

VareseNews

Gualtierio Marchesi: “Non chiamatemi Maestro”

Pubblicato: Domenica 22 Novembre 2015



La sua è una “vocazione alla formazione”, ma non chiamatelo Maestro. **Gualtierio Marchesi** è stato accolto da una platea gremita a GlocalNews sabato sera a Ville Ponti e ha messo subito in chiaro che **«la creatività, in cucina come altrove, non si può ricercare: o ce l’hai o non ce l’hai»**.

Marchesi, intervistato da Anna Prandoni, ha così ripercorso le origini dei piatti che lo hanno reso celebre in tutto il mondo. Una passione per la cucina che nasce da lontano e che lo ha visto creare piatti con influenze da tutto il mondo, Cina e Francia in testa. Per il più celebre degli chef **«la cucina è la più grande delle arti» perché lo chef mischia creatività e scienza in quella che Marchesi definisce «chimica per intuizione»**.

Uno studio incredibile quello che c’è dietro ogni singolo piatto che lo ha portato a realizzare **la grande opera de La Cucina Italiana**, un’antologia che raccoglie le tipicità delle cucine regionali italiane, riviste in chiave moderna.

E la serata, inserita nel ciclo di incontri del percorso di Glocal Cibo, ha proprio cercato di fare questo. **Con la complicità di Silvia Giovannini, l’archeologa culinaria Samantha Cornaviera** ha spiegato il contesto in cui sono nate alcune ricette del territorio: **il filetto di lepre liberty e il pollo in crosta alla lombarda**. Sono stati poi gli chef Francesco Testa de “la tana dell’orso” e Matteo Pisciotta del ristorante “luce” a cucinare sul palco i piatti.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it