

**SAN ZENO DI MONTAGNA.** Il sodalizio di Bisagno è nato un anno fa

# A Gualtiero Marchesi il premio Taverna Kus

## Il notissimo cuoco all'Accademia dei pensatori

Gualtiero Marchesi il più noto cuoco e ristoratore italiano al mondo è stato insignito del premio «Taverna Kus» dall'Accademia dei pensatori che ha sede nel noto locale baldense.

Il sodalizio, presieduto dall'avvocato Carlo Bisagno, è nato quasi un anno fa e conta come accademici, oltre a Bisagno, Antonio Bonafini, Gianfranco Campagnari, Cipriano Castellani, Cristoforo Consolati, Moreno Gaspari e Gaetano Zanolli. Al suo arrivo Marchesi, accompagnato dall'amico Mattia Vezzola, enologo plurititolato di Manerba, è stato accolto da uno scrosciante applauso. Mentre visitava la cucina del Kus, seguito da telecamere e fotografi, alla domanda «Quale consiglio può dare a un giovane aspirante chef?» Marchesi ha risposto con ironia: «Guardate, non c'è solo questo mestiere». Poi lontano dagli obiettivi ha commentato: «Apprezzo la cucina veneta. Mi trovo in sintonia con le sue note dolci e delicate che richiamano il clima di zone come il Garda. Andrebbe rivalutato il pesce d'acqua dolce che la gente non conosce e va cucinato con delicatezza. Il sapore è dentro le cose non serve cucinarle troppo». La semplicità Marchesi l'ha imparata lavorando in Francia dai quotatissimi fratelli Troisgros, al ristorante Ledoyen a Parigi e al Chapeau Rouge di Digione.



Un momento della premiazione di Gualtiero Marchesi FOTO UDALI

Poi è iniziata la sua straordinaria carriera con l'apertura del ristorante via Bonvesin de la Riva a Milano dove hanno imparato l'arte della cucina autentiche celebrità come Andrea Berton, Carlo Cracco, Enrico Crippa, Paolo Lopriore e Davide Oldani, illustri allievi di Marchesi. Per Marchesi, che è stato il primo in Italia a ottenere le tre stelle della guida Michelin e il primo al mondo a restituirle, contestando il sistema di valutazione, «il pensiero è costruzione». Tre anni fa, per i suoi 80 anni, ha creato la «Fondazione Marchesi per l'insegnamento del buono e la cura del bello, nido d'arte per i bambini e scuola creativa per i cuochi». Sostiene il maestro,

che ha smesso di suonare il piano per creare una cucina italiana nuova: «La diffusione delle arti, attraverso il gusto, l'unico strumento a disposizione di chiunque che sia possibile educare e per questo si deve partire dai ragazzi e prepararli al bello fin dall'età prescolare, coltivandone il gusto per tutte le arti attraverso corsi di musica, pittura, scultura, laboratori teatrali e culinari. «Sono commosso e vi ringrazio per questo premio», ha detto ricevendo dal presidente Bisagno la scultura «Il Pensoso» ideata da Gilberto Perlotto. «Un tempo ero un "facitore", e allora tanti parlavano e io facevo, ora invece, alla mia età posso fare il pensatore». ●L.B.