



info@winenews.it

11-05-2009

IL DECANO DEI GRANDI CHEF ITALIANI GUALTIERO MARCHESI, FIGURA DI RIFERIMENTO E AMBASCIATORE A LIVELLO INTERNAZIONALE DELL'ALTA RISTORAZIONE E QUALITÀ ITALIANA, CELEBRA LA SUA LUNGA CARRIERA INCONTRANDO IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA NAPOLITANO

"Il Presidente Napolitano ci ha detto che la gastronomia italiana è cambiata dopo gli anni Settanta proprio grazie agli chef. Grazie a loro finalmente conoscono i nostri prodotti anche all'estero, e i vini italiani fanno concorrenza a quelli francesi": così lo chef stellato Antonello Colonna racconta l'incontro tra uno dei più grandi nomi della nostra cucina, il decano dei grandi chef italiani Gualtiero Marchesi (sua la guida del ristorante L'Albereta, splendido relais della cantina Bellavista, una delle più prestigiose griffe del Franciacorta, di proprietà di Vittorio Moretti), che compirà 80 anni a marzo 2010, e il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, ricevuti al Quirinale insieme al fondatore del Gambero Rosso Stefano Bonilli.

"Il Presidente Napolitano - prosegue Colonna - ci ha anche fatto una raccomandazione scherzosa: tutto si può cambiare, ma per favore non cambiate la pizza napoletana, che è quella che si fa a Napoli, e non certo quella che si mangia a Roma, così sottile e friabile", e si è congratulato con Marchesi per la nomina, da parte del neo Ministro per il Turismo Michela Vittoria Brambilla, a Presidente onorario della "Commissione per la promozione e il sostegno del turismo enogastronomico".

Per celebrare la lunga carriera del maestro, i suoi discepoli - da Michel Magada a Michele Crippa, da Paolo Lopriore a Ernst Knam, fino a Marco Soldati - si metteranno ai fornelli, protagonisti in cucina di una cena di gala all'Open Colonna di Palazzo Esposizioni: nell'insolito menù, carrè di vitello arrosto con piccole verdure, frutta e verdure marinate, misto di pesche con mango e mousse di mandorle, e, per finire, pasta cacio e pepe. Una scansione in onore di uno dei teoremi di Marchesi: il cervello del buongustaio non segue la tradizionale ripartizione in primo, secondo, contorno, frutta e dolce, bensì i sapori e le suggestioni senza ordine prestabilito.

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2007
