

Dalla tradizione all'innovazione

La ristorazione sui mezzi di trasporto è forzosamente legata a problemi di spazio, conservazione, preparazione e presentazione, ma non si discosta, necessariamente, dalla cucina tradizionale, alla quale comunque deve fare riferimento, non fosse altro per il gusto e le aspettative dei suoi consumatori.

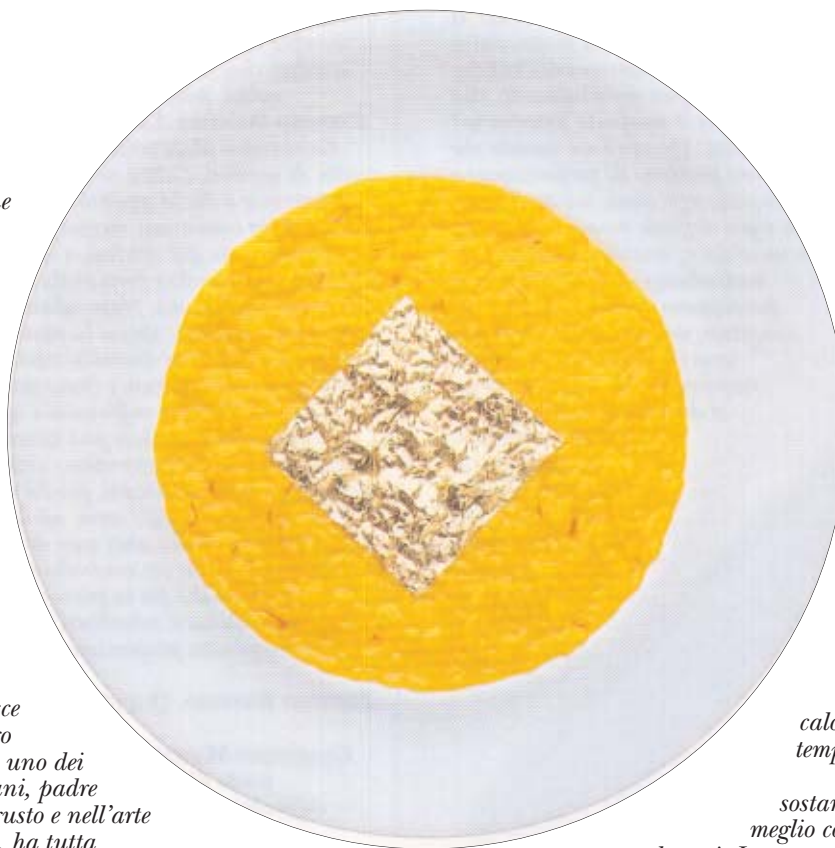
In questo contesto nasce l'intervista a Gualtiero Marchesi, che essendo uno dei maggiori cuochi italiani, padre dell'innovazione nel gusto e nell'arte di presentare i piatti, ha tutta l'autorevolezza e le conoscenze per mettere a fuoco e tracciare il quadro culturale e tecnico all'interno del quale si colloca la cucina per e sui mezzi di trasporto.

FABRIZIO BONOMO. Cosa significa fare cucina su un aereo, un treno o una nave?

GUALTIERO MARCHESI. Innanzitutto devo sottolineare che il modo di mangiare è sbagliato, soprattutto sugli aerei; si servono infatti cibi troppo ricchi di calorie in situazioni dove il passeggero è costretto a una sostanziale immobilità: lasagne, cannelloni o salse varie non sono facili da digerire in un viaggio di diverse ore stando seduti ininterrottamente. Sui mezzi di trasporto, soprattutto nei viaggi lunghi (in quelli brevi i problemi sono ovviamente minori), la somministrazione di pasti ipercalorici è concettualmente sbagliata.

FABRIZIO BONOMO. Quale dovrebbe essere allora la cucina?

GUALTIERO MARCHESI. Sostanzialmente più razionale, leggera, semplice, più consona al modo di vita attuale. Le salse, gli intingoli, le besciamelle, le lasagne andrebbero bandite dai mezzi di trasporto, soprattutto sugli aerei, ma anche in treno, perché oggi l'attività fisica è più ridotta e occorrono meno calorie. Certo dovremmo fare una distinzione, perché chi esegue lavori pesanti ha naturalmente bisogno di molte calorie e molte "scorie" da bruciare, altrimenti nell'arco di poco tempo necessita di un



nuovo pasto; ma per chi ha una vita sedentaria tutto questo è superfluo.

Credo che la cucina giusta debba essere leggera, a base di insalate, di pesce cotto in modo semplice, con verdure bollite, riso pilaf senza salse, oppure paste fredde con un goccio d'olio o delle olive, o un guazzetto di pomodoro fresco; alimenti cioè con poche calorie, che non implicano tempi lunghi di digestione.

Piuttosto di un pasto sostanzioso e pesante è molto meglio consumare più spuntini leggeri. In questo senso gli orientali sono sicuramente all'avanguardia, perché hanno una cucina senza grassi, fatta di porzioni adeguatamente calibrate, e un servizio impeccabile.

FABRIZIO BONOMO. Cosa può dirci riguardo al servizio di ristorazione che viene effettuato sui mezzi aerei?

GUALTIERO MARCHESI. In questo settore la mia esperienza è diretta e abbastanza ampia, sia perché ho iniziato recentemente un rapporto di collaborazione con Air Dolomiti, che prevede un programma iniziale di due settimane con un servizio di tre insalate Marchesi, ma soprattutto per i due anni di lavoro svolto con Alitalia, durante i quali ho sperimentato i processi di preparazione e le modalità di servizio a bordo, ma anche le difficoltà "burocratiche" nello smantellare abitudini consolidate. Significativo ad esempio è stato il rifiuto di valutare la mia proposta di sostituire alcuni degli elementi del vassoio con una vaschetta speciale che contenesse, in spazi separati, il piatto principale e i contorni; a finalità era pratica, igienica ed estetica, perché consentiva di eliminare le grandi foglie di insalata rossa messe sotto i diversi cibi, con il semplice scopo di non farli scivolare.

Del resto, pur con altre finalità, per il mio ristorante ho progettato un piatto a più scomparti, a pianta quadrata, diviso in cinque spazi da sottili rilievi curvilinei, nel quale si scandiscono i tempi e il percorso fra le cinque pietanze che

▲ Gualtiero Marchesi,
Riso, oro e zafferano (foto
Riccardo Marcialis).

costituiscono il "piatto unico" della tradizione rustica, scomposto per elementi (carne, farinacei e verdura). Con la stessa filosofia si sarebbe potuto operare sugli aerei, ovviamente mediante divisioni o incavi più marcati per mantenere la stabilità del contenuto, consentendo così di offrire, in modo pulito e razionale, un piatto unico qualitativamente valido.

FABRIZIO BONOMO. Cosa può dirci riguardo alla ristorazione per il trasporto ferroviario?

GUALTIERO MARCHESI. Questo è un mondo che presenta minori problemi di preparazione e conservazione rispetto agli aerei, ma anche alle navi. Infatti è più difficile mangiare bene su una nave dove, trattandosi di periodi medio-lunghi di navigazione, si presuppone l'utilizzo di prodotti congelati; in treno invece i viaggi sono di poche ore, è possibile disporre di cibi freschi e spesso si dispone di cucine piccole ma ben attrezzate.

In sostanza, la preparazione dei buoni piatti non dovrebbe essere difficile. Anzi, in treno si

dovrebbe mangiare bene, anche se la mia esperienza diretta è stata negativa, sia per la qualità delle pietanze che per il servizio: considerando che i piatti sono predisposti a terra viene da pensare che chi opera in questo settore o non sa quello che deve fare o, se lo sa, non fa gli investimenti utili per fornire un servizio valido.

È evidente che molto dipende dall'abilità di chi cucina: il cuoco è come un musicista e il menu è lo spartito della musica da suonare; se

non sa cucinare può disporre di tutta la materia prima possibile ma non sarà mai in grado di produrre dei buoni piatti, mentre con un minimo di capacità, e una buona organizzazione, è possibile servire piatti validi.

Oggi poi la tecnologia facilita molto: il sotto vuoto ad esempio consente di preparare una linea di piatti di alta qualità che, riscaldati nel forno a microonde o in acqua calda, possono essere serviti velocemente sul treno.

FABRIZIO BONOMO. Esiste un problema di qualità dei cibi?

GUALTIERO MARCHESI. No, non esiste. La cucina è solo quella di qualità, l'altra non esiste, o non dovrebbe esistere; l'importante è che la qualità sia curata sin dall'inizio, per poterla conservare meglio nel tempo: se si acquista un branzino già vecchio, o congelato, vi sono molte più difficoltà a lavorarlo e prepararlo che avendo a disposizione un pesce freschissimo. Naturalmente sono necessarie anche strutture adeguate; spesso la cucina sui mezzi di trasporto non è ancora come dovrebbe essere perché le strutture e gli strumenti per preparare e conservare i cibi non sono di un livello tecnologico sufficiente o aggiornato. Infatti, se la preparazione iniziale può essere realizzata con tecniche tradizionali, la conservazione richiede strumenti moderni tecnologicamente avanzati, perché altrimenti la qualità dei cibi ne risente; sugli aerei, ad esempio, la conservazione dovrebbe avvenire in una serie di frigoriferi appositamente predisposti, con un controllo costante delle temperature, senza sbalzi fra la parte superiore e quella inferiore.

Il problema è, ribadisco, soprattutto tecnologico, e di conseguenza proporzionale agli investimenti che ogni singolo operatore intende fare.

FABRIZIO BONOMO. Quindi si può avere la stessa qualità a terra che sui mezzi di trasporto?

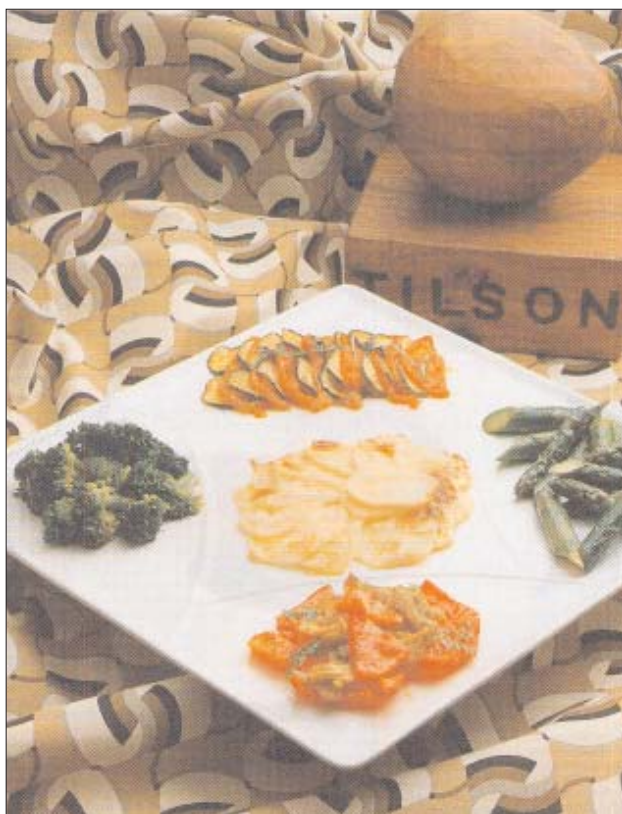
GUALTIERO MARCHESI. Assolutamente; o per lo meno con poche differenze; non vedo quali possano essere le difficoltà se una macchina è bene organizzata. È come per il mio ristorante, quando prepariamo un banchetto per centinaia di persone in una località lontana, che sia Ginevra o Roma: abbiamo forni speciali per cuocere, apparecchi per porre i cibi sotto vuoto, frigoriferi apposti per conservare ...; con una buona preparazione e organizzazione, e spazi opportunamente calibrati per farlo, il banchetto si svolge facilmente e velocemente, fornendo una qualità molto simile a quella ottenibile se si cucinasse al momento, nel ristorante.

A volte sui mezzi di trasporto, specie sugli aerei, si sacrificano gli spazi di servizio per ottenere più posti a sedere, rischiando di pregiudicare un lavoro valido fatto a terra. Il problema è quindi quello di conciliare le due cose; considerando però la crescente concorrenza fra le varie compagnie ritengo che proprio sul terreno della qualità dei servizi, e della ristorazione in particolare, si svilupperà il confronto più interessante.

FABRIZIO BONOMO. Che rapporto ha in questo contesto l'innovazione tecnologica nella preparazione delle pietanze?

GUALTIERO MARCHESI. Posso dire che la tecnologia offre strumenti molto validi per il cuoco, e soprattutto negli ultimi anni sono stati fatti progressi enormi. Ci sono ad esempio boiler speciali dove è possibile cucinare in pochi minuti un'ottima pasta alla carbonara, semplicemente mettendo nell'acqua bollente la pasta e la salsa, confezionate in sacchetti sotto vuoto; la qualità del piatto è

▲ Particolare del piatto a cinque scomparti realizzato da Richard-Ginori per Gualtiero Marchesi.



tale che pochi cuochi sono in grado di fare altrettanto, senza contare la ripetibilità e la qualità costante, nel tempo e nel luogo. Il problema, piuttosto, è nel sapere utilizzare i mezzi offerti dalla tecnologia moderna, e più ancora la capacità di investire adeguatamente in questi strumenti. I risultati tornerebbero poi a vantaggio di tutti: l'azienda, perché cucina meglio e più velocemente, e può conservare nel modo migliore; il consumatore, perché gode di un miglioramento qualitativo, ed è eventualmente disposto a pagare la differenza. Di fatto, la tecnologia consente di mangiare meglio oggi di quanto si mangiasse un tempo, perché la qualità media è più alta di quella ottenibile già trenta o quaranta anni fa: pochi ricordano l'alimentazione dei decenni scorsi, si mangiavano forse prodotti nostrani, più genuini, a volte straordinari, ma va detto anche che si commettevano tanti errori tecnici, probabilmente per ignoranza, e solo i grandi cuochi cucinavano correttamente. Non va dimenticato ovviamente che siamo davanti a strumenti e mezzi da gestire, e non a deus ex machina in grado di inventare e fare cucina autonomamente: "non bisogna che il giovane anteponga la macchina fotografica al cervello" ha sottolineato il fotografo Oliviero Toscani, parlando in un convegno della propria professione, perché prima di tutto viene la propria capacità e il proprio bagaglio di conoscenze. È necessario innanzitutto saper cucinare; quando si sono capite le meccaniche, qualsiasi forno va bene e permette di inventare piatti di altissimo livello; perché le macchine possono evolversi, ma è la conoscenza dei meccanismi della

▲ Gualtiero Marchesi,
Piatto di verdure (foto
Riccardo Marcialis).

preparazione e della conservazione dei cibi che consente poi, in ogni situazione, di raggiungere i risultati migliori.

FABRIZIO BONOMO. *Però con le nuove tecnologie il cuoco tende a scomparire sui mezzi di trasporto, specie con l'avvento del catering e della diffusione, prima sugli aerei e oggi sui treni, dei cibi preconfezionati sotto vuoto.*

GUALTIERO MARCHESI. *Infatti, in queste situazioni il cuoco non esiste; piuttosto è presente un tecnologo che all'origine sovrintendere e cura la produzione dei piatti.*

Sotto certi aspetti è lo stesso processo che si è verificato nelle scuole di cucina, dove si sono buttati a mare i vecchi cuochi prendendo i giovani con un diploma, sposando quindi la novità invece di unire l'esperienza con le nuove conoscenze. A mio parere le aziende di ristorazione dovrebbero premunirsi facendo sì che a monte esista sempre un cuoco esperto, che dia gli indirizzi e controlli la qualità di esecuzione delle ricette, lasciando poi al tecnologo, allo scienziato il controllo dei processi - che avvengono soprattutto nella sfera del chimico, con tutte le trasformazioni, le modificazioni conseguenti - oltre ai costi e ai problemi igienico sanitari.

FABRIZIO BONOMO.

Come può il cuoco, all'interno di un processo industrializzato, controllare la corretta esecuzione dei piatti?

GUALTIERO MARCHESI.

Il lavoro del cuoco è quello di fare le ricette, e farle bene (cosa non semplice). Poi si tratta di una continua verifica, assaggio dopo assaggio fino a quando il prodotto, sviluppato dai tecnologi, raggiunge il livello qualitativo desiderato. È in sostanza una messa a punto progressiva: il cuoco predispone la ricetta e spiega ai tecnici come è stata eseguita; questi ne studiano i processi di produzione e,

se necessario, sostituiscono un prodotto con un altro; il cuoco controlla i risultati ottenuti (qualità del gusto, dei sapori, del profumo) e, segnalando gli aggiustamenti necessari, porta a calibrare ulteriormente gli ingredienti e il tipo di lavorazione, e così via, in un continuo rimando fra il cuoco - con il suo palato ma anche con la propria capacità di descrivere e spiegare i risultati e gli interventi necessari - e i tecnici dell'alimentazione, con tutte le loro conoscenze dei processi di trasformazione e conservazione all'interno di un sistema di produzione industriale. È ovvio che questi ultimi sono in grado di capire se, nel prodotto finale, i sapori non corrispondono alla ricetta, ma il cuoco è quello che, per sua natura e capacità, è in grado non solo di segnalare la bontà o meno di un piatto, come potrebbero fare molti, ma di spiegare anche perché, e quindi aiutare a costruire o a ricostruire la ricetta, e a far sì che funzioni in rapporto al gusto di chi poi la consumerà.



FABRIZIO BONOMO. *Che rapporto ha la qualità gastronomica di un piatto con l'estetica della sua presentazione?*

GUALTIERO MARCHESI.

L'immagine di un piatto può essere vista in due modi. Una è fine a se stessa, basata sull'uso, come pezzo forte, di quello che in musica si chiama "abbellimento": se è realizzato da un maestro come Mozart porta a un intervento pertinente al pezzo musicale nel quale si inserisce; se è invece utilizzato da un musicista che non conosce la musica e usa l'abbellimento come elemento centrale e preminente allora siamo davanti a un fattore puramente estetico con poca relazione con la qualità del pezzo.

Il secondo modo consiste nella veridicità, perché la cucina può anche essere un'arte, ma soprattutto è cucina, e quando un piatto è eseguito bene, non dico esteticamente ma concettualmente, allora è buono, e se è tale è bello, e viceversa; che sia poi più bello, come il mio riso Oro e Zafferano, riguarda la sfera dell'abbellimento musicale, che non muta però il valore del piatto: l'oro si inserisce su un piatto di riso perfetto, gastronomicamente bello. La cucina deve essere soprattutto vera, e qui sta il vero risultato, se ad essa si aggiunge una foglia d'oro non è altro che un valore in più alla bontà gastronomica, un arricchimento che ne amplifica la bontà: tutti sono stupiti da questo insieme di oro e giallo che, presentato su un piatto bianco con la falda nera e un filo d'oro attorno, ha il cerchio del riso posto a velo nel piatto, punteggiato dal colore rossiccio dello zafferano e segnato al centro da un foglio quadrato d'oro a 24 carati, commestibile perché puro.

Un altro esempio è il raviolo aperto, fatto di due strati di pasta quadrati, uno verde e l'altro giallo, uno più grande dell'altro, con il verde sotto e il giallo sopra, leggermente ruotato, sul quale è impressa una foglia di prezzemolo, allargatasi perché tirata insieme alla pasta.

In entrambi i casi si tratta di una costruzione geometrica semplice ma di alto livello qualitativo ed estetico, certamente legata all'essere frutto di alta cucina - cioè con una forte componente coreografica - dalla quale però è possibile cogliere una filosofia di fondo che dovrebbe comunque permeare la cucina nella sua globalità, quindi anche quella sui mezzi di trasporto.



FABRIZIO BONOMO. *Sempre in tema di tecnologia moderna, cosa ne pensa della ricomposizione delle uova sode in forma cilindrica, così da avere fette perfettamente circolari per innumerevoli piatti, riducendo gli sprechi, oppure della possibilità di avere polli a sei zampe, per meglio rispondere a una richiesta predominante per le cosce di pollo?*

GUALTIERO MARCHESI. *Non conosco direttamente queste esperienze, ma ne ho sentito parlare. Però è un capitolo che non mi interessa, anche se non voglio precludere nulla al futuro. Sono convinto infatti che se si vive veramente e pienamente nel proprio momento storico la cucina cambia comunque, automaticamente, passo dopo passo. A volte invidia gli americani, che non avendo una cultura consolidata nel tempo sono più aperti alla continua invenzione, mentre noi ci trasciniamo il peso di una storia secolare, positivo certamente ma potenzialmente negativo perché impedisce di crescere se non si è in grado di assimilarla e poi di sbarazzarsene.*

È evidente che il luogo dove si nasce e cresce arricchisce la propria vita di gusti e sapori, dai quali comunque non ci si può staccare, ma queste radici profonde devono essere usate per crescere, per inventare il nuovo, prendendo spunto da tutto quello che ci circonda. Ad esempio io amo molto la cucina orientale, o meglio amo la cucina essenziale, le cose semplici, precise, mi piace trovare le forme naturali delle



◀ **Gualtiero Marchesi,** *Raviolo aperto* (foto Johann Willsberger) e, sopra, *Faraona al vino rosso* (foto Umberto

Torromacco), tratti da: **Gualtiero Marchesi e Luca Vercelloni,** *L'arte dell'imbandigione*, Guanda, Milano 1991).

▲ **Gualtiero Marchesi,** *Costolette alla milanese con giardino di verdure* (foto Lionel Pasquon); in alto, un piatto di *sushi*

(foto Riccardo Marcialis). Da: **Gualtiero Marchesi e Luca Vercelloni,** *L'arte dell'imbandigione*, Guanda, Milano 1991).

cose e disporle sul piatto, in un disordine calcolato, come fanno del resto i giapponesi, con la differenza che il loro stile è orientale, mentre il mio è lombardo: a volte faccio piatti simili a quelli giapponesi, ma a modo mio; ne colgo cioè degli spunti per creare qualcosa di nuovo.

Per fare un esempio, dal modo di presentare e consumare il Tempuri - pesce fritto con, separatamente, un intingolo a base di soia - mi è nata l'idea di reinventare il carpione, cioè la classica ricetta del pesce fritto messo sotto aceto, con vino bianco, acqua, foglia di alloro, pepe, cipolla, carote e altre droghe: faccio bollire l'aceto e le altre componenti, le filtro e servo l'intingolo a fianco del pesce, fritto al momento, da intingere e mangiare; i gusti sono i nostri, di un carpione "dissociato", ma l'idea è nata in Giappone. Prima ancora, ma con lo stesso concetto, ho inventato un modo di verso di consumare il pesce fritto: preparo un guazzetto agrodolce di zucchero caramellato, spento con aceto, al quale aggiungo del brodo di pesce, e lo servo a

fianco del pesce fritto, che si mangia ancora croccante ma imbevuto leggermente nel guazzetto si arricchisce di uno squisito sapore agrodolce.

Oppure, un altro esempio, è quella che ho definito la Costoletta alla milanese "del Duemila", nata dalla scomposizione della costoletta tradizionale: la carne, a parte quella vicina all'osso (ottima da sgranocchiare) è tagliata in tanti piccoli bocconi, impanati e fritti separatamente e ricomposti sul piatto secondo un disordine calcolato. All'origine è il mio modo di cucinare la costoletta, alta, frita nel burro, non troppo cotta, con il cuore appena scaldato così da mantenerne intatto il siero: la costoletta-puzzle non solo agevola il consumo (l'uso del coltello è superfluo) ma ne migliora la qualità gastronomica perché l'impanatura integrale dei singoli bocconi impedisce al siero di disperdersi, permettendo così di gustare la succosa morbidezza della carne e, al tempo stesso, la croccante friabilità della frittura.



▲ Gualtiero Marchesi, Costoletta-puzzle (foto Lionel Pasquon), tratto da: Gualtiero Marchesi e

Luca Vercelloni, *L'arte dell'imbandigione*, Guanda, Milano 1991).