

VareseNews

Gualtierio Marchesi e Varese, un abbraccio che la sua scomparsa non ferma

Pubblicato: Mercoledì 27 Dicembre 2017



E' stato uomo della milanesità, tanto da mettere una foglia d'oro – e rendere mito internazionale – il “risotto giallo”, un classico della cucina milanese.

Ma **Gualtierio Marchesi**, scomparso il giorno di Santo Stefano a 87 anni, era un nome anche molto varesino, che negli ultimi anni ha più volte raggiunto la Città Giardino per avviare i suoi progetti.

DA VILLA MYLIUS AL MOLINA, I PROGETTI NON SONO CHIUSI

La prima idea proposta da Marchesi e dalla sua Fondazione, la “**accademia del gusto**”, dovrebbe avere sede a Villa Mylius, e fu firmato dal sindaco Fontana a marzo del 2016, a ridosso delle elezioni che poi cambiarono l'amministrazione comunale della città: un progetto che aveva ricevuto il via per 3,2 milioni di finanziamento della Regione, e che fu poi preso poi in mano anche dalla nuova amministrazione.

«Il progetto con noi ha fatto i primi passi – ha spiegato il sindaco **Davide Galimberti** – in primavera c'è stato per esempio un sopralluogo della sovrintendenza alle belle arti, che ha rilevato dipinti di interesse che potrebbero ovviamente condizionare i lavori. E abbiamo già parlato più volte con la fondazione Marchesi per indirizzare il progetto anche verso una maggiore fruizione da parte della città. Dopo la scomparsa del Maestro Marchesi, sarà però ovviamente importante incontrarsi con i responsabili della

Fondazione per fare il punto del progetto e confermare le disponibilità».

Ma Marchesi aveva già pronto un nuovo proposito per la città: a partire dall'estate scorsa aveva infatti avviato [un altro progetto con la Fondazione Molina](#), per unire una casa di riposo per cuochi e un laboratorio del gusto. L'accordo è stato siglato il 25 luglio scorso: «Questa volta riesco a realizzare qualcosa che sogno da almeno dieci anni – **aveva commentato Marchesi allora** – Una casa di riposo per cuochi, sulla falsariga di quella per musicisti, Casa Verdi dove fu accolta anche Giuseppina Serra, la madre di mia moglie, soprano di grandissimo talento, che iniziò a cantare a sedici anni. Fu sul palcoscenico con Mascagni, e perse purtroppo la voce a ventisette anni. La mia passione per la musica è una passione personale e familiare a tal punto che ho spesso paragonato la cucina a uno spartito, le ricette all'opera che un compositore affida a chi deve eseguirle nel rispetto delle note, aggiungendo, come è naturale, la sua dose di interpretazione».

Qui sotto, il video della conferenza stampa, dello scorso 25 luglio:

I RICORDI VARESINI

«È stato l'uomo più generoso e ben educato che io abbia mai conosciuto: un signore, nel vero senso della parola» ha commentato **Anna Prandoni**, bustocca, responsabile *corsi gourmet* dell'Accademia Gualtierio Marchesi. Anna ha conosciuto lo chef quando era direttrice della *Cucina Italiana* e lo ha intervistato in occasione di Glocalnews 2015 sul palco di una sala napoleonica delle Ville Ponti gremita: «Mi ha insegnato molto, moltissimo. Arte, cucina, cultura. Ma soprattutto uno stile di vita unico, tutto suo: mai rimandare. Quel che vuoi fare, fallo, e fallo ora. E la sua frase più celebre "L'esempio è la più alta forma di insegnamento" era il suo modello. In ogni scelta, in ogni gesto, c'era il desiderio di spiegare, di farti capire, di aiutarti, per farti crescere. Non l'ho mai visto ritrarsi, mai, nemmeno alla centesima richiesta di selfie, o di autografi. Pensare che non potremo più chiacchierare, nel suo studio, tra un corso e l'altro, quegli attimi così privati ma così intensi, mi fa sentire tristissima».



Marchesi è stato mentore ed esempio per molti chef, che da lui hanno fatto i primi, importanti passi: da

Cracco a Oldani. Tra i “ragazzi di cucina” c’è anche il gazzadese **Alessandro Garzillo**: «Oltre a essere stato il mio primo grande chef, è stato il nonno che non ho mai avuto – ha commentato Garzillo che con lui ha avviato la sua carriera internazionale – Quel che sono come persona è tutto merito suo. Aveva un cuore grande, e ha accolto nella sua famiglia centinaia di ragazzi. Andare da lui non era solo andare a lavorare con un grande chef: era davvero fare parte di una famiglia, che teneva ai giovani e li incitava anche a fare il grande passo: non occuparsi solo di cucina, ma studiare e acculturarsi. Una famiglia che ha coltivato fino all’ultimo: stavamo organizzando una grande reunion-manifestazione tra i “suoi” ragazzi degli anni 95-97 a Singapore».

TRA SCARPE E GRANDE CUCINA, LA SERATA GLOCAL CON MARCHESI

«”Che belle scarpe che hai”. So che può sembrare una sciocchezza ma questa battuta è quella che mi resterà nel cuore della serata dedicata a Marchesi da *VareseNews* – È questo il commento di **Silvia Giovannini**, che con **Samantha Cornaviera** e Anna Prandoni, intervistatrice illustre del Maestro, [concretizzarono una serata dove tra parole e ricette](#), messe in pratica da **Matteo Pisciotta** e **Francesco Testa**, si era parlato della cucina come racconto – Avevo letto molto di lui, conosciuto i suoi piatti, apprezzato il suo pensiero attraverso i racconti di Anna Prandoni, ma poi è dagli sguardi, dall’energia e dalle battute dietro le quinte che riconosci le persone: un uomo di un’elegante semplicità, affabile e genuino e particolarmente simpatico. Per dirla con un piatto, un risotto mantecato alla perfezione. Da ieri vedo sui social foto con lui e mi sembra che tutti i miei amici abbiano fatto un selfie con Marchesi. Anche quella sera se ne è lasciato scattare tanti e a ciascuno ha dispensato un sorriso, un pensiero, una battuta come sulle mie scarpe. Ecco penso che anche questo sia un modo per mostrarsi generosi e genuini».

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it