

6



UN MERCATO DA RECORD

Il mercato mondiale della birra è davvero di grande dimensioni. Basti pensare che nel 2008

sono stati consumati oltre 180 miliardi di litri di birra che fruttano entrate totali per un ammontare di circa 400 miliardi di dollari (dati

2007). Il primato del consumo di birra spetta all'Europa con 72 litri/abitante annuo. Nel 2006 ha subito un

Quali piatti si sposano con la birra? L'opinione di Gualtiero Marchesi

«Con la salsiccia magra di vitello è perfetta»

(GIORDANA TALAMONA)

(tgr) **Gualtiero Marchesi** (nella foto), celeberrimo fondatore della "nuova cucina italiana", considerato da molti lo chef italiano più noto al mondo, non ha dubbi: «La nostra cultura affonda le radici nel vino, non nella birra». E non poteva che essere così per un grande chef che ha fatto della tradizione italiana una bandiera nel mondo. La sua cucina è diventata filosofia del gusto sposando i principi fondamentali di semplicità, bontà ed estetica del piatto. In quest'armonia si trova l'arte di Gualtiero Marchesi. «La birra - ha, però, spiegato - l'abbinerei a piatti particolari, poco legati a quelli della nostra penisola. Per esempio, con la salsiccia magra di vitello che faccio venire appositamente dalla Germania: con quel piatto la birra si abbina perfettamente».

Tra i vari wurstel prodotti ci sono infatti i famosi Bratwurst, i sal-

siccotti bianchi di Monaco che ritroviamo anche in Alto Adige. «Appena mi arrivano - ha raccontato Marchesi - lo faccio sapere a Moratti che ne è ghiotto. Non a caso l'altra sera era ospite nel mio ristorante di Milano».

Il ristorante in questione è il "Teatro alla Scala il Marchesino", luogo di culto per palati fini ed esigenti della Milano bene.

«Trovo che la birra sia perfetta come aperitivo - ha continuato Marchesi - anche se, personalmente, preferisco delle buone bollicine italiane o dello Champagne». E non è un caso che il grande chef apprezzi gli spumanti visto che un altro luogo di delizie è il suo ristorante di Erbusco, in provincia di Brescia, nella cui zona si producono i grandi Metodo Classico della Franciacorta.

Una deroga alla cucina ita-

liana, secondo Marchesi, può essere concessa solo a quella altoatesina dove la birra trova massima espressione in abbinamento ai piatti della tradizione. «Gli affettati affumicati, primo tra tutti lo speck, sono perfetti con la birra anche di produzione italiana - ha dichiarato - Ormai siamo diventati bravi anche in quello. Sono numerosi i mastri birrai nel nostro Paese che hanno fatto scoprire il piacere per questa bevanda».

«E che diatriba se è o la birra perde o la birra perde». «Un altro piatto che fanno in vede, ritengo vanda si sposa con la cucina dove l'affumiciatura, fanne leone».

Su una cosa chesi non ha birra, entrano la cultura, la tradizione di per noi è un buon bicchiere Paesi mittele ta bere un b «Le racconti che mi ha chiuso Marchi Monaco in u. Vicino al nos de un signori con mantelli lese. Lo sen birra e poi ve ha dell'incre alla birra gli mometro pe temperatura sia il momenterà perfetta zione. Mi ha cultura del b anche da qui



chi è

((tgr) **Gualtiero Marchesi** nasce a Milano nel 1930 e muove i primi passi nel mondo della gastronomia lavorando nel ristorante dell'albergo "Mercato" di proprietà dei genitori. Frequenta la scuola alberghiera a Lucerna, in Svizzera e si perfeziona presso "Ledoyen" di Parigi, "Le Chapeau Rouge" di Digione e presso il ristorante dei fratelli Troisgros a Roanne. Nel 1977 inaugura il suo ristorante a Milano e ottiene immediatamente una stella Michelin e l'anno dopo, nel 1978, due stelle. I gastronomi Gault e Millau lo annoverano tra i quindici ristoranti al mondo da loro preferiti. Nel 1985 la Guida Michelin gli attribuisce tre stelle. Nel 1986 è tra i fondatori della Comunità Europea dei Cuochi con sede a Bruxelles. Riceve innumerevoli riconoscimenti tra cui l'Ambrogino d'Oro, il Cavalierato della Repubblica e viene nominato Commendatore dal presidente della Repubblica. Nel 1993 trasferisce il ristorante a Erbusco e nel 1998 riceve il prestigioso premio Artusi. Nel 2001 apre un nuovo ristorante a Parigi. Nel 2006 fonda la Italian Culinary Academy a New York.

