



Gualtiero Marchesi - The Great Italian (2018)

Lo chef che senza dimenticare mai la tradizione ha saputo dar luogo a una rivoluzione.

Un film di Maurizio Gigola con Paul Bocuse, Massimo Bottura, Daniel Canzian, Enrico Dandolo, Ernst Knam. Genere Documentario durata 80 minuti. Produzione Italia 2018.

Uscita nelle sale: martedì 20 marzo 2018

La vita e il pensiero dell'uomo che ha rivoluzionato la cucina italiana, portandola ai vertici della gastronomia internazionale.

Giancarlo Zappoli - www.mymovies.it

La vita del grande chef Gualtiero Marchesi. Una vita che parte da lontano, dagli anni '30, quelli dell'Albergo Mercato di Milano gestito dalla sua famiglia e delle fughe a San Zenone, suo luogo di origine, e poi gli anni in giro per il mondo, in particolare in Francia, nel periodo del suo apprendistato. Infine, il ritorno a Milano negli anni '70 e la nascita del suo leggendario ristorante, in via Bonvesin de la Riva, il primo nel nostro Paese ad ottenere nel 1985, le tre stelle Michelin. Alla sinossi si potrebbe aggiungere ..."ma anche il primo a restituirle per sentirsi libero di poter creare senza doversi sottoporre a giudizi che non fossero quelli di chi poteva gustare con i sensi attivati i suoi piatti".

In questa libertà accompagnata al rigore e alla passione per il proprio lavoro si racchiude il senso dell'opera di Marchesi. Non dimenticando mai la tradizione (familiare e nazionale) ha saputo dar luogo a una rivoluzione che prendeva le mosse da un principio fondamentale per il quale può essere utile un paragone con un artista del passato.

Quando Auguste Rodin ricevette più di una critica per aver voluto raffigurare Victor Hugo nudo nel monumento a lui dedicato, rispose che compito dell'artista era rendere omaggio all'opera del creatore non a quella del sarto. Gualtiero Marchesi ha sempre reso omaggio alla materia prima che non ha mai voluto occultare sotto altri elementi che ne facessero perdere il gusto e il valore. Per rispettarla era però indispensabile saperla 'mostrare' nella sua luce migliore e qui entrava in gioco la sua cultura, la sua passione per l'arte e per la musica, la sua disponibilità a mettersi in ascolto per poi rielaborare quanto acquisito in maniera personale.

Maurizio Gigola ha saputo cogliere appieno questo modo di intendere la cucina. Non si è limitato a testimonianze e incontri (peraltro importanti e rivelatori della storia e del pensiero di questo Maestro) ma ha usato l'immagine per offrire allo spettatore l'importanza del gesto. Che siano Marchesi o suoi allievi divenuti famosi (in questo sta l'arte del vero insegnante: sottoporre a tirocinio ma poi lasciar liberi di volare i propri 'alunni') oppure chef giapponesi di cui amava la cultura e l'estetica, la camera sa cogliere l'eleganza dei gesti che accompagnano la composizione del piatto. Il documentario si traduce così in un omaggio non solo verbale ma in un'opera che non si limita a restare in superficie ma va oltre, offrendo uno sguardo molto ampio sull'opera di un innovatore che ha contribuito all'eccellenza della nuova cucina italiana. Riconoscimento che vediamo giungergli da una fonte francese...e questo è di per sé già un miracolo.