

La mia vita

Ognuno di noi crea nel corso della vita un suo modo di essere, una propria via, che nasce e prende forma con il tempo e con l'esperienza.

La mia via io non l'ho costruita, non l'ho creata, non ma la sono imposta, è nata con me; è sempre stata dentro di me. Il ristorante dei miei genitori fu la culla della mia formazione. Dove appresi direttamente "sul campo" le basi fondamentali dell'Alta Cucina che viveva sulla raffinata qualità dei prodotti e sulla grande padronanza sensoriale ed esperienza dei cuochi che se ne occupavano. Fu per me la prima scuola dove imparai le basi fondamentali della cucina. Scuole, studi, libri furono i miei mezzi per capire cos'era quel desiderio inconscio di pretendere di avere risposta a tutte le mie domande.

Porto nel cuore la gratitudine verso le tante persone con le quali ho condiviso un tratto di cammino, nel lavoro, nella vita, con tutta la mia famiglia, con gli amici e gli artisti. Tutti mi hanno dato tanto; ed ora fanno parte di me, della mia vita, del mio mondo. Durò a lungo la fase costruttiva di definizione e consolidamento della mia personalità, ma ad un certo punto avvenne un'inaspettata inversione di termini.

A furia d'imparare avevo finalmente capito cosa dovevo insegnare. Avevo capito il rapporto tra il bello e il buono, l'utilità della tecnica, l'essenza della materia e della forma, la purezza e l'eleganza, contrapposte al cattivo gusto e al lusso.

Mi resi conto che il compito era ancora più arduo: far capire che la cucina apparentemente legata ad una visione di leggerezza e spensieratezza, è un'arte saldamente ancorata a solidi principi fondamentali e immutabili di purezza, semplicità, verità.

Feci scoprire la cucina vera a chi pensava che non avrebbe mai approvato le mie intriganti piccole opere. Quanta fatica, quanti altalenanti successi e delusioni, imprevedibilmente e casualmente miscelati insieme. I miei tentativi di convincimento ottenevano risultati molto difformi: dalle rare "conversioni istantanee" alle pesanti fatiche per fare accettare almeno qualche piccola malizia appartenente al piatto. Ma la lotta era pur tuttavia sempre un grande stimolo a continuare nella stessa via.

Il mio bagaglio culturale mi permetteva però di tener fronte anche alle più insinuanti critiche. Mi era inoltre estremamente facile smontare critiche basate su ingenui preconcetti o confronti con lontani deboli ricordi personali. Imparare a scegliere l'abbinamento dei prodotti tra loro, cucinarli, condirli, presentarli è ricerca continua è scienza, è dono di natura come il gusto, che, chi lo possiede, indica con precisione come scegliere di abbinare sapori, profumi, colori.

Ho insegnato ad apprezzare la bellezza del piatto e del suo contenuto:
"il bello puro è il vero buono", come dice la figlia Paola interpretando il mio senso estetico, le mie certezze.

La bellezza per me è una cosa concreta, non è elemento sfuggibile e necessita di essere aiutata per essere capita.

In cucina il prodotto d'Arte, ossia il piatto, deve nascere per dar forma ad un'idea, per essere ricordato nel tempo, nella sua bellezza, divenire esso stesso parte della storia e far rivivere l'emozione trasmessa dall'idea che l'ha generato. Si ottiene così il vero risultato di autentica arte culinaria. Quanto tempo ho impiegato nella mia vita per far capire questi argomenti. Ma fortunatamente, il tempo e la diffusione della cultura hanno giocato un ruolo a favore di questa verità.

Nel 2003 avvenne il coronamento delle mie aspirazioni: nella fantastica Reggia di Maria Luisa d'Austria, Duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla si aprì, qui a Coronto, Alma la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, da me fortemente voluta e ne assunsi il Rettorato.

A questo punto ho dedicato tutte le mie forze, consapevole di quanto i giovani necessitano di essere ben indirizzati verso una corretta attività nel campo della ristorazione, a riprova che “cuoco è bello” e amino un mestiere così prezioso per l’umanità. Oggi alma è un chiaro esempio di come si conduce una Scuola di Cucina, partendo dalle basi tecniche e adottando uno stile modernissimo e colloquiale d’insegnamento.

Nel 2012 ho creato la “Fondazione Gualtiero Marchesi” che si occupa esclusivamente della diffusione della cultura e dell’arte. Attualmente m’intrattengo con professionisti del moderno design, per collegare sempre più strettamente qualità, gusto e bellezza e partecipare attivamente all’evoluzione intellettuale del nostro Paese.

Ed ora la mia vita, mi regala l’ambito riconoscimento con il quale l’Università di Parma, nella veste del suo consesso accademico, mi onora. Il suo alto significato mi riempie d’orgoglio e lo considero un grandissimo premio alla incessante cura con la quale ho assicurato la costante evoluzione della Nuova Cucina Italiana non solo in Italia, ma nel mondo intero: simpatica ambasciatrice della nostra innata geniale italianità.