

## **Discorso di Gualtiero Marchesi in occasione dell'apertura del X anno accademico di ALMA**

Saluto e ringrazio tutte le autorità che hanno voluto onorarci con la loro presenza questa sera; ringrazio il presidente onorario di ALMA Albino Ganapini che insieme a me 10 anni fa con tenacia e visione ha iniziato l'avventura di ALMA

ringrazio Enzo Malanca e Riccardo Carelli che oggi guidano la scuola verso le sfide del futuro nel mondo dell'ospitalità;

ringrazio profondamente Luciano Tona e con lui tutto il corpo docente che quotidianamente con passione rende la Reggia di Colorno un luogo d'eccellenza nella formazione;

ringrazio con grande stima tutto lo staff che fa in modo che una impresa complessa come ALMA possa essere ogni giorno efficiente e all'avanguardia

infine saluto e ringrazio ciascuno di voi cari studenti e le vostre famiglie. State scommettendo il vostro futuro professionale partendo dalla nostra scuola, non vi deluderemo.

Adesso do lettura del testo che voglio condividere con voi tutti stasera

### **Lectio doctoralis di Gualtiero Marchesi**

La mia via

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

La mia via io non l'ho costruita, non l'ho creata, non me 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 che cos'era quel desiderio inconscio di pretendere di avere risposta a tutte le mie domande.

E stasera, ripetere queste cose qui, in questa cornice meravigliosa, davanti a voi, mentre celebriamo e festeggiamo i primi dieci anni di ALMA mi fa rendere conto di come questo seme di curiosità che era mio abbia generato qualcosa di bello e positivo per tutti voi.

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 della mia storia, fanno parte di me, della mia via, 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 ed 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 intuitiva, è scienza, è dono di natura come il gusto, che, chi lo possiede, indica con precisione come scegliere ed abbinare sapori, profumi e colori.

Ho insegnato ad apprezzare la bellezza del piatto e del suo contenuto: "il bello puro è il vero buono", come dice mia figlia Paola interpretando il mio senso estetico, le mie certezze. La bellezza per me è 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 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, a Colorno, ALMA la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, da me fortemente voluta e ne assunsi il Rettorato.

A questo impegno ho dedicato tutte le mie forze, consapevole di quanto i giovani necessitino di essere ben indirizzati verso una corretta attività nel campo della ristorazione a tutto tondo partendo dalla cucina, alla pasticceria, passando per il servizio di sala, aspetto a cui io tengo moltissimo per giungere fino alla gestione di un ristorante in termini di impresa.

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 2010 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.

A voi docenti di ALMA, cuochi e accademici rivolgo ancora una volta la gratitudine per la dedizione che vi contraddistingue nello svolgimento di questo lavoro e vi chiedo sempre di tenere a mente che veramente "L'esempio è la più alta forma di insegnamento" come c'è scritto in tutte le aule della nostra scuola.

A voi studenti chiedo di essere sempre all'altezza della divisa che rappresentate e ricordatevi che per fare questo mestiere dovete mettere al centro questo desiderio di ospitalità totale, questo deve pervadere il vostro fare e il vostro essere, solo così capirete quanto è grande, importante e pieno di dignità il vostro contributo alla civiltà.

Grazie a tutti