



PERCHÉ NON USCIAMO DALLA CRISI

NUMERI UNO IN POVERTÀ

Moneta troppo forte e politiche sbagliate: mai così larga la forbice tra il Pil pro capite dei Paesi europei e dell'Italia. E anche gli stipendi restano al palo rispetto a tutti gli altri

TRE MILIONI REGALATI LE MARCHETTE DEL PARLAMENTO

di MAURIZIO BELPIETRO



Che cosa si può fare con 3 milioni di euro? Molte cose. Per esempio dare 500 euro a 6.000 poveri, consentendo loro un fine anno dignitoso. Oppure si possono saldare le bollette arretrate di parecchie famiglie in difficoltà, evitando che il gestore tagli la fornitura di luce e gas, lasciandole al freddo e al buio. E ancora si possono pagare le rate arretrate del mutuo di persone che a causa del ritardo con cui versano alle banche la somma pattuita rischiano lo sfratto. Infine, se non si sa proprio che cosa fare, si possono impiegare i 3 milioni per dare un contributo a chi è anziano e non riesce a farsi ricoverare (...)

segue a pagina 3

di MARTINO CERVO



L'Italia sta migliorando? Il segno più che precederà il nostro Pil del 2017 deve lasciare il pessimismo a stormi di gufi politicamente interessati a speculare sulla paura del futuro? Il lavoro sta effettivamente ripartendo, come alcuni segnali sembrano far pensare? Per tentare una risposta, che in fondo è l'unica importante anche in vista della campagna elettorale che ci porterà al voto di marzo, è forse utile mettere le cose in prospettiva. Sganciarsi dai dati più recenti, che registrano variazioni brevi, e guardare il medio e lungo periodo, osservando i fattori più utili a misurare l'effettivo benessere di una popolazione. E gli indicatori più efficaci restano il Pil pro capite e i salari, purché ovviamente (...)

segue a pagina 2



Dice al nipote:
«Non devi
vestirti
da principessa»
Hamilton
linciato sui social

FRANCESCO
BORGONOVO
a pagina 13

In Niger rischiamo un'altra guerra libica

Troppi per l'addestramento, pochi per la lotta ai terroristi: i nostri 500 soldati si ridurranno a fare da supporto ai francesi. Che in quell'area estraggono uranio e contano i militari morti

di CLAUDIO ANTONELLI

Il governo è pronto a dislocare 500 militari in Niger. Troppi per fare addestramento ai locali, pochi per affrontare i jihadisti. Giusti solo per fare da spalla ai francesi che difendono i loro interessi economici, uranio in primis, in una zona pericolosissima. Il rischio è allargare la disfatta di Tripoli a Sud e perdere quel poco controllo del Sahara.

a pagina 9

NUN CE VONNO STA' Per lo ius soli è permesso l'accanimento terapeutico

di ADRIANO SCIANCA



Gianni Cuperlo della minoranza Pd chiede al presidente Sergio Mattarella di non sciogliere le Camere per far passare lo ius soli. Quando si tratta di cittadinanza, la sinistra non vuole staccare la spina.

a pagina 7

NON È GIUSTIZIA Il processo penale è una fabbrica Ahimé fallita

di BRUNO TINTI



Immaginatevi una grande fabbrica di automobili. L'ad (amministratore delegato) compra le materie prime e vende le automobili finite; poi incassa i soldi con cui comprerà le nuove materie prime (...)

segue a pagina 10

INSIDER TRADING

De Benedetti salvo in commissione? Carte mai arrivate

di GIACOMO AMADORI

Nella segreteria della commissione d'inchiesta parlamentare sul settore bancario sono arrivati i documenti che riguardano le inchieste aretine su Banca Etruria, ma non quelli sull'indagine archiviata per insider trading che ha coinvolto anche il presidente onorario del gruppo editoriale Gedi (quello di Repubblica per intendersi) Carlo De Benedetti. I membri della commissione di centrodestra e i colleghi grillini (...)

segue a pagina 5

CHI ERA VERAMENTE GUALTIERO MARCHESI

Il Re Sole degli chef voleva aprire una pizzeria

Il primo ad avere tre stelle Michelin, a perderne una, a rifiutarne due: «Nessuno è perfetto»

di STEFANO LORENZETTO



A dispetto dell'alterigia da Re Sole della cucina, il celebratissimo chef Gualtiero Marchesi, morto il giorno di Santo Stefano, era rimasto un oste, ruspante e molto pratico, forse baciato dalla cabala. Nacque nel 1930 a Milano, nella camera di un hotel con annesso ristorante, la numero 24, al civi-

co 24 di via Bezzecca. L'albergo del Mercato era stato fondato nel 1924 (naturalmente) dal padre Giuseppe, originario di San Zenone Po (Pavia), paese di buongustai e scrittori, due categorie umane che avevano trovato una sintesi sublime in un altro nativo del luogo, Gianni Brera. Era pavese, di Corteolona, anche la madre, Cristina Ottobelli, «di nome e di fatto, perché erano otto sorelle una più bella dell'altra», ricordava Marchesi,

che da lei aveva ereditato un tratto aristocratico.

Mi capitò d'intervistarlo un paio di volte, l'ultima per Panorama nel novembre 2006 ad Alma, la Scuola internazionale di cucina che dirigeva nel Palazzo Ducale di Colorno (Parma). Dopo la chiacchierata, volle scendere nel cortile della reggia per esaminare da vicino la mia auto, una Lexus RX300, adocchiata dalla finestra. Senza saperlo, l'avevo parcheggiata accanto alla sua,

una Infiniti. Due SUV appaiati, entrambi di colore nero. La circostanza aveva acceso la sua fantasia. Ispezionava, controllava, confrontava.

Quell'articolo non vide mai la luce. Da oste furbo, Marchesi non mi aveva avvertito che si era appena fatto intervistare anche dalla Stampa. All'uscita in edicola del quotidiano torinese, il direttore di Panorama, Pietro Calabrese, un siciliano (...)

segue a pagina 14



► CHI ERA GUALTIERO MARCHESI

Segue dalla prima pagina

di **STEFANO LORENZETTO**

(...) gelosissimo delle testate affidategli, s'indispetti: «Mi dispiace di averti fatto andare fin là. Butta via tutto. E di' a Marchesi che è uno stronzo».

Erano i primi anni Novanta quando vidi per la prima volta il più intrattabile degli chef. L'incontro non avvenne nel suo ristorante. Fu lui a presentarsi al pranzo per le nozze di un cugino di mia moglie, nella Villa Reale di Monza. Era stato invitato dalla sposa, una soprano, che teneva concerti con Antonietta Cassisa, la consor-

«I gioielli che indossava. Pochissimi, sempre quelli. Però di grande charme».

Che cosa avrebbe voluto fare da grande il piccolo Gualtiero?

«Suonare il pianoforte. Ho anche studiato musica tre anni, oggi non ricordo nemmeno le note. Sono stato compagno di scuola del figlio del compositore Victor De Sabata».

La cucina ha a che vedere con la musica, con l'arte?

«Penso di sì. Io amo Johann Sebastian Bach, cioè la musica per la musica, la commozione del cervello».

Perché è adorato da alcuni critici e odiato da altri?

«Non credo che sia proprio

ARISTOCRATICO E RUSPANTE

Gualtiero Marchesi era nato a Milano nel 1930, in una camera, la 24, dell'albergo del Mercato che il padre Giuseppe fondò nel 1924. Aveva studiato musica e avrebbe voluto fare il pianista. *Time* lo inserì fra i 15 migliori chef del mondo. «Fra i 15 preferiti da *Time*», corregeva lui



Il gastroprofeta che si vedeva rinato pizzaiolo fra 500 anni

Al picnic di nozze, mangiò in piedi come i cavalli e alla fine si portò via una damigianetta di Malbec

te pianista di Marchesi, morta nel giugno scorso. Picnic francescano sull'erba del parco. Cibi squisiti, ma preparati in casa da parenti e amici degli sposi. Ero certo che lo chef li avrebbe disdegnati. Macché, l'oste della malora mangiò a quattro palmenti, in piedi, come i cavalli. E dimostrò di apprezzare parecchio il vino, un Malbec del Veneto orientale, tanto che alla fine se ne portò via una damigianetta.

L'ultima volta che Marchesi mi ha sorpreso è stata nel settembre scorso, quando i giurati del premio 12 Apostoli, me compreso, gli offrirono il riconoscimento alla carriera. Pensavo che lo avrebbe respinto. Fra l'altro, il patron del ristorante storico di Verona, Giorgio Gioco, che a 93 anni si definisce ancora cuoco e non chef, nel 1982 aveva sfidato l'allora barone rampante della nouvelle cuisine in un match organizzato dal Touring club italiano a Bordighera. Invece ad Antonio Gioco, il figlio, disse che ne era molto lusingato ma che le sue condizioni di salute gli impedivano di venire a ritirare il premio. Peccato. L'avrei rivisto volentieri un'ultima volta. E lo avrei ringraziato per quel nido di spaghetti freddi, con sopra il caviale, che mi cucinò all'Albereta di Erbusco dopo la prima intervista, per il mensile *A Tavola*. Da allora, non ho mai mangiato qualcosa di più buono in vita mia.

Che cibo le piaceva di più da bambino?

«La costoletta alla milanese. Forse l'unico piatto che papà sapeva fare».

Sua madre non cucinava?

«Era brava in sala. Aveva l'occhio su tutto. A 21 anni io servivo anche ai tavoli, lei stava in cassa. Le passavo davanti e scaricavo i conti al volo. Non sbagliavo mai una somma. Non c'erano mica le calcolatrici, allora. E poi aveva gusto per i dettagli».

Quali? Me ne dica uno.

così. Comunque ognuno ha quello che si merita».

Lei fu il primo in Italia a ottenere, nel 1985, le tre stelle dalla Michelin. Undici anni dopo gli ispettori della guida rossa gliene tolsero una. È riuscito a spiegarne il motivo?

«Sinceramente no e me ne dispiace. Ho sentito dire che quando si hanno le tre stelle bisogna essere perfetti. Ma nessuno è perfetto. Quello che so fare non posso averlo dimenticato, di questo sono certo. Mi tormento tutti i giorni

“
La cucina è come la musica, dipende da chi la suona, da chi interpreta lo spartito. Non voglio utilizzare il lardo di Colonnata: lo usano tutti...”

per inventare cose diverse. Certo, ho le mie idee, faccio una cucina molto personale. Come diceva Søren Kierkegaard, non è importante quello che si fa ma come lo si fa». (Nel 2008, caso unico al mondo, rinunciò sua sponte anche alle rimanenti due stelle).

Rifarebbe tutto quello che ha fatto nella vita?

«Tutto. Però forse aprirei una pizzeria».

Ma no!

«Attualmente sto facendo un lavoro culturale. Ma vedo che la cultura non viene digerita facilmente».

La pizza sì?

«Non so. Io digerisco bene la marinara, l'unica che mi piace. Olio, pomodoro e aglio».

Buono l'aglio. Però detesta per le conseguenze sociali.

«Si riferisce all'alito? Inibizioni».

Lei che cosa mangia di solito?

«Niente e tutto. Sono in continuo assaggio. Lavoro 14 ore al giorno, quindi non mi avanza tempo per sedermi a tavola. Pilucco stando in piedi. Non so nemmeno io che cosa mangio. Mi piace sbocconcellare tante piccole cose. Adoro la cucina giapponese. La trovo stimolante intellettualmente».

Ma il suo piatto preferito qual è?

«Quello che potrei mangiare tutti i giorni, per tutta la vita, senza stancarmi mai? Gli spaghetti con il caviale, accompagnati da una flûte di champagne. In alternativa, caviale con spaghetti».

Perché ha lasciato Milano per trasferirsi nella Franciacorta bresciana?

«A dire il vero, avevo annunciato che me ne sarei andato da Milano fin dal giorno, maggio 1977, in cui inaugurai il mio primo ristorante in via Bonvesin de la Riva».

Come definirebbe la sua cucina?

«Cucina totale».

Traduca.

«La cucina è come la musica, dipende da chi la suona, da chi interpreta lo spartito. Non conta che sia Antonio Vivaldi. Ci vuole qualcuno che sappia penetrare lo spirito di Vivaldi. Altrimenti è come se Vivaldi non fosse mai nato. E poi conta il particolare. Prenda i fiori in tavola. Io li ho sostituiti con piccole sculture. Perché il loro profumo può interferire con i sapori. Mi spiego?».

Abbastanza.
«Pablo Picasso lo riassume-

va con una frase: "Trascino tutto quanto con me e vado avanti. È il movimento della pittura che mi interessa". Mi piacerebbe essere qui fra 500 anni. Sono curioso, non riesco a immaginare come saranno la cucina e il mondo fra 500 anni. Chissà. Possiamo mangiare in maniera civile o da bestie. La bestia si riempie, l'uomo mangia con il cervello».

Mi faccia un esempio.

«La lasagna destrutturata».

Destrutturata?

«Io la chiamo così. Faccio il mio bravo ragù e sparpaglio la lasagna nel piatto. Così non è più la lasagna di piombo, un pacchetto impignato che fai persino fatica a infilzarlo con la forchetta. Besciamella senza farina: soltanto un po' di brodo, panna, tuorlo d'uovo. Dal piatto tiri su un velo, non un mattone».

Una delle accuse che i suoi detrattori le muovono è quella di rimandare a casa gli avventori con la fame.

«Forse dipende dal fatto che da me, mentre mangi, hai già digerito. Non ti viene l'abbocco. Sarà mica una colpa?».

Le rinfacciano anche d'aver allevato, con la moda della nouvelle cuisine, una generazione di epigoni tristanzuoli, che l'hanno scopiazzata malamente, rovinando la cucina italiana.

«Ho sempre fatto il verso alla cucina francese, questo è vero, ma avendo ben presente che il n'y a pas de nouvelle ou ancienne cuisine, mais seulement des bonnes ou mauvaises cuisines. Stavo ancora al Mercato, quindi parlo degli anni dal 1955 al 1965, quando facevo il pollo nei cestini di paglia. O il brasato nella cocotte di rame con la pasta di pane a saldare il coperchio».

Le contestano anche i menu chilometrici: ci vuole mezza giornata per leggerli.

«La lista dei piatti descrittiva risale al Settecento e fu poi

soppiantata dall'usanza di dedicare pietanze a personaggi famosi. Nacquero i filetti alla Voronoff e i tournedos alla Rossini. Fu così che comparve il menu esoterico, ermetico, che richiedeva sempre una spiegazione verbale da parte del maître. Io non ho fatto altro che renderlo nuovamente decifrabile. Se scrivo "costolette d'agnello in foglia di lattuga e purea d'aglio dolce" sarò anche prolisso ma il cliente capisce che cosa mangia».

Quanto ci ha messo a diventare il divino Marchesi?

«Ma per carità, lasci stare».

Viene prima la bravura del cuoco o la bontà delle materie prime?

«La bravura del cuoco è tutto. Poi conta anche la freschezza e la qualità di ciò che compri al mercato. Ma ormai i gusti sono standardizzati, siamo all'omologazione totale, lei mangia lo stesso piccione o lo stesso foie gras dal Brennero a Capo Passero. Dicono: "Ah, che prelibatezza il lardo di Colonnata!". Be', io il lardo di Colonnata non lo voglio usare. Perché lo trovi dappertutto. Cambiando città e cambiando clima, è cambiato anche il mio modo di far cucina. Le ha mai viste lei a Milano le stagioni?».

In effetti no, sembra che il cielo abbia l'itterizia anche d'estate.

«Appunto. Qui invece faccio una cucina microclimatica. In Alto Adige non cucinerei mai l'orata con il guazzetto e se uso il sanguinaccio è perché il maiale l'ho allevato io. Nella Franciacorta ho riscoperto il luccio e il lucioperca. Mousse di luccio con broccoletti croccanti e capperi. Un contrasto netto. E poi i persici, i gamberi

di fiume, il pesce siluro».

Il Silurus glanis? Ma è buono? Credevo che fosse soltanto grande e grosso.

«Scherza? Un giorno vedo un pescatore che ne aveva catturato uno di 8 chili e lo voleva buttare. Dammi qua, benedetto uomo. Via la testa, una parte al forno, una parte bollita. Rosolio, guardi».

Del suo passato non rinnega proprio nulla?

«Nulla. Tant'è vero che, oltre al menu degustazione da sette portate con i miei piatti storici, nella carta c'è un capitolo intitolato "I piatti che vorrei trovare sempre", cioè la summa del mio lavoro: la stravaganza marchesiana, il raviolo aperto, la parigina di fegato grasso alla nocciola, il riso oro e zafferano, i tre gusti per un dolce, il soufflé di panettone con salsa al rum».

Quindi non rinnega neppure la fogliolina d'oro 24 carati sul risotto alla milanese, inventata negli anni dello yuppi-smo più sfrenato?

«Che colpa ne ho se tutti continuano a chiederla? A me tocca fare. Agli altri giudicare».

Ma non le pare un insulto alla miseria? Che senso ha, dal punto di vista organolettico, mettere dell'oro, insapore, sul riso?

«Infatti l'appagamento è estetico, non alimentare. Non a caso la fotografia del riso e oro apparve in un museo di Chicago tra la riproduzione di un quadro di Giotto e uno di Bartolomeo Scappi. E con quel preciso intento io la creai per un carissimo amico che mi aveva chiesto qualcosa di speciale per il compleanno dello zio. Il foglietto d'oro è ultrasottile, va adagiato sul risotto allo zafferano con mano fermissima, altrimenti si sbriciola. L'effetto ottico è completato dal piatto nero orlato a sua volta da un filino dorato. È un piatto bello. E il bello è anche buono».

Resto perplesso. Anche se devo ammettere d'aver bevuto, senza scandalizzarmi, la Goldwasser, un liquore in cui galleggiano centinaia di ret-

“
Il risotto con sopra la foglia d'oro me lo chiese un amico per il compleanno dello zio. Ne uscì un piatto da Giotto, bello. E il bello è anche buono”

tangolini d'oro, prodotto a Danzica, in Polonia, fin dal Cinquecento.

«Lo vede? E io perché non dovrei abbellire i miei piatti? La cucina segue lo stesso percorso delle arti figurative. C'è il dadaismo, il cubismo, l'espressionismo...».

...e il marchesismo.

«Non v'è dubbio che il raviolo aperto è un quadro. Non lo dico io, lo affermano i critici».

E per questo che *Time* l'ha inserita fra i 15 migliori cuochi della Terra?

«Correggerci: fra i 15 preferiti da *Time*».

Il più bel complimento?

«Quello di un napoletano dopo aver mangiato i miei spaghetti con vongole crude e aglio. "Il mare", ha sospirato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA