

È morto Gualtierio Marchesi

Pubblicato: Martedì 26 Dicembre 2017



È morto a Milano Gualtierio Marchesi.

Aveva 87 anni. Chef italiano tra i più famosi al mondo, fu il **primo in Italia a ottenere le tre stelle Michelin nel 1986**: le restituì, con un gesto clamoroso, nel 2008, in polemica con i criteri usati per la celebre graduatoria dei ristoranti di punta.

Titolare del ristorante Il Marchesino, aveva ricevuto numerosi riconoscimenti e onorificenze. Nel 1991 il presidente Cossiga lo nominò commendatore.



Gualtierio Marchesi [al festival Glocal, nel 2015](#)

Marchesi fu al centro nel 2015-2016 di [un progetto per una Accademia del Gusto](#) a Varese, che poi fu ridefinito e subì una frenata. A partire dall'estate scorsa era stato avviato [un altro progetto con la Fondazione Molina](#), che doveva unire una casa di riposo per cuochi (un vecchio sogno di Marchesi) e un laboratorio del gusto.

I RICORDI

«Addio Gualtierio, maestro impareggiabile di bravura e di stile» ha commentato in un post **Roberto Maroni**. «Hai saputo portare la cucina italiana su cime inesplorate, senza mai perdere le radici della tua Milano. La Lombardia e l'Italia ti sono riconoscenti per sempre».

«È stato l'uomo più generoso e ben educato che io abbia mai conosciuto: un signore, nel vero senso della parola – Ha commentato **Anna Prandoni**, Responsabile corsi gourmet Accademia Gualtierio Marchesi – Mi ha insegnato molto, moltissimo. Arte, cucina, cultura. Ma soprattutto uno stile di vita unico, tutto suo: mai rimandare. Quel che vuoi fare, fallo, e fallo ora. E la sua frase più celebre 'L'esempio è la più alta forma di insegnamento' era il suo modello. In ogni scelta, in ogni gesto, c'era il desiderio di spiegare, di farti capire, di aiutarti, per farti crescere. Non l'ho mai visto ritrarsi, mai, nemmeno alla centesima richiesta di selfie, o di autografi. Pensare che non potremo più chiacchierare, nel suo studio, tra un corso e l'altro, quegli attimi così privati ma così intensi, mi fa sentire tristissima».

«Oltre a essere stato il mio primo grande chef, è stato il nonno che non ho mai avuto – ha commentato commosso **Alessandro Garzillo**, chef varesino che con lui ha avviato la sua carriera internazionale – Quel che sono come persona è tutto merito suo. Aveva un cuore grande, e ha accolto nella sua famiglia centinaia di ragazzi. Andare da lui non era solo andare a lavorare con un grande chef»

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it

