

Emanuela Orlando  
www.orlandoprogettazione.it

## RUBRICA

# I COLORI DI GUALTIERO MARCHESI

La prima edizione del Premio Colore della Associazione Italiana Colore ha visto rendere onore al lavoro di un grande artista che usa sapientemente sapori e colori in cucina.

Le motivazioni raccontano la scelta di premiare Gualtiero Marchesi, un cuoco, ma che cuoco!

*"Il premio colore 2015 va a un grande Maestro, al cuoco italiano più famoso nel mondo, a colui che ha saputo rendere il colore un tratto caratteristico e distintivo di ogni sua preparazione, in una sintesi perfetta tra gusto ed estetica, tra sensi e bellezza.*

*Nelle sue creazioni il colore è un messaggio chiaro, diretto, quasi ancestrale, una parte complementare ed imprescindibile nell'armonia complessiva dei sensi.*

*La sua tavolozza è misurata per ogni piatto, a voler esaltare al massimo l'intenzione poetica senza fraintendimenti, in un prezioso lavoro di sintesi.*

*Ha saputo tradurre il suo amore per l'arte in piatti memorabili plasmando le materie prime in forme e colori che diventano a loro volta arte, prima che cibo. Composizioni che rendono omaggio alla tradizione dei grandi Maestri da lui amati, uscendo dalle tele, dai musei, per diventare esperienza multisensoriale.*

*I colori di Gualtiero Marchesi nutrono gli occhi di bellezza, nutrono di emozioni, di cultura, di memorie ... nutrono la nostra anima prima del nostro corpo, grazie Maestro."*

Le motivazioni del riconoscimento ci raccontano quanta parte il colore abbia nella cucina, arte sinestetica che coinvolge tutti i sensi a partire dalla vista, il primo a darci informazioni sulla qualità degli alimenti, sulla loro edibilità, ma anche il primo senso a mostrarci la bellezza.

Marchesi cita spesso con orgoglio una frase della figlia: "il bello puro è il vero buono" e questo premio rende omaggio ad una sapienza composta da immaginazione, cultura e abilità, alla grande sensibilità artistica che Marchesi ha saputo trasmettere ai suoi figli, nipoti e ai tanti alunni spesso diventati cuochi famosi a loro volta.

## COLUMN

# GUALTIERO MARCHESI'S COLOURS

The first edition of the Colour Price of the Italian Colour Association has honoured the work of a great artist who wisely uses flavours and colours in the kitchen.

The reasons tell the choice to reward Gualtiero Marchesi, a chef... and what a chef!!

*"The 2015 colour award goes to a great Teacher, to the most famous Italian chef of the world, to he who knew how to render colours a distinct characteristic in every step of his preparations, a perfect combination between taste and aesthetics, between senses and beauty.*

*In his creations, colours always have a direct, clear, and nearly ancestral message that are complementary and essential parts to the overall harmony of senses.*

*His palette is measured in every plate, in order to enhance the poetic intention without misunderstandings, in a precious synthetic work.*

*He managed to translate all his love of the art into memorable dishes, moulding his raw materials in shapes and colours that become first art, then food. Compositions that render homage to the tradition of his beloved Masters, coming out from canvases, museums, that become an multisensory experience.*

*The colours of Gualtiero Marchesi nourish the eyes of beauty, emotions, culture, memories... nourish our soul before our body, thank you Master."*

These motivations show us the importance of colours in the kitchen, a synesthetic art that involves every sense starting from sight, the first to give us information on the quality of the food, on their edibility, but also the first of the five senses that shows us the beauty of the plate.

Often Marchesi proudly quotes his daughter's phrase: "the pure beauty is the real good" and this prize is a homage to the knowledge made up of imagination, culture and ability, to the great artistic sensibility that Marchesi has been able to transmit to his children, grandchildren and to his numerous pupils, some of whom have become great chefs themselves.

Nella sua storia il colore è sempre presente così come la cultura, la curiosità, l'amore per l'arte, la musica. Così racconta nella sua autobiografia il suo concetto di vivanda:

*«è un racconto gastronomico, un intreccio una recitazione dove gli interpreti sono gli ingredienti che si vivificano, si organizzano, interagiscono in un equilibrio di sapori, di colori, di gusto. . . .»*

Con la sua opera ha svolto un fondamentale ruolo di catalizzatore e stimolo nell'innovazione e modernizzazione della ristorazione italiana; ancora dalla sua autobiografia:

*«la cucina contribuisce, e non secondariamente, a fare da ambasciatrice d'italianità e creatrice d'immagine. Fa parte a buon diritto dello stile italiano al pari di altre forme riconosciute come il design industriale, la moda, la musica e l'arte in generale.»*

Uomo cordiale, raffinato e colto, gentile e spiritoso, ha saputo raccontare i suoi piatti con semplicità e ironia. Ha parlato della sua vita di ricerca (*"la cucina mi ha insegnato l'umiltà e la curiosità"*, *"la cucina è scienza, sta al cuoco farla diventare arte"*) ha condiviso ricordi che intrecciano persone, passioni ed emozioni.

*"Un cuoco senza pregiudizi, un anarchico che nel piatto riconosce solo la legge dell'equilibrio, imposta dalla natura. Un pensiero condiviso con Toulouse-Lautrec"*

così gli piacerebbe essere definito.

In his history colours have always been present just like culture, curiosity, love for art and music have. He tells us in his autobiography his concepts:

*«it is a gastronomic story, a play where the actors are the main ingredients that vivify, organise, interact in an equilibrium of flavours, colours, and taste. . . .»*

With his work he has taken part in a role as catalyst and stimulus of innovation and modernisation of Italian restoration:

*«cuisine is, and not on a secondary level, an ambassador of Italy and creates a renowned image of Italianness. It is a key part of the Italian style together with other like industrial design, fashion, music and art»*

A cordial, elegant, cultured, humble and humorous man who was able to recount his dishes with simplicity and irony. He has talked about his life and has shared memories that intertwine people, passions and emotions.

*"A chef without prejudices, an anarchic who recognises the natural law of equilibrium in his dishes. A thought shared with Toulouse-Lautrec":*

this is how he would like to be defined.



Figura 1 - Gualtiero Marchesi: riso, oro e zafferano  
Figure 1 - Gualtiero Marchesi: rice, gold and saffron

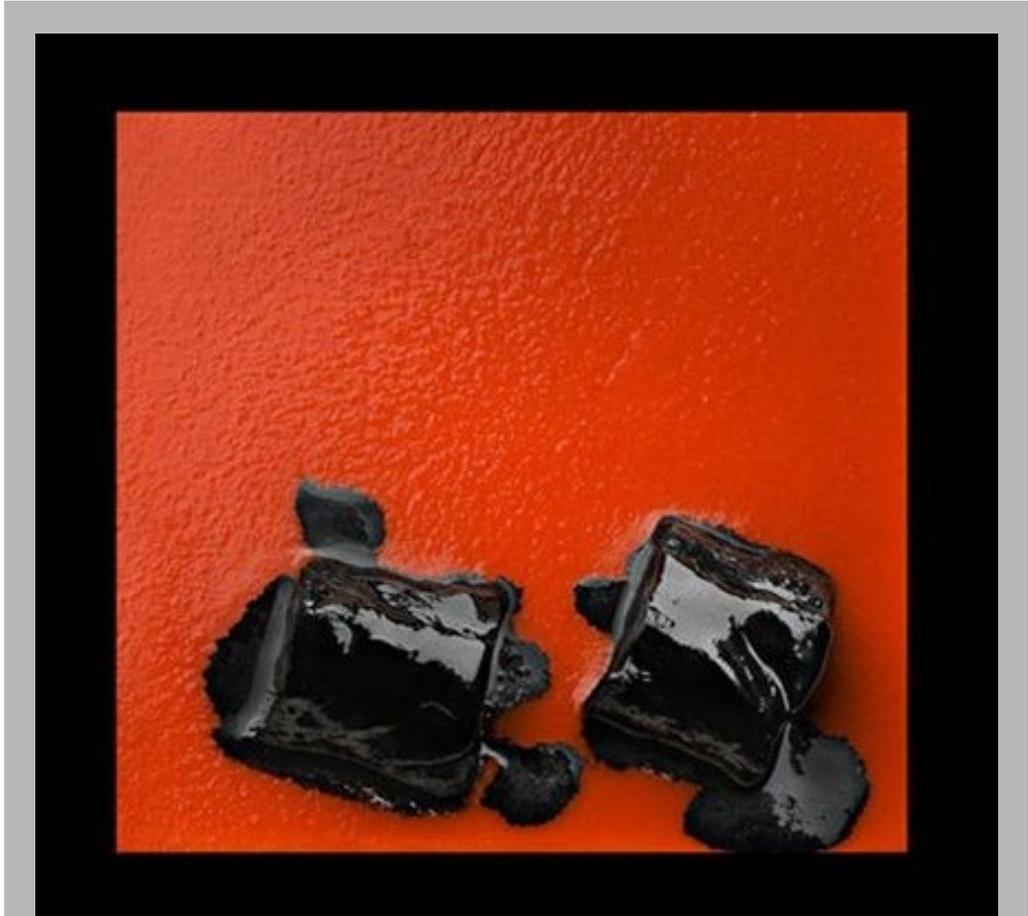
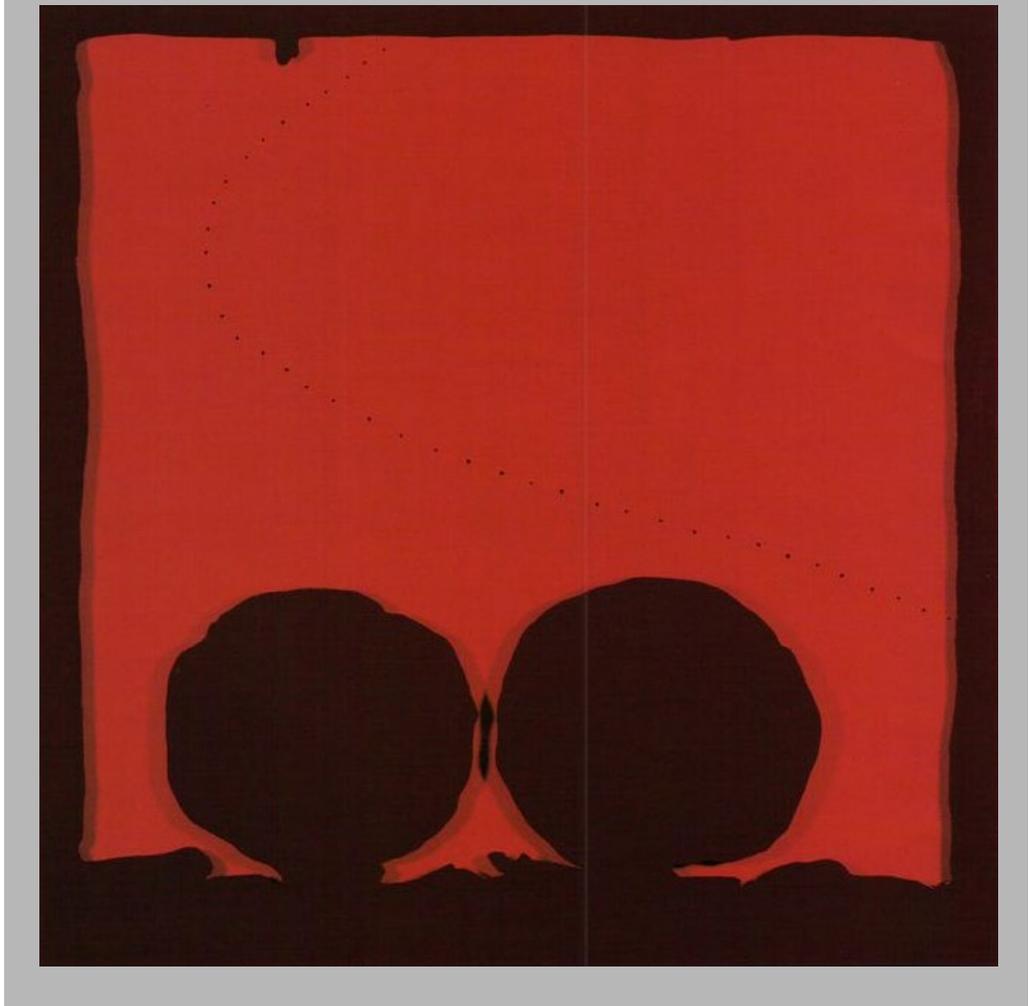


Figura 2- Gualtiero Marchesi: il rosso e il nero

Figura 3 - Lucio Fontana: il rosso e il nero



La cerimonia si è conclusa con un'ovazione generale, tutti i partecipanti alla conferenza si sono stretti sul palco intorno a Marchesi per salutarlo, per una foto con lui, per stringergli la mano: il Maestro calorosamente ha salutato tutti senza trascurare baci e abbracci per tutte le signore.

The ceremony closed with a standing ovation, when all the participants reunited on stage around Marchesi to greet him, take a photo, or simply to shake his hand: the Master warmly saluted everyone without overlooking kisses and hugs to all the ladies in the room.

