

01-1618609PM T 7162F 4S116L 1
PUBBLICO ESERCIZIO
C/O ETAS PERIODICI SPA.
VIA MECENATE 91
20138 MILANO MI
OTTOBRE 1989

RICEVUTA IL

25 GEN. 1990

CA' DEL BOSCO

PARLIAMONE INSIEME

IN VIAGGIO CON DANTE NEI RISTORANTI D'ITALIA
Gualtiero Marchesi di Milano

Sesta tappa

di Toni Sarcina



Via Bonvesin de La Riva è già di per sé attraente come nome. «Non fu proprio lui a trattare in tempi remoti del convivio e della civiltà della tavola?». «Forse Gualtiero Marchesi fu influenzato da questo nello scegliere il suo ristorante proprio là?». Queste le domande che il mio augusto compagno di viaggio mi faceva mentre in taxi attraversavamo il centro di Milano. Dante non aveva ricordi della città e grande fu la sua delusione quando il taxi ci scaricò davanti al ristorante più celebre d'Italia. Forse si aspettava un locale posto in un castello o comunque in edificio più in sintonia con il nome della via.

nalmente, riesco a trascinarlo al piano inferiore.

Il giovane maître ci accompagna al nostro tavolo. Il sommo Poeta è un poco rassicurato perché, essendo mezzogiorno, una bella luce assoluta filtra dai grandi finestroni della sala da pranzo.

A questo punto, mentre aspettiamo di ordinare, mi rivolge una serie di domande specifiche:

«Perché lo hai chiamato divino?». «Come mai la sala è quasi vuota, sei sicuro che si mangi proprio bene?». «Perché ci sono tutti questi oggetti al centro dei tavoli e non fiori o frutta come negli altri locali che abbiamo visitato?».

Non è semplice rispondere

pone appunto nell'intervallo di mezzogiorno: il piatto unico di ortaggi, fra i miei favoriti». Chiamo il maître e ordino i due piatti e lascio a lui la scelta del vino con cui accompagnarli. Mentre parlo, mi accorgo che il mio interlocutore osserva interessato il fondo della sala. Solo allora scorgo il padrone di casa che ammicca da lontano. Si avvicina, faccio le doverose presentazioni. Come prevedevo, Marchesi non mostra alcuna emozione. Siede con noi e passa a lui l'onore di rispondere al nostro ospite mentre noi ci accingiamo a gustare lo splendido piatto di verdure che, da solo, merita sicuramente una deviazione da qualsiasi viaggio. Il vino scelto dal maître è nientemeno che lo Chardonnay di Maurizio Zanella, eccellente accostamento.

Marchesi spiega al Maestro che la cucina per lui è costantemente motivo di ricerca sulla storia del nostro passato per poter proiettare quel repertorio nel presente ma, soprattutto, nel futuro della nostra alimentazione.

«Ma» obietta Dante, «come mai, fra tutti i ristoranti italiani, lei è il più discusso? Molti la amano moltissimo e molti addirittura la odiano dicendo che venendo qui si mangia pochissimo, tutto è crudo e i conti sono salatissimi».

Marchesi sorride e spiega che molti parlano del suo locale senza averlo mai visitato e che, effettivamente, le dosi non sono enormi. E aggiunge: «Se desidera fare un pasto leggero e ordina tre portate, non potrà certo ingurgitare quantitativi di cibo che poi le faranno rimpiangere di essere andato al ristorante. A maggior ragione quando decide di ordinare numerosi piatti». E poi, conclude: «Come può gustare piatti di alta cucina se le dosi di ciascuno di essi sono eccessive?».

Osservo che Dante è rimasto piacevolmente soddisfatto sia dal piatto che dalle risposte di Marchesi il quale ci lascia per un momento perché deve tornare in cucina. Contrariamente a quanto alcuni scrivono di me, sono sempre in cucina e verifico l'uscita di tutti i piatti pur disponendo di un'équipe di prim'ordine».

Dante, sorridendo, mi dice che Gualtiero gli ricorda qualcosa o, meglio, qualcuno di sua conoscenza. Ci pensa un poco e, infine, dice: «Certo, ha uno sguardo, specialmente quando osservava dall'angolo della sala, che mi ha ricordato Mefistofele. Sono certo che sia un creativo e la sua cucina mi piace molto perché essenziale, senza fronzoli. Sono riuscito a riconoscere gli ingredienti di ogni preparazione ma, secondo me, questo locale non è adatto, io lo vedo in un ambiente più caldo, meno laboratorioso. Non sono d'accordo sul fatto che tutto rispecchi la personalità dell'artista. Io credo ci si debba preoccupare anche del pubblico: in fondo qui ci si viene per mangiare le ottime cose di Marchesi e, ne sono sicuro, certi giudizi negativi possono essere influenzati dall'ambiente». Intanto ci hanno servito una deliziosa granita al rosolio cui fanno seguito dolcetti diversi di ottima fattura. Con i dolcetti di cioccolato Marchesi ci offre un ottimo rum e l'accostamento mi sembra veramente perfetto.

Un'ultima domanda mi viene fatta dal sommo poeta sul taxi che ci riporta in albergo dopo aver salutato molto cordialmente il divino Gualtiero: «Come mai tutti parlano così male della nouvelle cuisine se Marchesi ne è il maggior esponente ed è l'unico in Italia ad aver ottenuto le tre stelle Michelin?».

«L'avevo detto prima», rispondo, «Marchesi deve essere considerato a parte. A mio avviso è il più grande protagonista della cucina italiana. Molti hanno cercato di imitarlo malamente e questo ha contribuito a formare un giudizio negativo sulla nouvelle cuisine. Forse qualche volta anche nel suo ristorante qualcosa non funziona perfettamente ma questo non ne cambia le caratteristiche».

E Dante: «Dopo aver visitato l'olimpico della ristorazione, abbiamo terminato?»

«Niente affatto» ribatto. «Nuove emozioni ci aspettano, la prossima tappa sarà nelle terre dei Gonzaga: visiteremo il ristorante Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio».

(Continua)



Gualtiero Marchesi seduto a un tavolo del suo ristorante in via Bonvesin de La Riva. Come centrotavola è ben visibile una scultura d'arte contemporanea.

Entriamo, una bella ragazza ci accoglie e un premuroso ed elegante cameriere ci offre un aperitivo al tavolino di un bar di tipo inglese dove il mogano è protagonista assoluto.

Con la coda dell'occhio osservo il mio compagno che gira lo sguardo in cerca della sala ristorante senza riuscire a individuarla.

Alla fine mi chiede: «Ma qui dove si mangia?».

Gli spiego che la sala è di sotto e ci andremo fra breve.

Mi alzo e, prendendolo sotto braccio, mi avvio verso la scala. Sento però che Dante oppone resistenza e mi dice: «Non mi piace andare di sotto, non credo che un locale di questa importanza, almeno a quanto mi hai detto, possa avere una sala ristorante in cantina. Non possiamo farci servire il pranzo qui? Mi sembra meglio».

«Ebbi forzarlo un poco e, fi-

velocemente a queste domande ma mi ci provo: «Marchesi è sicuramente un grande maestro della cucina e questa qualità gli è riconosciuta anche da molti dei suoi detrattori. Qualcuno, anni fa, lo chiamò divino in senso affettuoso e di riconoscenza per la grande emozione che Marchesi provoca spesso con certe sue personali creazioni culinarie che non trovano riscontro altrove. Ho scelto di venire qui a mezzogiorno poiché questo è un locale sempre pieno di sera e dove la gente non viene per colazioni affrettate. Probabilmente molti ritengono di dover passare qui l'intera serata per gustare al meglio tutte le proposte di Gualtiero e, forse, pensano di perdere qualcosa in un pranzo di lavoro necessariamente legato al tempo. Personalmente penso abbiano torto e consiglio loro di ordinare uno dei piatti unici che Marchesi pro-