



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

Facoltà di Agraria

LA MIA VIA
Gualtiero Marchesi

Laurea Magistrale Honoris causa in
Scienze Gastronomiche

Parma, 10 ottobre 2012

Lectio doctoralis di Gualtiero Marchesi

*in occasione del conferimento della Laurea Magistrale Honoris causa in
Scienze Gastronomiche*

INDICE

PREFAZIONE: LA MIA VIA	Pag. 4
IL CODICE MARCHESI	" 8
ARMONIA	" 9
BELLEZZA	" 20
MITO	" 36
VERITÀ	" 42
SEMPLICITA'	" 49
SEMPLICITA', TRA ANALISI SEMEIoTICA E ANALISI SENSORIALE DI LUIGI ODELLO E MANUELA VIOLONI	" 50

PREFAZIONE:

La mia via

Ognuno di noi crea nel corso della vita un suo modo d'essere, una propria via, che nasce e prende forma con il tempo e l'esperienza.

La mia via io non l'ho costruita, non l'ho creata, non me la sono imposta, è nata con me; è sempre stata dentro di me.

Il ristorante dei miei genitori fu la culla della mia formazione. Dove appresi direttamente "sul campo" le basi fondamentali dell'Alta Cucina che viveva sulla raffinata qualità dei prodotti e sulla grande padronanza sensoriale ed esperienza dei cuochi che se ne occupavano. Fu per me la prima scuola dove imparai le basi fondamentali della cucina.

Scuole, studi, libri furono i miei mezzi per capire che cos'era quel desiderio inconscio di pretendere di avere risposta a tutte le mie domande.

Porto nel cuore la gratitudine verso le tante persone con le quali ho condiviso un tratto di cammino, nel lavoro, nella vita, con tutta la mia famiglia, con gli amici e gli artisti. Tutti mi hanno dato tanto; ed ora fanno parte della mia storia, fanno parte di me, della mia via, del mio mondo.

Durò a lungo la fase costruttiva di definizione e consolidamento della mia personalità, ma ad un certo punto avvenne un'inaspettata inversione di termini.

A furia d'imparare avevo finalmente capito cosa dovevo insegnare.

Avevo capito il rapporto tra il bello e il buono, l'utilità della tecnica, l'essenza della materia e della forma, la purezza e l'eleganza, contrapposte al cattivo gusto e al lusso.

Mi resi conto che il compito era ancora più arduo: far capire che la cucina apparentemente legata ad una visione di leggerezza e spensieratezza, è un'arte saldamente ancorata a solidi principi fondamentali ed immutabili di purezza, semplicità, verità.

Feci scoprire la cucina vera a chi pensava che non avrebbe mai approvato le mie intriganti piccole opere.

Quanta fatica, quanti altalenanti successi e delusioni, imprevedibilmente e casualmente miscelati insieme. I miei tentativi di convincimento ottenevano risultati molto difformi: dalle rare "conversioni istantanee" alle pesanti fatiche per fare accettare almeno qualche piccola malizia appartenente al piatto. Ma la lotta era pur tuttavia sempre un grande stimolo a continuare nella stessa via.

Il mio bagaglio culturale mi permetteva però di tener fronte anche alle più insinuanti critiche. Mi era inoltre estremamente facile smontare critiche basate su ingenui preconcetti o confronti con lontani deboli

ricordi personali. Imparare a scegliere l'abbinamento dei prodotti tra loro, cucinarli, condirli, presentarli è ricerca intuitiva, è scienza, è dono di natura come il gusto, che, chi lo possiede, indica con precisione come scegliere ed abbinare sapori, profumi e colori.

Ho insegnato ad apprezzare la bellezza del piatto e del suo contenuto: "il bello puro è il vero buono", come dice mia figlia Paola interpretando il mio senso estetico, le mie certezze. La bellezza per me è cosa concreta, non è elemento sfuggibile e necessita di essere aiutata per essere capita.

In cucina il prodotto d'Arte, ossia il piatto, deve nascere per dar forma ad un'idea, per essere ricordato nel tempo, nella sua bellezza, divenire esso stesso parte della storia e far rivivere l'emozione trasmessa dall'idea che l'ha generato. Si ottiene così il vero risultato di autentica arte culinaria.

Quanto tempo ho impiegato nella mia vita per far capire questi argomenti. Ma fortunatamente, il tempo e la diffusione della cultura hanno giocato a favore di questa verità.

Nel 2003 avvenne il coronamento delle mie aspirazioni : nella fantastica Reggia di Maria Luisa d'Austria, Duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla si aprì, qui a Colorno, Alma la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, da me fortemente voluta e ne assunsi il Rettorato.

A questo impegno ho dedicato tutte le mie forze, consapevole di quanto i giovani necessitino di essere ben indirizzati verso una corretta attività nel campo della ristorazione, a riprova che “cuoco è bello” e amino un mestiere così prezioso per l’umanità. Oggi Alma è un chiaro esempio di come si conduce una Scuola di Cucina, partendo dalle basi tecniche e adottando uno stile modernissimo e colloquiale d’insegnamento.

Nel 2010 ho creato la “Fondazione Gualtiero Marchesi” che si occupa esclusivamente della diffusione della cultura e dell’Arte.

Attualmente m’intrattengo con professionisti del moderno design, per collegare sempre più strettamente qualità, gusto e bellezza e partecipare attivamente all’evoluzione intellettuale del nostro Paese.

Ed ora la mia via, mi regala l’ambito riconoscimento con il quale l’Università di Parma, nella veste del suo consesso accademico, mi onora. Il suo alto significato mi riempie d’orgoglio e lo considero un grandissimo premio alla incessante cura con la quale ho assicurato la costante evoluzione della Nuova Cucina Italiana non solo in Italia, ma nel mondo intero: simpatica ambasciatrice della nostra innata geniale italianità.

Il Codice Marchesi

ARMONIA

“Sia in gastronomia che in architettura, una stessa parola, «composizione», sta ad indicare il processo d’armonizzazione di tutte le componenti.

Sarebbe ridicolo preoccuparsi che una ricetta sia contemporanea, all’avanguardia o reazionaria.

A nessun gastronomo importa che un piatto risalga all’ottocento o sia un’ultima invenzione.

Le ben riuscite e collaudate ricette conservano la stessa importanza e prestigio di sempre, poiché sono “nella natura dei materiali”.



POLENTA, LUMACHE E FINOCCHI

ARMONIA

Armonia di sapori e di consistenze infilata in uno spiedino. La polenta ha gusto piatto, vivacizzato dalla sapidità delle lumache e dalla loro consistenza nervosa e a queste si unisce la freschezza del finocchio che bilancia le note gustative più intense.

RICETTA DEL PIATTO

Preparare una polenta tradizionale. Farla raffreddare e poi tagliarla a forma di parallelepipedo. Rosolare e dorare in padella con un po' di burro. Far cuocere le lumache in acqua aromatizzata. Quando le lumache sono cotte, lasciarle raffreddare, confezionare uno spiedino terminarle alla griglia. In una casseruola a parte, con del burro, far cuocere dei quarti di finocchio precedentemente sbollentati. Comporre sul piatto come da fotografia e contornare con una salsa a base di burro aglio e prezzemolo.

Oggi, ripercorrendo la mia storia e la mia vita, sono giunto alla conclusione che la ricerca di armonia è nata con me: la rincorro da sempre, e ho imparato che raggiungerla è difficile. La cerco, la chiedo e la offro. Armonia vuol dire vivere la propria vita riducendo le contraddizioni, in armonia con se stessi. Questo vale anche tra i diversi aspetti di un ristorante: la cucina, l'ambiente, il servizio, il modo di accogliere e ricevere le persone, devono avere qualità ed eleganza. Probabilmente è da mia madre che ho ereditato la necessità di relazionarmi agli altri con eleganza, che è anche misura e, quindi, sobrietà.

L'armonia è una necessità interiore innata, che poi in tutta la vita possiamo alimentare e incrementare e sviluppare. Con l'apprendimento della tecnica tutti possono divenire cuochi ma non per questo riuscire ad essere maestri di cucina, così si nasce, ci si affina ma non lo si diventa. Chi non ha in sé la ricerca dell'armonia non può arrivare ad essere uno chef, un vero e proprio "capo".

Armonia è composizione di contrasti: nel quadro del menù, poi tra le diverse componenti del cibo, quindi tra piatto e bevanda e tra questi e l'ambiente, il clima, la stagione,... . Imprevedibile è infine la componente umana che corona il rito dell'alimentazione (l'umore o la gioia, la calma o la fretta, la concentrazione o la distrazione).

L'armonia della cucina è globale e riguarda tutte le sue fasi, dalla scelta degli alimenti alla loro elaborazione, dalla presentazione in tavola fino all'indispensabile, intimo, rapporto tra il cibo e chi lo consuma, che lo deve saper apprezzare. A volte un piatto non è cattivo, ma se il rapporto con chi lo gusta è disarmonico può risultare tale al consumatore.

Ricerca d'armonia è anche credere che solo certe persone dovrebbero andare in certi ristoranti, non perché possano spendere, ma perché solo talune persone, non tutti, possono capire, e non si capisce con il portafogli ma con la sensibilità e la passione. Comprendere una cucina (...e la sua armonia) è da persone intellettualmente preparate, da signori, e avere molto denaro è condizione non necessaria (seppure offra buone opportunità) né

sufficiente per garantire signorilità. Il signore è colui che ha armonia, dentro; ciò gli consente di dedicarsi a tutto quel che fa con passione e con la dovuta attenzione e dedizione; in generale è anche un cultore delle arti non ultima, tra queste, la gastronomia. Vivere con quello che si sente e si ha dentro, si manifesta con l'eleganza, un tratto inconfondibile, espressione di se stessi.

Ciò vale anche al contrario, col tempo ho affinato la capacità di riconoscere la volgarità e di filtrarla, impedendole di penetrarmi. L'armonia che cerco in cucina può essere apprezzata compiutamente solamente da persone attrezzate, che abbiano gli strumenti per comprenderla, e affermare che la mia cucina non possa essere apprezzata da tutti, non è presunzione, ma consapevolezza che nella comunicazione occorre una stazione trasmittente... ma anche una ricevente sintonizzata sulle stesse frequenze. Vi sono persone che hanno sviluppato il loro innato senso dell'armonia, sono loro i potenziali fruitori di una cucina con carattere marcato e definito.

Nella vita però, non si può raggiungere sempre tutto quanto vogliamo, sebbene lo abbiamo dentro e lo portiamo avanti come tensione (nel senso letterale di "tendere a"), possiamo innescare dinamiche ma non sempre restano sotto il nostro controllo. Importante è ammettere che non sempre si raggiunge tale armonia, principio che vale per tutti, me per primo; indispensabile è però non rinunciare mai a cercare di raggiungerla. Un po' di tempo addietro ho scritto cosa vorrei fare oggi: un piccolo ristorante, su prenotazione, in cui potermi esprimere completamente, dove realizzare l'armonia del piatto e nel

piatto, dialogare con i clienti, accogliendo il loro contributo d'armonia, in questo modo il piatto si farebbe prodotto veramente finito. Oggi sto realizzando quest'idea nella sala camino all'Albereta, un stanza per serate speciali.

La mia è stata una ricerca quasi maniacale di armonie diverse, che vanno dal colore, alla forma, alla sostanza del piatto attraverso la messa in opera di contrasti, che servono a stimolare gusto e digestione. L'appiattimento è una circostanza da evitare in tavola, l'esperienza dev'essere emergenza, movimento, raffinato tumulto dei sensi.

L'armonia si raggiunge attraverso un equilibrio d'insieme. V'è armonia in un vino, rosso, fresco, espressione di colore, di profumo, non spigoloso né acido in un bicchiere adatto. I Giapponesi sono tra coloro che curano maggiormente il rapporto tra contenitore e contenuto, che esaltano le reciproche qualità in un gioco di complicità. Il mio Riso e Oro, servito in un piatto con la falda nera, è un esempio di ciò che intendo per piatto armonico, nel senso stesso della parola, quasi un ikebana però occidentale.

L'armonia è anche nell'ambiente, ad iniziare dal ristorante. Non possiamo dimenticare il rapporto con ambiente e contesto circostanti. Un ristorante nel centro di Milano è diverso da quello nel paese di Erbusco. Mentre nella metropoli avevo costruito un locale come piaceva a me, di tendenza e minimalista, a Erbusco ho cercato di adattarmi, all'inizio non avevo più neanche le sculture sui tavoli.

Nella mia vita ho ideato e amministrato diversi ristoranti, ma il più importante è stato il primo, quello dei miei genitori. Era una trattoria nelle immediate vicinanze del Mercato Ortofrutticolo di Milano ed è divenuto un ristorante frequentato dalla più bella clientela del mondo. Nella costruzione dei miei ristoranti ha sempre influito la ricerca e il raggiungimento di un'armonia con l'ambiente.

Per il mio ristorante di Bonvesin de la Riva mi sono affidato ad un architetto amico, Carlo Cagnoni. Lui era venuto con me nel '68 in Francia per vedere la cucina ed il locale di Troisgros, per carpire cosa avrei voluto fare io. In comune avevamo anche la tendenza minimalista. Per me la tavola era importante e lui lo sapeva, ed ha costruito il ristorante intorno alla tavola.

La tavola è l'elemento centrale dell'ambiente, intorno ad esso si costruisce il resto. Il rito, la celebrazione del rito conviviale e gastronomico in tutta la sua semplice complessità. Poi la luce sopra il tavolo. Attorno alla tavola tutto deve essere armonico. Ad esempio le poltroncine, le seggiole con il bracciolo. Una volta il dott. Monzino della Standa, che era un goloso, mi disse al Mercato: "Quando farà un ristorante tenga presente le poltroncine o le sedie con il bracciolo, perché è bello stare seduto al tavolo comodi". Anche le posate sono importanti, sto realizzando posate speciali pensate in relazione a quello che si mangia. Il piatto nelle sue varie forme stimola a realizzare cose diverse. In modo analogo i bicchieri, per l'acqua devono essere bassi e larghi, più capienti di quelli con lo stelo e colorati possibilmente per distinguerli dagli altri che al contrario devono essere trasparenti.

Mi piace molto il tavolo rettangolare. Farei tavole da quattro, al massimo sei persone. Non tavolate altrimenti si formano gruppetti che impediscono la comunicazione e la limitano ai vicini di posto. In alternativa bisogna pensare a una condizione speciale. Per il mio ristorante di Erbusco ho pensato di far realizzare un grande tavolo in legno massiccio che potrà ospitare 12-14 persone in una sala appartata. Qui, solo su prenotazione, proporrò un menù mirato con piatti anche nuovi; sarò presente per spiegare il significato di ciascuna portata. Potrò sedermi al tavolo, parlare con i commensali e promuovere cultura gastronomica.

Armonia non può mancare nell'accoglienza del pubblico, il modo di riceverlo e farlo sentire a proprio agio. Fondamentale è anche il rapporto tra sala e cucina, non sempre ottimale. La regola generale è che il cuoco sta in cucina e al cameriere è affidata la comunicazione in sala, sotto la regia del maitre. Un tempo costoro praticavano una gestualità rituale, oggi smarrita, il trancio, per esempio, dava importanza al loro lavoro e introduceva la pietanza, i suoi gusti, i suoi profumi, la materia. La *Nouvelle Cuisine*, portando in sala numerose portate di dimensioni ridotte e piatti completamente finiti nella forma, ha contribuito a distruggere la sala eliminando la partecipazione del cameriere che deve tuttavia saper presentare il piatto in tavola, facendo cogliere gli aspetti salienti e facendolo comprendere e apprezzare. Ho sempre pensato che in sala si debba dedicare tempo per parlare con il cliente, senza limitare il rapporto alla domanda di rito "tutto bene signori?".

Ritornando al rapporto tra cucina e sala, sbaglierò forse, ma con lo sviluppo del piatto il cuoco si è ripreso quello che aveva perso, perché costruisce il piatto in cucina, si riappropria della presentazione che era così calibrata che richiedeva una tutela da ogni ulteriore intervento. Io mi sono reso conto che il servizio in sala era compatibile con alcuni piatti, come il risotto senza foglia d'oro, piatti in cui protagonista assoluta è la materia. In questi casi la preparazione solo in cucina stava stretta e il completamento con la presentazione in sala valorizzava il piatto e recuperava la gestualità del maître.

Questo non basta poiché serve anche il menu, che molte volte è scelto dal cliente. Dopo avere introdotto il menu il cliente deve essere lasciato (moderatamente) libero, ma il maestro di sala o il cameriere deve consigliarlo, ad esempio facendo evitare ripetizioni. In taluni casi, non rari, per raggiungere l'armonia sarebbe meglio non far scegliere al cliente.

La prima regola resta quella d'accontentare il cliente, ed è abbastanza facile nel caso di un cuoco ordinario, anche professionale, tuttavia in presenza di cuochi straordinari ciò può avvenire solo entro certi limiti. Quando viene servito Riso e Oro non si può chiedere del formaggio grattugiato, e comunque abbiamo il dovere di non darlo. Ci sono dei limiti invalicabili alla discrezionalità del cliente: i piatti tra cui scegliere sono diversi e vari, ma ognuno di questi lo finisce lo chef. Un cliente che va in un grande ristorante deve sapere di non poter chiedere qualunque cosa può chiedere una pasta semplice per un

bambino, con il pomodoro, ma non può chiedere lo stravolgimento di un piatto. Si viene da me per mangiare in un certo modo, e io devo far gustare il mio piatto, frutto di una precisa ricerca.

L'armonia non può fare a meno di contrasti, che possono essere numerosi. Nella grande cucina si moltiplicano elementi e contrasti che nella mia cucina vengono poi mitigati dalla componente minimalista, pratica che esalta l'essenziale e trascura il superfluo. Disarmonie e contrasti sono un ingrediente indispensabile, tanto della vita che della cucina. La mia idea di armonia contiene in sé anche il suo opposto, la disarmonia, in verità si tratta di contrasti previsti, grazie ai quali si esaltano i gusti e i profumi che precedono o che seguono. La tensione d'armonia la subisco anche nella composizione dei menu. I singoli piatti, realizzati in modo armonico, devono essere inseriti in un menu che ne valorizzi tutti gli elementi, a sua volta armonico.

Il minimalismo della mia cucina si manifesta in tavola nel piatto, e lo si ritrova condensato nel cosiddetto menu degustazione (anche se vorrei chiamare questo menu con un altro nome, poiché è difficilissimo comporre un vero menu degustazione; bisogna cercare un altro nome e definirlo meglio, perché questo menu è importante, in quanto agevola l'espressione e il movimento).

L'uso del colore e dei segni in un'opera di Mirò provocano emozione, ma questa semplice sensazione immediata è accompagnata da complessità artistiche, che nel caso della cucina vanno oltre il piatto e che io vedo concretizzarsi nel menù. dove si può

trovare il crudo, il cotto mantecato, il fritto e tutte queste cose fanno sì che si esprima e realizzi veramente il tutto; quello che si metterebbe sul piatto tutto assieme, io lo scompongo, in una composizione minima.

La degustazione è inoltre l'iniziazione ad una religione, quella della gastronomia. La cucina per me è una religione (da *religāre* "legare strettamente", ma anche *relĕgere* "raccogliere ordinatamente" e *religiōsum* espressione legata alla disciplina monastica "scrupoloso, diligente") che ha i suoi riti di iniziazione, scelta o chiamata di chi può essere (o non essere) iniziato e via dicendo ed il menù degustazione è un primo approccio, quasi un esame. Ci fu un momento in cui, a Milano, sentii il bisogno di fare due proposte: una per i golosi e una per i meno golosi. Realizzai così il menu "appetente" e quello "intelligente" che però ribattezzai presto con l'aggettivo "concettuale" visto che in fondo le mie proposte erano comunque entrambe intelligenti.

Il mio percorso di formazione d'armonia è durato una vita, durante la quale mi sono dedicato all'educazione del gastronomo e del semplice avventore, ma soprattutto a quella di tanti giovani. Mi sono impegnato in una trasmissione del sapere sia di tipo artigianale (come nelle botteghe dei grandi artisti rinascimentali, in cui gli apprendisti venivano istruiti introducendoli all'esercizio pratico sotto la guida e il controllo del maestro) che istituzionale (come negli Istituti Alberghieri e nelle scuole di cucina). In ogni caso la componente fondamentale è il laboratorio, seppure nel contesto istituzionale la singola preparazione

venga isolata e separata, privata della interazione che viene dalla sua collocazione in un menù e dal rapporto con piatto, tavola, sala, utente.

La formazione d'armonia inizia con la scelta dei colori da mettere sulla tavolozza, che per uno chef è il banchetto del mercato e il banco di cucina. Il cuoco deve andare a fare la spesa vedendo di persona le materie sulle quali dovrà poi operare. Come può imparare se ordina per telefono e non vede tutto quanto gli può servire: ad esempio senza conoscere gli animali, i tagli delle carni e la loro qualità; Michelangelo andò a Carrara a scegliersi il marmo da scolpire e lo stesso deve fare il cuoco che non voglia essere soltanto un cocitore di cibi.

“L'esempio è la più alta forma d'insegnamento”. Sono convinto che insegnare sia educazione tout-court, scuola di vita, oltre che apprendimento di tecniche e conoscenza materiale: l'insegnante per darsi deve “essere”, il discente dal canto suo deve avere capacità di ricezione critica. Bela Bartok diceva “io credo più all'apprendimento che all'insegnamento, un po' come i guru che si siedono con i loro allievi, i quali raccolgono ognuno ciò che loro più interessa”. In ogni caso insegnante e apprendista devono entrambi coltivare armonia, che è la caratteristica di chi ha disinnescato le scissioni affinando la capacità di far convivere serenamente e amalgamare i diversi aspetti della propria personalità, anche quelli contraddittori.

BELLEZZA

*La bellezza, come la perfezione,
non si fa capire.*

RISO, ORO E ZAFFERANO



BELLEZZA

Il mio piatto più bello? Mi piacciono tutti. Ma la solarità del riso e oro trovo che sia svettante. E' il piatto che meglio riproduce il mio concetto di bellezza. Essenziale, senza fronzoli.

RICETTA DEL PIATTO

Confezionare un normale risotto allo zafferano. Far tostare bene il riso nel burro in modo che si rincrudisca. Bagnare il riso con del vino bianco. Una volta evaporato il vino si aggiunga un brodo di pollo leggermente salato e gli stimmi dello zafferano. Portare a termine la cottura che sarà diversa a seconda del tipo di riso utilizzato – un riso semifino padano richiederà una cottura più breve rispetto ad un carnaroli che necessiterà di circa 17/18 minuti di cottura –. In una casseruola a parte far cuocere la cipolla tritata bagnata con del vino. Quando il vino si sarà asciugato e la parte alcolica sarà evaporata, resterà solo quella acida. Fare intiepidire e aggiungere del burro in pomata amalgamando e lavorando con cura. Infine, se si desidera, è possibile filtrare il burro emulsionato attraverso un colino finissimo per eliminare i frammenti di cipolla. A cottura ultimata aggiungere il burro acido preparato precedentemente e lasciare risposare il riso coperto per cinque minuti. Mantecare e aggiustare di sale. Cospargere sul piatto un sottile strato di riso e terminare ponendo al centro un foglio d'oro.

Il bello ed il buono coincidono, questo ci ha insegnato la grande civiltà dell'antica Grecia (καλος και αγαθος). Mia figlia dice a tal proposito, con espressione felice, che “Il bello puro è il vero buono”.

Quando s'immagina, si concepisce, si esegue ed infine si giudica un piatto, o un menù, bisogna sempre comprendere entrambe le due dimensioni del bello e del buono. Il piatto e tutto quanto vi ruota

attorno deve essere giudicato nella sua essenza. La bellezza vera è componente inscindibile dell'insieme.

Non bisogna però cadere in errore. Troppo spesso siamo abituati ad associare la bellezza ad un singolo o a pochi caratteri. Nella pittura ad esempio, con Rubens diciamo che grasso è bello, ma con Modigliani il magro è bello. La bellezza è emozione sottile. Alla domanda: "Maestro dov'è l'arte?" Paul Klee rispose: "Tra la vernice e la tela".

La bellezza, e quindi la bontà, è essenzialmente la capacità di suscitare un'emozione non passeggera, che si ripete ogni volta. La bellezza non passa.

L'emozione non viene dalla perfezione tecnica, ed ha livelli diversi, tutti ugualmente legittimi e con propria dignità. C'è quella istintiva e istantanea, di chi guarda. C'è quella consapevole profonda e radicata, di chi vede. Quest'ultima la percepisce l'occhio esperto, preparato, che conosce un dato mestiere, abituato a guardare i quadri come a sentire della musica o a immaginare e preparare un piatto. L'atteggiamento importante è porsi ogni giorno nell'ottica di scoprire sempre qualcosa di nuovo, a partire dalle materie prime. La lettura della *materia prima* è indispensabile alla scrittura della *materia seconda* elaborata nel piatto. Per questo vado sempre a fare la spesa, ed il mio chef viene con me, per imparare a scegliere la qualità. La conoscenza della qualità delle materie prime, in altre parole la loro bellezza, è importante, anzi fondamentale per una cucina buona e

quindi bella, e bella perché buona. Sovente sentiamo parlare di materia sebbene spesso gli esiti sembrano dimostrare che sia misconosciuta.

Il bello è nella materia, ma anche nella tradizione personale e collettiva, che aiuta a stabilire ciò che è buono e piace. Se mia madre avesse fatto cavallette croccanti, le avrei mangiate! La bellezza della materia si associa anche alla bellezza delle trasformazioni. Oggi l'exasperazione del concetto di trasformazione ha portato vari cuochi ad una cucina nella quale la materia prima non esiste più come tale, vi è soltanto disintegrazione e distruzione. Credo che la materia prima e il cibo che noi conosciamo, vogliamo e dobbiamo conoscere, debba restare e che bisogna salvaguardarne la bellezza. Facendo un paragone con la pittura, ci sono quadri belli e perfetti anche perché in qualche punto si vede la tela grezza, un brano di materia che fa presente l'origine materiale dell'opera, di ogni opera. La bellezza completamente artefatta, costruita, ricostruita è comunque un rischio e, soprattutto, un evento più o meno passeggero, anche se lascia sempre una traccia.

Nella cucina e nella gastronomia la bellezza dev'essere buona e l'interpretazione non deve coprire o distruggere, ma valorizzare la materia. Mai come oggi "bisogna ridare alle cose il gusto che hanno", pur accogliendo la cucina e la gastronomia nelle quali vige la pratica d'artefare il naturale, non tanto nel senso di produrre ciò che non vi è in natura, ma in quello di "fare arte". La cucina, e soprattutto la

gastronomia, cosa sono se non arte, nel senso più ampio, profondo e vero del termine?

Arte è sinonimo di bellezza.

L'emozione suscitata dalla bellezza è complessa. In una donna la vera bellezza si associa sempre ad una grande personalità, che deve esprimere un fascino e un senso di forza quasi magico. Lo stesso avviene nelle arti, in ogni arte, anche in quella gastronomica. Quest'emozione, non può, e non deve essere solo intellettuale, ma anche – o soprattutto - sensuale, dei sensi, di tutti i sensi. Le sculture non devono essere solo viste sotto diverse angolature e luci differenti, ma anche toccate, palpate per offrire un'emozione più completa. Lo stesso vale per l'emozione culinaria.

In cucina parlo sempre del piacere che si prova nel palpare, tagliare una carne, come qualsiasi altro cibo, fin dalle prime fasi di una preparazione. Una carne che non sia "bella al taglio" non darà mai un piatto "buono". Di un cibo siamo abituati a cogliere la consistenza, il sapore e quant'altro in bocca, mentre a mio parere dobbiamo imparare a gustarlo fin dalla sua reazione all'azione di utensili da cucina e posate. Il coltello che taglia è un atto sensuale.

Bisogna diffidare delle emozioni puramente intellettuali, nelle quali il "tema" prevale o soffoca la sensualità armonica.

Non amo, per esempio, i piatti che prendono per la gola, perché questa è una cucina “appetente”, che non dà l’emozione del bello, ma si rivolge solo ad un senso, ad esempio il gusto o l’odorato. Troppe sono le cucine di questo tipo, basate più sugli eccessi che sull’armonia della bellezza, emozionante. Cucine che danno troppo spazio ad un ingrediente, qualunque esso sia, più o meno nobile, dal tartufo alla panna.

La bellezza è sensualità armonica che non può essere confusa e tanto meno dare origine alla pornografia, che si rivolge ad un solo senso: la gola. Una cucina che punta su di un solo senso è a suo modo “pornografica”.

Il bello ed il buono si trova in una “cucina intelligente”, che non ha bisogno di essere golosa per piacere. Non è un caso che, quando si mangia un piatto non goloso, ci si stanca meno ed è meno riempitivo. Lo si apprezza al naso, in bocca, in gola, nello stomaco, e perfino nell’intestino.

Ma la bellezza e la bontà non si limitano soltanto al piatto, per quanto esso sia fondamentale. Esiste anche una bellezza e una bontà di tutte le altre componenti del rito dell’alimentazione: dal menù alla tavola, fino all’ambiente del locale e alla sua posizione nel territorio. Come per ogni arte, non vi può essere una cucina bella e buona in un ambiente brutto.

Anche la cucina deve dare il suo contributo alla “politica della bellezza” di ogni civiltà ed epoca, bellezza vera, che emoziona.

L'emozione di cucina non deve essere invadente, anzi si apprezza meglio di concerto con altre emozioni, come la musica, che sta bene di sottofondo e non deve invadere la scena della nostra esperienza, in alcuni casi - come nei concerti – si fa protagonista, ma anche allora i nostri sensi sono attivati da una esperienza che non si esaurisce nell'udito ma che si espande nell'ascolto delle nostre sensazioni, orientate nel complesso dal programma e nel particolare dalle note dello spartito. Analogamente la bellezza del piatto si amplifica in rapporto al menù, non solo nella degustazione ma anche durante un pasto. Inoltre, ci sono altri elementi che pesano sulla possibilità di un pieno apprezzamento della bellezza, e la scelta dei piatti non dovrebbe essere indifferente a condizioni e circostanze come la compagnia in tavola, il carattere e la qualità delle conversazioni.

Spesso sta al ristoratore proporre i piatti adeguati alla situazione. Vi sono pranzi o cene nelle quali sono presenti altri interessi oltre a quelli della cucina. Un caso è quello di una coppia (e in questo caso è più facile aver buon gioco) altra cosa è il pranzo d'affari. Il pranzo d'affari dev'essere strutturato in rapporto alla situazione, non sempre facilmente decifrabile. Se in tavola si deve discutere di affari, bisogna preparare il pasto all'insegna della semplicità. E' preferibile consumare piatti semplici, una paillard, un filetto, un risotto, perché ci si deve sentire a proprio agio, in modo naturale, senza eccessive distrazioni,

sullo sfondo il piacere di un piatto non troppo elaborato, che non richiede sforzi e non sottrae attenzione altrimenti indirizzata. Ricordo in tal proposito una cena che preparai anni or sono per Bulgari che mi pregò di non distrarre gli ospiti dai gioielli con i miei piatti troppo belli. Diverso è il caso in cui un pranzo sigilla un accordo, già lungamente discusso, caso in cui v'è più margine per dedicarsi anche all'apprezzamento del menù e dei piatti.

C'è da dire che in ogni caso, quando faccio cucina cerco sempre la semplicità che è sottrazione del superfluo e riduzione all'opportuno, cioè in sostanza una pratica che consente di ottenere il massimo (risultato) con il minimo (sforzo), come insegna il grande architetto tedesco Mies Van der Rohe che affermava "less is more".

Bellezza ed emozione possono colpirci all'improvviso ma non possono mai essere frutto d'improvvisazione, s'impone conoscenza e padronanza della tecnica indispensabile all'artista per calibrare e modulare e governare l'espressione materiale e artistica. La tecnica è la via maestra della conoscenza della materia e delle possibilità di utilizzarla, a volte lasciandola tal quale è, grezza, altre volte cambiandola fino al punto di renderla irriconoscibile. Ma, in fondo è sempre tecnica e tale rimane.

La tecnica non è qualcosa di estraneo, bisogna farla propria, digerirla sotto tutti gli aspetti. La tecnica deve essere metabolizzata e incorporata nello chef, nel modo d'operare, nell'interpretazione della materia, nei confronti del progetto del menù o del risultato finale del piatto.

Il primo dovere del cuoco resta sempre e comunque la salute, cuocere cibi nel rispetto della salute soddisfacendo così le esigenze del fisico di chi mangia. Scopo della tecnica nella trasformazione di una data materia prima in cucina, è conciliare l'intenzione artistica con la massima digeribilità. Se un piatto o un menù rimane sullo stomaco è un disastro, significa che sono stati compiuti errori nella scelta della materia prima o delle modalità del suo trattamento. Anche nella formazione di un menù ci sono regole tecniche da conoscere, rispettare, affinare, un menù non è un elenco ma una fonte di diverse opportunità di combinazione ed esiti.

In ogni caso la tecnica deve restare strumento, quando diviene ostentazione prende il sopravvento e condiziona, in cucina come in ogni altro campo. La tecnica, anche la più sviluppata e perfetta, non può e non deve sopraffare l'arte, che è ricerca di emozione e bellezza. Quando ideo, eseguo e giudico un piatto non cerco la perfezione ma l'emozione della bellezza, e la bellezza non si fa capire, è irragionevole, è "bellezza dell'imperfetto, bellezza dell'irregolare, bellezza dell'insufficiente, l'estensione relativa della coscienza rispetto all'estensione assoluta, il passaggio senza sosta del tempo, la sfida dinamica della vita e della morte, una serie di negazioni rispetto ad affermazioni assolute, bellezza dell'incompiuto" (Elmarketir Freeman) Estremizzazione della perfezione può essere il tecnicismo, che non è ricerca tecnica. Anche se non credo nella perfezione, che è fredda e non dà alcuna emozione, sono giunto a ritenere che *"la perfezione sta quasi nel non completo"*.

Perfezione e bellezza non coincidono e possono anche collidere. Poco si è detto e scritto sull'emozione del cibo, cucina e gastronomia, anche se l'emozione è un'attività umana che si sviluppa nel tempo. Anche il tempo è artefice di bellezza e nella mia cucina il tempo ha grande importanza, non parlo del tempo in sé e per sé, ma del tempo del gustare, del mangiare più o meno lentamente. In cucina, come in musica ci sono bellissimi tempi lenti e bellissimi tempi veloci. Il tempo nel gustare un piatto ha importanza e si potrebbe, anzi si dovrebbe segnalare che un dato piatto è da gustare lentamente, un altro in un tempo vivace, anche veloce ma mai in fretta, trangugiando. Tutti i piatti hanno un proprio tempo, giusto in rapporto al gusto. Degustare vuol dire aver coscienza di ciò che si fa e prestare attenzione, non si può mandar giù un boccone distrattamente, se non si ha conoscenza né intelligenza, allora si mangia e basta. Se si comprende un cibo, una preparazione, un piatto, si degusta, si assaggia, si cerca di cogliere i sapori, si apprezza e per farlo ci vuole competenza e intelligenza. Luca Maroni lo sostiene da tempo. E' una scelta consapevole non necessaria, se non si coltiva il piacere del gusto ci si può limitare al dovere di nutrirsi, attività istintiva e incosciente.

Il tempo è un fattore da prendere in considerazione anche nella stesura del menù. Come in Bach dove sulla singola nota prevale la sequenza così lo chef trova la massima espressione nella sequenza del menù, nella scansione ritmica che intercorre tra un piatto e l'altro in modo da valorizzare ogni singola pietanza. Il ritmo viene dal tempo dedicato al singolo piatto e dalla durata delle pause, entrambi non sono costanti ma variano, ci sono gusti che si esaltano se avvicinati, e

gusti persistenti che vanno gustati nel loro lento dissolversi che introduce distanza, lontananza e infine, prima di affidarsi al solo ricordo, l'eco, onda lunga del gusto. Riverberazione e risonanza, timbro e tonalità sono fattori che riguardano al tempo stesso l'udito, la vista, l'odorato, il gusto, e poi la musica, le arti visive, la cucina.

Gli italiani però, hanno sempre fretta e sono ansiosi. I popoli dei paesi del nord stanno più volentieri a tavola, sono più calmi, aspettano. Si può comunque trovare una via di mezzo. Tra un piatto e l'altro ci vorrebbe un poco di respiro, bisogna trovare i tempi giusti e soprattutto il ritmo che possa esprimere la bellezza dei singoli piatti.

Il tempo in tavola deve consentire scambi conviviali, contornati dall'intervento delle due figure del maestro di cucina e di sala.

Tale presenza attiva (che dev'essere offerta ma non può e non deve essere imposta all'avventore) non è solo funzionale ma è un ulteriore apporto di bellezza (il bello dello scambio di opinioni, della relazione, della conoscenza, dell'approfondimento) purché non diventi invadente occupazione dello spazio e del tempo del pasto. La presenza dello chef oltre che nel piatto deve essere calibrata e discreta anche in sala.

Bellezza ed emozione in cucina. Nel corso dei tempi anche i canoni cambiano, in conseguenza delle dinamiche sociali ed economiche, con l'estensione o la contrazione del benessere, il prevalere di cultura o d'ignoranza, l'arricchimento o l'impoverimento,

l'emancipazione e le consuetudini. La sociologia e l'antropologia del gusto alimentare sono dinamiche, in continuo e rapido cambiamento, discipline di studio ancora poco approfondite. Inoltre la bellezza è oggi insidiata da una pubblicità artificiale e i media incidono sull'opinione pubblica, creando spesso confusione, introducendo falsi modelli e amplificando il canto delle sirene. Se non si è al top non si è considerati da nessuno, mentre vengono costruiti artificialmente dei falsi miti che non sono bellezza, perché la bellezza quando è tale è totale e totalizzante, non consente di trascurare alcun aspetto deve esserci competenza vera, inoltre riluce quando è al posto giusto, non dappertutto. L'intorno, lo sfondo, il contesto, sono componenti tutt'altro che neutre.

Se sono un sostenitore della Cucina Totale è perché credo in una Bellezza Totale che la sostiene e la valorizza, questa è la strada, l'unica strada, per ridare valore alle cose che il tempo ha consumato.

I canoni di bellezza culinaria e gastronomica cambiano, in un processo molto complesso, che vede coinvolti da una parte il vero maestro di cucina e dall'altra il pubblico intelligente. Nietzsche affermò che "è nel cibo che si afferma la solidità della rappresentazione del mondo" ed il vero maestro di cucina è colui che non solo interpreta la società nella quale vive, ma ne intuisce le esigenze ancora inconsce o che stanno per rivelarsi. "L'arte degna di questo nome – afferma Paul Klee – non rende il visibile, ma vi suggella gli occhi sull'invisibile".

Allo stesso modo, i veri artisti, anche della cucina, a volte sembrano fuori tempo. Su questo, Henry David Thoreau ci ricorda che “se qualcuno non marcia al passo dei suoi compagni, forse è perché sente una musica diversa”. O una musica nuova che sta per arrivare e che bisogna contribuire a creare. La poesia – e lo è anche la vera cucina – non cerca la verità, la crea.

Bellezza è anche salute, ieri come oggi e domani. Già Ippocrate insegnava che l'alimentazione si modifica con il clima, le stagioni e le età. Nel cambiamento dei canoni di bellezza culinaria, quindi del gusto, partecipano sia i maestri di cucina che i cuochi ed il pubblico colto, in modo particolare quello intelligente. Accanto alle esigenze salutistiche, soprattutto oggi intervengono la scoperta di prodotti nuovi e l'influenza di culture diverse.

Quello che conta in un piatto non è la radice culturale ma il frutto dell'interpretazione personale, che dev'essere illuminante. Luce è bellezza. Facendo un paragone con la musica, ma soprattutto un raffronto con l'arte pittorica, un tempo la cucina era buia, scura, pesante: oggi è andata alleggerendosi, rinfrescandosi, perché sempre più è entrata la luce, tante luci, tendendo a quella che può anche essere definita “cucina della luce”, che è anche il mio filo conduttore. Quando una mia amica afferma “i tuoi piatti si riconoscono in mezzo a tanti altri”, è perché hanno il mio stile, con il quale realizzo singoli piatti, menù e tutto quanto vi è attorno, prima e dopo.

Il mio concetto di bellezza, o ricerca della bellezza attraverso uno stile, non si riferisce ad un “pezzo unico” – quale potrebbe essere un piatto più o meno mitizzato – ma ad uno stile, un modo di fare, che, in altre parole, è anche una storia: unica, lunga e ripetuta. Federico Fellini, ha raccontato più o meno la stessa storia in modo diversi. Nei grandi testi storici dell’umanità, dalla Bibbia ai poemi omerici, le storie sono sempre uguali e diverse al tempo stesso, la loro bellezza sta nell’essere continuamente raccontate e ri-raccontate, proprio questa è la più forte dimostrazione della loro bellezza. Questo piace.

Raramente trovo bellezza nelle pur tecnicamente perfette immagini di piatti delle riviste patinate o in televisione. Prevalde l’eccesso di elaborazione, raramente trovo qualche cosa che mi emoziona, nella sua semplicità. Oggi si tende a rifare una cucina barocca, con una gran quantità di ingredienti che si mettono sul piatto, l’opposto di quanto si era cercato di fare con l’esordio della *nouvelle cuisine* con la quale si voleva semplificare tutto.

Anche il barocco era bello, ma nel suo tempo. Oggi predomina e dilaga il Kitsch, che è rifacimento degenerato di ciò che è stato, mentre è meglio cercare l’eleganza, il minimalismo, la purezza, la semplicità e soprattutto dev’esserci il cuore.

Fin da quando, giovane, andavo a sentire i concerti di musica classica, mi sono convinto che in una persona che si realizza “Il cuore deve rimanere nel dominio del cervello” (come diceva Arnold Schönberg). Un equilibrio, quello tra cuore e cervello, che ho sempre

cercato di esprimere perché sono convinto che il cervello, su di una bilancia, debba pesare quanto il cuore.

Ogni eccesso è non bellezza. Non dimentichiamo la sindrome di Stendhal, che non si prova di fronte a cose belle, ma ad un'eccessiva quantità di cose belle, affollate e non presentate in un giusto tempo e spazio, senza armonia, fino a una disarmonia talmente potente da creare un corto circuito. Come in un piatto o in un menù troppo affollato.

L'eccessiva quantità di cose mi provoca confusione. Non mi piacciono i grandi magazzini, preferisco le boutiques dove tutto è più selezionato, dove ci sono meno cose, ma più belle e buone.

Un menù non deve provocare la sindrome di Stendhal, neppure un "menu degustazione" che, se è ben composto, non deve eccedere neanche in bellezza, perché bellezza dev'esserci anche nella composizione e nel ritmo di presentazione che deve considerare la composizione dei singoli piatti. Se faccio iniziare un menu con insalata di pesce crudo e riso mantecato devo avere un intervallo di dieci minuti tra l'uno e l'altro. In tavola, come in musica, le pause sono importanti. Dopo un'insalata la pausa dev'essere più breve, dopo un risotto più lunga, perché quest'ultimo è un piatto più impegnativo. Poi un bianco di branzino al vapore, che fa da piatto di riposo, poi fritto di crostacei e via dicendo, sempre con le opportune pause, per le quali il maestro di sala diviene il direttore di un'orchestra gastronomica.

La pausa pre-suppone movimento, crea interesse, rinnova l'attenzione e la capacità di gustare il pezzo successivo.

Nella mia Cucina Totale, sbagliare i tempi in sala rovina un menù, e quindi il valore dei singoli piatti, come l'esecuzione di una sinfonia è rovinata dai tempi sbagliati. Oggi, avendo a disposizione registrazioni di esecuzioni musicali, possiamo constatare che i grandi maestri, raggiunta la maturità di direzione, mantengono pressoché costanti i tempi di esecuzione di uno stesso pezzo musicale o di uno stesso movimento.

Anche il lusso è un eccesso, seppur di bellezza; è spudorata sorpresa, è ostentazione immediata, è un troppo non più elegante, più evidente in chi proviene dalla mitteleuropa che negli italiani. Il successo della moda italiana non sta nel lusso che è manifestazione di golosità, ma nel buongusto che si esprime in un'eleganza raffinata, leggera e si condensa in bellezza.

MITO

*Il tipico è anche mitico.
Thomas Mann*

RAVIOLO APERTO



MITO

E' un piatto conosciuto in tutto il mondo. La foglia di prezzemolo riprende il colore verde del quadrato di pasta che appoggia sul piatto. Ci sono tanti piatti costruiti in modo simile, ma se si dice raviolo aperto, si intende questo, ossia quello mitico.

RICETTA DEL PIATTO

Due strati di pasta all'uovo, una al naturale e una resa verde unendo gli spinaci all'impasto. Per ottenere il foglio di pasta superiore come da fotografia mettere tra due fogli di pasta, tirati finemente, una fogliolina di prezzemolo. Far passare più volte la pasta attraverso la macchina per renderla sottile in modo che la foglia di prezzemolo si allarghi e risulti come una filigrana. Al centro, tra un quadrato di pasta e l'altro, mettere delle capesante semplicemente saltate in un po' di burro e bagnate con del vino bianco e succo di zenzero.

La cucina è una forma di linguaggio, un racconto concreto talvolta espresso con parole che descrivono atti, scelte, manipolazioni di cibi e usi, tipici delle diverse strutture umane e sociali. Ogni società ha una propria cucina.

Il mito è un racconto applicato con funzioni sociali, grazie ad esso un'esperienza complessa diviene comunicabile e una conoscenza personale può essere generalizzata. Ogni società ha miti che esprimono carattere, cultura, storia e geografia, tradizione, mito è il racconto mirabile in cui sentimenti ed emozioni assumono chiarezza e valore esemplare. Demitizzare non solo è impossibile ma è antiumano.

Anche in cucina dimora il mito e il suo eco si deve sentire nei piatti, con la scelta dei cibi, le loro trasformazioni e presentazioni, con la costruzione di riti che devono far presente tradizione e innovazione.

Un piatto, un pranzo, un ristorante, devono esser racconto di un patrimonio sociale condiviso, componente costitutiva dell'identità collettiva. In questo modo le cucine sono "strutture di senso" e per questo indispensabili. Un piatto o un menù nuovi, se riconosciuti buoni, divengono miti, veri miti, da distinguere dai falsi o cattivi miti creati ad arte.

La tradizione non è altro che un'innovazione che ha avuto successo, in quanto buona. La tradizione alimentare, soprattutto nel passato, ha svolto un importantissimo ruolo di stabilizzazione sociale, economica, sanitaria e salutare e tutto questo può essere sintetizzato nella frase "buono da mangiare, bene dal mangiare" coniugato al concetto che "il tipico è anche mitico", che sintetizza il concetto che un prodotto, un piatto o un locale divengono tipici quando e se capaci di suscitare un mito, vale a dire comunicare una sensazione chiara e netta, riconoscibile e riconosciuta da molti, se non da tutti.

Mai come oggi si parla di prodotti tipici. Tipico è quasi una parola magica che pare salvare ogni prodotto o situazione. Tutto è tipico o è spacciato per tale. Il termine tipico rischia di essere banalizzato e in alimentazione questo termine dovrebbe essere riservato ad una categoria d'alimenti e alle loro trasformazioni (conservate, ricette, piatti, locali ecc.) indicative di una cultura o di un territorio. Ma che cosa caratterizza la tipicità alimentare e le diverse cucine?

In un'era di mondializzazione cercare d'approfondire questo aspetto è di primaria importanza. Per farlo è utile osservare quanto

avvenuto in altri settori e cercare ispirazione dai grandi che ci hanno preceduto.

Thomas Mann, nel 1922, affrontò la questione della tipicità enunciando il motto, lapidario e di non immediata comprensione, che “il tipico è anche mitico”. In altre parole, quello che noi cerchiamo nella tipicità non risiede tanto (o soltanto) nelle caratteristiche materiali di un cibo, un piatto, una cucina, ma è anche (prevalentemente?), nel messaggio, ricordo, testimonianza, collegamento che la materialità evoca in chi l'avvicina e la gusta, fino a portarla a livello di mito, capace di polarizzare le aspirazioni di una comunità o di un'epoca, elevandosi a simbolo privilegiato e trascendente.

Il tipico non è automaticamente mitico, ma lo diviene se vi è un collegamento o passaggio, tra l'oggetto – nel nostro caso il cibo - e chi lo interpreta. Un passaggio che esige una preparazione. Ad esempio, il baccalà con la polenta era tipico di una “cucina della fame”, e non era mitico. Lo è divenuto quando nell'attuale era dell'abbondanza, è divenuto il simbolo di un passato idealizzato.

Molti prodotti del territorio sono divenuti tipici, quando sono stati collegati all'immagine del territorio stesso, di una cucina tradizionale localizzata, ma anche di una cucina che sperimenta e si rinnova. Né più, né meno di quanto non avvenga per tutte le altre arti, ad iniziare dalla musica, un'arte che, accanto a quelle visive, ha strette analogie con la cucina.

Spesso parlando della cucina mi riferisco ad altre arti tra cui la musica, anche se nel ristorante non amo mettere musica impegnativa, come quella rinascimentale o barocca, che adoro ma a suo tempo. Preferisco il sottofondo musicale, perché accoglie le persone che arrivano. L'ideale è che si vada abbassando lentamente, perché la musica alta fa alzare la voce alle persone, il che disturba.

La musica, nella costruzione della mia cucina, è un elemento qualificante, se non determinante. A Milano, quando ci siamo inventati il banchetto "Alto Palato" io, Sarcina e Medagliani, tra una portata e l'altra facevamo musica rinascimentale. Nella mia ricerca gastronomica, da buon minimalista, amo svisceratamente Bach, che mia figlia Paola ama definire "un orologio cosmico".

Il suo modo di lavorare sul pezzo musicale e di condurre lo svolgimento dei temi, si collega a quello che faccio in cucina. In Bach non c'è romanticismo, ma matematica, che si esprime in un movimento che cerco di creare e riportare anche nel piatto.

Ho realizzato un piatto con un crostone di polenta, uno spiedino di lumache ed il fungo, ma il gusto del fungo non andava bene con la polenta, ci voleva qualcosa di più contrastante, la soluzione è stata l'aggiunta di una verdura che ha dato l'acidità e la freschezza necessarie.

Vedo analogie tra la mia ricerca gastronomica e la musica di Bach per il ruolo centrale che geometria e matematica occupano. In un

piatto ci devono essere valori che si alternano. La materia stessa è messa in rilievo proprio grazie a questi contrasti.

Nella mia cucina in questo Codice Marchesi, potremmo parlare di una “cucina ben temperata”, nel senso del clavicembalo ben temperato bachiano. Il clavicembalo, con la sua voce metallica, ha una limitata componente romantica, mettendo in luce la parte più propriamente matematica.

Quando i prodotti composti nel piatto risuonano e fanno vibrare corde intime e profonde, ecco, proprio in quel momento ci si trova in una condizione mitica, antica, essenziale,...tipica dell'essere umano.

VERITÀ

In arte, affannandoci dietro l'originalità, non perdiamo di vista il vero, che è antico, ma sempre nuovo.
Rabindranath Tagore

SEPPIA AL NERO



VERITA'

La seppia al nero, bianco su nero. Essenziale come la verità. Non c'è nulla da aggiungere.

RICETTA DEL PIATTO

Pulire la seppia e separarla dal suo nero che deve essere diluito con un po' d'acqua ed emulsionato con un po' con del burro per ottenere una salsa. Cuocere la seppia a vapore. Disporre la salsa di nero su di un piatto e poggiarvi al centro la seppia.

“La verità della forma è l'unica strada per eliminare l'inganno dell'apparenza”, mi ha detto mia figlia Paola. È una definizione importante considerando le tante falsificazioni esistenti. In cucina la verità c'era nel passato, ma anche nel passato c'erano falsificazioni.

Non è facile conoscere la materia, capirla, rispettarla, valorizzarla, per quello che vuole essere: “bisogna anche dare alle cose il gusto che hanno”. Sotto questo profilo la verità si collega più al prodotto che alla tradizione e all'uomo, in quanto trasformatore e manipolatore di cibi che con la cucina trasforma in alimenti. La materia bisogna sceglierla e saperla valorizzare, quindi è l'uomo che conta.

La verità nasce e muore nel rapporto tra il maestro di cucina e la materia oggetto di trasformazione, ma oggi in questo processo ha un ruolo sempre più invasivo e predominante l'industria, soprattutto in taluni settori. Tipico è quello dei vini che oggi sono il frutto di raffinate tecnologie. In modo analogo avviene per gran parte della industria dolciaria, pur senza trascurare l'importantissimo ruolo dei maestri pasticceri.

Un rinnovato aspetto della moderna cucina è quello della “verità” del cibo che in qualunque fase, anche parziale, è trattato dall’industria. L’industria dispone di tecnologie d’avanguardia, elaborate e continuamente affinate da ricercatori e scienziati che si occupano d’ogni aspetto dell’alimentazione, della sicurezza, della nutrizione. Indubbiamente l’industria può arrivare a fare cose straordinarie, con un indubbio incremento della qualità degli alimenti. Il già citato esempio dei vini lo sta ben dimostrando. La qualità aumenterà con lo sviluppo delle nuove tecnologie dirette a mantenere la freschezza e la qualità degli alimenti di base.

Non bisogna inoltre dimenticare il grande progresso che vi è stato e che continua nella produzione di nuovi materiali usati nella costruzione di tegami ed altre stoviglie, utensili, attrezzature, alcune delle quali innovative, che permettono al cuoco di operare in modo più o meno diverso dal passato, senza tuttavia rinnegarlo. Inoltre molte, se non tutte le novità non sostituiscono, ma si affiancano alle attrezzature del passato. Facendo un esempio, l’invenzione del pianoforte non ha sostituito l’uso del clavicembalo, si è affiancato a questo e, soprattutto, ha dato un nuovo sviluppo alla musica, quando gli artisti hanno imparato ad utilizzarlo.

Come un pianoforte non è un falso clavicembalo, una cottura ottenuta in una padella antiaderente con teflon non è un falso rispetto a quella che si ha con una padella di rame od altro materiale tradizionale. È soltanto un’altra cosa, da non demonizzare, ma soltanto da utilizzare.

Di fronte al progresso industriale il maestro di cucina deve porsi diversi interrogativi, che aumenteranno con l'incremento della qualità nei cibi preparati dall'industria. Il maestro di cucina dovrà sempre più sviluppare le proprie doti di artigiano, anzi d'artista, mirando ad ottenere sapori particolari che non siano industrializzati.

Nel ristorante tutto dovrà essere preparato artigianalmente. Molte volte mi sono chiesto per quale ragione devo comprare la pasta secca: dovrei essere io a farla in casa, come il pane. Bisogna quindi dotarsi delle attrezzature adatte – il che oggi non è difficile – sia quando facciamo gli spaghetti alla chitarra, sia la pasta fresca. Per non parlare poi dei sughi e di tutti gli intermedi o semilavorati che oggi sono preparati dalle industrie ed utilizzati dalla grande ristorazione organizzata, ma anche da ristoranti di basso e talvolta medio livello.

Solo in questo modo possiamo fare una cucina “vera”

Ho avuto ed ho molti seguaci. Questo è per me un vanto, e chi mi segue e diviene mio seguace può assumere una certa parte del mio stile, ma se è stato un buon allievo deve poi sviluppare un suo stile, senza alcuna falsificazione. È più o meno quello che nel Rinascimento italiano accadeva nelle botteghe dei pittori e scultori, che attraverso l'esempio creavano una scuola, con un certo stile, sempre riconoscibile, nel quale si vedeva sempre la mano o l'intervento del maestro, o di certi allievi che fin dall'inizio dimostravano

quelle doti d'originalità che si sarebbe poi in seguito manifestata. Tutto questo non è falsificazione.

Uno diventa seguace di un maestro, quando si ispira al suo stile. È anche mio discepolo, in quanto crede che quello che ha fatto ed ha imparato con me sia la strada giusta, la condivide e poi può scegliere di seguirla o di abbandonarla. Ovviamente poi ci sono quelli che imitano in modo grossolano e pedissequo o contraffanno.

Il figlio di Troisgros mi disse che aveva messo nei suoi menù un piatto col mio nome Gualtiero Marchesi e quindi mi chiese la ricetta corretta: un caso d'onestà intellettuale, anche se sono sempre dell'opinione che, come nella musica, è l'esecuzione che rende viva una ricetta, e che nel piatto si rivela lo stile di chi l'ha preparato.

Il maestro di cucina, operando anche su di una materia di volta in volta diversa – un fagiolino non è mai uguale ad un altro – oggi ha di fronte il problema sulla unicità dell'opera d'arte e sui multipli gastronomici. Nei cibi standardizzati è possibile uno spazio come opere d'arte? Vi è spazio per un'originalità del maestro di cucina?

Grande è la differenza tra il compositore e l'esecutore.

I compositori sono sempre abbastanza unici. Sono coloro che hanno fatto qualcosa di nuovo. Gli esecutori, invece, non creano nulla di nuovo ed è difficile, dando uno sguardo a quello che hanno fatto e fanno, trovare un esecutore che è passato alla storia, che sia

rappresentativo. Gli esecutori producono piatti ben fatti professionalmente, ma che mancano di un'idea forte e caratterizzata.

A meno che nell'esecuzione non s'introducano soluzioni originali che fanno dello spartito un pre-testo di un'esecuzione che si fa testo.

Qualcuno ha detto di me che sono un creatore e che nel piatto ho sempre cercato anche il contesto. Il contenitore è molto importante, ma non ha vita propria, se è privo di contenuto perde valore e la sua stessa identità di contenente diventando insensato: l'estetica è l'aspetto esteriore di un contenuto. Come compositore ho dato avvio ad una scuola, anzi a più scuole che nel corso della mia vita professionale hanno avuto luogo nei diversi ristoranti in cui ho lavorato. Scuole tra loro diverse per molti aspetti, ma tutte legate da un unico filo conduttore, quello del mio stile e, soprattutto, di una stessa tensione creativa, che si collega a quello che affermarono Friedrich Wilhelm Nietzsche ("è nel cibo che si afferma la solidità della rappresentazione del mondo") e (Sören Aabye Kierkegaard: "non è importante quello che si fa, ma come lo si fa").

La Scuola Marchesi è fondamentalmente una scuola di pensiero che deriva dal mio modo di approcciare le cose, di spiegare sempre tutto quello che faccio, Socrate era solito andare in giro con i propri ragazzi e spiegare tutto il proprio sapere. Per insegnare bene bisogna mettersi sempre in discussione. Scuola vuol dire presenza di un maestro e che si sforza d'essere un buon maestro, non un cattivo maestro.

In questo momento intorno a me ho ragazzi in gamba ai quali posso parlare, anzi mi cercano e mi chiedono di organizzare serate in cui spiego. Ho raggiunto un equilibrio interiore che da tempo cerco di manifestare. Maestro è anche colui che sa insegnare, seppure credo che chi sa veramente, sa anche trasmettere. Le persone che non hanno capacità comunicativa, spesso non sanno neppure scegliere gli allievi adatti.

In cucina i cattivi maestri sono quelli che si pongono in modo sbagliato ai loro ragazzi e non dicono cose giuste.

Maestro è trasmissore di verità anche in cucina e in gastronomia. Per essere tale bisogna credere nella propria professione. Se ci sono cose che non si conoscono, bisogna avvicinarsi al problema e cercare di capirle, ci vuole grande umiltà per raggiungere la semplicità e la verità delle cose. “Non è facile essere semplice” diceva Van Gogh.

SEMPLICITA'



PENNE, ASPARAGI E TARTUFI.

Le penne bianche, gli asparagi verdi e il tartufo nero, tre elementi semplicemente saltati in una noce di burro lasciando loro la possibilità di esprimere il proprio valore intrinseco. Pur restando separati, gli elementi stanno perfettamente insieme, dimostrando come la libertà non presupponga solitudine né isolamento.

La semplicità concilia autonomia e compagnia, mostrandosi con tutta evidenza per quel che è.

Ho pensato di sottoporre il piatto all'analisi visiva, sensoriale e semiotica di Luigi Odello e Manuela Violoni con l'obiettivo di cercare di dare un contributo alla ricerca di criteri rigorosi di valutazione di un piatto, il più possibile oggettivi e obiettivi, non ancorati al gusto personale di un degustatore. Ecco il risultato.

Semplicità, tra analisi semiotica e analisi sensoriale.

di Luigi Odello e Manuela Violoni

Dare un nome a un piatto lo risemantizza, cioè ne cambia l'interpretazione e spinge chi lo "legge" a scoprirci determinati significati.

Semplicità negli ingredienti: sia gli asparagi, sia il tartufo sono frutti spontanei della nostra terra, dei nostri boschi.

Semplicità nella preparazione: sono usati solo burro e sale, per tirare fuori l'aroma proprio di ogni ingrediente. Nessun'altra aggiunta.

Semplicità nella presentazione: il piatto non è articolato in parti separate, ma risalta l'amalgama degli ingredienti: da questo deriva la coesione che si esplica in una perfetta coerenza semiotica e sensoriale.

La coesione è messa in risalto a livello formale attraverso alcune isotopie.

Coesione nel taglio delle punte di asparagi, che va a richiamare nella forma e nelle dimensioni le penne. Come affermare che le penne e gli asparagi si appartengono, sono fatti le une per gli altri.

Coesione nel processo di lavorazione: il burro funge da estrattore dei profumi in entrambi gli elementi aromatici e contribuisce all'amalgama degli aromi.

Coesione nella presentazione del piatto: gli elementi sono perfettamente armonizzati tra loro, con il tartufo che media nella dualità tra penne e asparagi.

La coerenza sensoriale è supportata da un modello simile.

La vista incoraggia l'identificazione delle caratteristiche cinestesiche e di quello che producono a livello sinestesico. Così il fresco vegetale degli asparagi trova logica continuazione nel profumo che evoca il bosco attraverso il tartufo, reso più pregnante a livello emozionale dalle note animali del burro. In bocca le diverse strutture degli ingredienti fanno giocare il tatto, accarezzato dal burro e stimolato dalla sapidità gustativa e trigeminale.

Ed è così che la semplicità si fa importante, giocando tra associazione e dissociazione, quasi a voler dire che bastano poche note per creare una sinfonia, ma che questa non esiste senza armonia.