

Il Presidente a Gualtiero Marchesi: ecco come si fa quella vera A lezione di pizza. Da Napolitano

SANTA DI SALVO

BEN lievitata, bordo alto (altrimenti detto cornicione), farcitura classica. Più rigorosa di un disciplinare europeo, la descrizione appartiene al nostro presidente della Repubblica. La pizza napoletana e la pizza Napolitano sono una cosa sola, si sovrappongono perfettamente e ci regalano un sospiro di sollievo dopo tanti turbamenti internazionali. Prima la rivendicazione, poi il grido di dolore: «Per favore, non cambiate la pizza, che è quella che si fa a Napoli, non certo quella che si mangia a Roma, sottile e friabile».

► **SEGUE A PAGINA 10**

A ricevere le scherzose raccomandazioni del presidente, ieri mattina al Quirinale, il decano degli chef italiani, Gualtiero Marchesi, quasi ottant'anni portati gagliardamente, accompagnato da un altro maestro dell'alta cucina, Antonello **Colonna**, e da Stefano Bonilli, fondatore del Gambero Rosso.

La magnifica icona della nostra tavola finisce al centro di discorso istituzionale, non ci pare vero. E meno male che il presidente è Napolitano verace, e non si è lasciato traviare dai cibi destrutturati e dalla cucina molecolare. **Colonna**, che ha raccontato l'incontro, riferisce della competenza del presidente e della sua consapevolezza che la gastronomia italiana ha fatto la rivoluzione dopo gli anni Settanta proprio grazie agli chef. I nostri prodotti oggi sono famosi all'estero, i vini italiani superano quelli francesi, la cucina mediterranea trionfa in tutto il mondo.

Presidente, margherita o marinara? Gli chef hanno dimenticato di chiederglielo, noi teniamo a saperlo perchè le fazioni pizzesche sono da sempre due e ci piace aggiornare la statistica. Presidente, la mangiava anche lei la pizza «a libretto»? Piegata velocemente e addentata in strada mentre l'olio gocciola sui lati e il pomodoro schizza via macchiando i pantaloni, che godimento.

Non c'era pizza, ieri sera, alla festa organizzata in onore di Marchesi all'Open **Colonna** di Palazzo delle Esposizioni. Gli chef suoi allievi si sono esibiti in un atto unico, un menu capovolto partito con carrè di vitello arrosto, poi frutta e verdure marinate, poi misto di pesche,

mango e mousse di mandorle, infine pasta cacio e pepe. È uno dei teoremi del grande Gualtiero: la ripartizione tradizionale non esiste, esistono solo i sapori e le suggestioni del gusto. Ieri c'erano Michel Magada, Michele Crippa, Paolo Lopriore, Ernst Knam e Marco Soldati. Un gala per ricordare anche la nomina di Marchesi, da parte del neoministro Brambilla, a presidente della Commissione agroalimentare del turismo.

Santa Di Salvo

