

Una lezione di stile

Pubblicato: Lunedì 4 Aprile 2016



Il signor Marchesi è **un'istituzione, un'icona, un simbolo**.

Il signor Marchesi è **una persona piacevolissima**, di un'intelligenza sottile, di una contemporaneità che conquista.

Il signor Marchesi è **un cuoco, un artista**, un appassionato d'arte.

È un marito devoto di una musicista che l'ha conquistato con la musica e con l'amore, è un padre fiero di due figlie artiste e un nonno entusiasta di 'una nidiata di musicisti', come ama raccontare.

Avere la possibilità di stargli accanto permette di entrare nel mondo della cucina dalla porta principale, e di conoscerne la storia.

È quest'esperienza che hanno potuto vivere i tantissimi partecipanti alla **lezione dedicata a Opere/works**, il nuovo libro edito da Cinquesensi e che racconta per immagini la storia gastronomica del Maestro della cucina italiana.

Nella cucina del Tigros di Busto Arsizio il cuoco Marchesi ha dato vita ad una vera e propria lectio magistralis della sua cucina e della sua vita, narrando la storia e i fortunati incontri che l'hanno reso quello che è oggi.

Dall'albergo Mercato dei suoi genitori, alla tappa francese 'durante la quale ho capito quale sarebbe stata la mia strada', al ritorno a Milano per diventare a tutti gli effetti il creatore della nuova cucina italiana.

Naturalmente non potevano mancare le ricette, che hanno allietato i palati e riempito gli occhi dei partecipanti: il celeberrimo riso e oro, un tributo ad un piatto che fino alla riscoperta del Maestro era completamente uscito dai menu dell'alta ristorazione e ha avuto invece la sua massima celebrazione grazie all'intuizione di aggiungervi una foglia d'oro. E la Milano del 2000, personale rivisitazione della costoletta alla milanese, tagliata a cubi e cotta nel burro chiarificato, servita su un piatto su cui il Maestro ha fatto disegnare le ombre della carne 'così dopo che il cliente mangia i vari cubi, gli rimane il ricordo sul piatto'.

Un momento di grande cucina ma anche di giusta celebrazione di un uomo che attraverso il suo lavoro e la sua personalità ha cambiato decisamente il corso della cucina del nostro Paese, regalando a tutti noi una nuova prospettiva e una visione contemporanea.

di [Anna Prandoni](#)