



# TI CUCINO IL MUSEO

Il rapporto tra arte e cucina si sta sviluppando in modo articolato. Marchesi, Colonna e Marretti raccontano il meraviglioso viaggio gastronomico tra ricette, pittori e poeti

di MAURIZIO BERTERA

**L**a cucina è un'arte? Chi propone (e apprezza) quella creativa non ha dubbi. Chi non ama le fantasie, le originalità, i voli pindarici tra i fornelli continua a reputare i cuochi solo dei professionisti, più o meno bravi. Diatriba (eterna) a parte, il rapporto esiste e si sta sviluppando in modo articolato. Non sorprende in questo senso che il maestro della cucina italiana, Gualtiero Marchesi (grande appassionato di arte), abbia stilato un "codice", cercando di riassumere «l'intero universo che ruota intorno alla cucina, considerata una forma d'arte fondata sul sapere e sulla saggezza gastronomica» come spiega lo chef milanese. *Il Codice Marchesi* vuole illustrare concetti e idee abbinandoli a una ricetta che li rappresenti al meglio. Così il *Drip-ping* di pesce, chiaro omaggio alla tecnica pittorica di Jackson Pollock, è sinonimo di Colore mentre le Quattro Paste, ispirate a uno dei classici di Andy Warhol, rappresentano il Genio.

La tendenza attuale (vedi box) è però quella di portare la grande cucina dentro i musei: un esempio tra i più spettacolari è rappresentato dall'Open Colonna, ristorante-bar su due livelli all'interno del nuovo Palazzo delle Esposizioni a Roma. Uno spazio dove si possono gustare i piatti di Antonello Colonna, da sempre patito di arte e amico di galleristi e collezionisti non solo italiani. «Per me è stata una passione in continuo sviluppo, che mi ha portato a trasferire quanto apprezzo in un quadro o in una scultura direttamente nei miei piatti – racconta lo chef di Labico (Roma) – ecco perché mi ha entusiasmato l'idea di presentare la mia cucina in un ambiente unico come quello realizzato dall'architetto Paolo Desideri».

Ma non è tutto: esiste una Fondazione Colonna che unisce arte, architettura e paesaggio a San Gimignano, la splendida cittadina toscana dove vengono allestite cene benefiche a favore di progetti per le reti idriche in Paesi poveri. «Con l'aiuto di Vincent Todoli, direttore della Tate Modern Gallery di Londra e di

Lo chef Antonello Colonna e, a destra,  
l'artistico tavolo da sera di Gualtiero Marchesi

Chef Antonello Colonna and on the right,  
the artistic evening table by Gualtiero Marchesi



## COOKING UP A MUSEUM FOR YOU

There is a pronounced relationship developing between art and cookery. Marchesi, Colonna and Marretti talk about the wonderful gastronomic journey between recipes, painters and poets

Is cookery an art? Whoever engages in (and appreciates) the creativity has no doubt. Those not so fond of imagination, originality and flourishes at the stove, continue to view chefs as mere professionals, some good and some not so good. Leaving aside the (eternal) debate there does exist a relationship and it is developing consistently. It is not surprising then, that the master of Italian cuisine Gualtiero Marchesi (who is also passionate about art) has drafted a "code", seeking to recapitulate "the entire universe that cartwheels about the kitchen, considered as an art form based on knowledge and gastronomic wisdom" as the Milanese chef explains. *The Marchesi Code* tries to illustrate concepts and ideas, combining them with a recipe that best represents them. So *Fish Dripping* pays obvious homage to the technical paintings of Jackson Pollock and is synonymous with *Colour*, whereas *Quattro Paste (Four Pastas)* is inspired by an Andy Warhol classic and represents *Genius*.

grandi cantine, organizzo eventi culinari che ho definito «arte più vino uguale acqua». Sono occasioni dove il connubio tra le due culture che si arricchiscono una con l'altra trova il perfetto equilibrio».

C'è anche chi, a conferma di un'innata passione, ha chiamato il suo locale di Minerbio (Bologna) Artefoood Dandy. Cesare Marretti, uno dei protagonisti della popolare trasmissione televisiva *La prova del cuoco*, la vede così. «Vivere al fianco di giovani artisti, soprattutto all'estero, mi ha portato ad apprezzare le opere moderne – racconta – e nel 1999 ho pubblicato un libro di ricette viste in chiave artistica. Sia chiaro, niente di elaborato: credo nella semplicità sia della cucina sia della pittura e della scultura. Da qui la scelta di prendere ispirazione per i miei piatti da un grande artista. L'importante è che ogni elemento sia curato, piacevole dal punto di vista estetico e gustativo».

Marchesi, Colonna e Marretti: tre generazioni di cuochi, tre personaggi diversissimi uno dall'altro che interpretano il rapporto tra arte e cucina in modo del tutto personale. Giusto così, sennò il copione sarebbe scontato.



## SUSHI ALL'ITALIANA

Tra i grandi chef italiani non c'è solo Antonello Colonna ad aver deciso di portare la propria arte culinaria in mezzo a opere antiche e moderne. Uno dei migliori ristoranti del Paese, il Combalzero, si trova all'interno del Museo d'Arte Contemporanea del Castello di Rivoli (Torino). Lo cura Davide Scabin, talento capace di unire creatività assoluta nel rispetto della tradizione piemontese. Moreno Cedroni, patron della Madonna del Pescatore e inventore del "susci" all'italiana, cura le ricette e le proposte del Bistrot presso Triennale Bovisa, lo spazio milanese dedicato all'arte contemporanea. Da non perdere la bresaola di tonno con zucchine e la zuppa di lenticchie con capesante dell'Atlantico e Pata Negra. A Napoli, nell'attivissimo Madre (Museo d'Arte Contemporanea Donna Regina), il maestro storico della cucina meridionale Alfonso Iaccarino ha inaugurato Madre &Vino: un ristorante dove trionfano i sapori e i colori del Sud, dall'antipasto ai dolci.

(M. Ber.)



## ITALIAN SUSHI

Antonello Colonna is not the only great Italian chef that has decided to convey his culinary art in the surroundings of ancient and modern works. One of the best restaurants in the country, the Combalzero, is located inside the Museum of Contemporary Art in the Castle of Rivoli (Turin). The talented chef Davide Scabin is capable of uniting extreme creativity with Piedmontese tradition. Moreno Cedroni, patron of the "Madonnina del Pescatore" and inventor of Italian-style "sushi", is responsible for the recipes and culinary choices at the Bistrot in Triennale Bovisa, the Milanese area dedicated to contemporary art. Air-cured tuna with courgettes and lentil soup with Atlantic scallops and Pata Negra are unmissable dishes. In Naples, inside the bustling Madre (Museum of Contemporary Art), the grand master of Southern cuisine, Alfonso Iaccarino, has launched his new restaurant Madre &Vino: where the flavours and colours of the South triumph, from the starters right through to the desserts.

(M. Ber.)



The current trend however, (see box) is to take great Italian cuisine into museums: one example is the Open Colonna, a split-level bar-restaurant in Rome's new Palazzo delle Esposizioni (Palace of Exhibitions). Here guests can taste the dishes of Antonello Colonna, a long-time art lover and friend to art dealers and collectors in Italy and beyond. "For me it has been a continually developing passion that has driven me to translate the things I appreciate in a painting or sculpture directly into my dishes - says the chef from Labico (Rome) - this is why the idea of presenting my cuisine in an unparalleled environment such as that created by architect Paolo Desideri excites me."

That's not all: there is also the Colonna

Foundation which brings together art, architecture and the countryside of San Gimignano, the splendid Tuscan town where benefit dinners are held in support of water networks in poor countries. «With the help of Vincent Todoli, the director of the Tate Modern Gallery in London and large wine producers I organize great culinary events that I have defined "art plus wine equals water". These are occasions where the union between the two cultures finds perfect equilibrium and complement each other».

Then there is Cesare Marretti, who has confirmed his innate passion for art by naming his restaurant in Minerbio (Bologna) "Artefood Dandy". Marretti, a presenter on the popular Italian television programme *La prova del*

*CUOCO* (Chef Test) sees it like this. "Living side by side with young artists, above all abroad, has led me to appreciate modern works, and in 1999 I published a book of recipes with an artistic theme. I must point that there was nothing elaborate: I believe in simplicity, whether it be in cooking, painting or sculpture. That was the inspiration to base my dishes on a great artist. The important thing is that every element is treated carefully and pleasing to both the eye and the palate." Marchesi, Colonna and Marretti: three generations of cooks and three very different personalities who give a personal interpretation to the relationship between art and cooking. Which is just as well, otherwise the script would remain the same.