



editrice
san marco



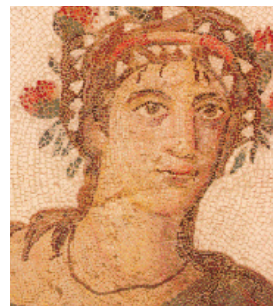
I GRANDI PERSONAGGI DELLA GASTRONOMIA DI IERI E DI OGGI (I CUOCHI ITALIANI STELLATI)

Il contributo maggiore fornito in campo gastronomico proviene principalmente da importanti personaggi di origine francese e italiana che, con le loro ricette e i loro scritti, hanno documentato le abitudini alimentari dei popoli e l'evoluzione della cucina.

Il personaggio più rappresentativo dell'Antica Roma

Marco Gavio Apicio (25 a.C. - 37 d.C.)

Gastronomo vissuto sotto il regno di Tiberio, amava sperimentare nuovi accostamenti di cibi e preparare banchetti accompagnati da musica e danze, molto sontuosi, al punto da dilapidare il suo ingente patrimonio. Morì suicida quando si rese conto di essere rimasto con "soli pochi milioni di sesterzi", temendo che non gli avrebbero consentito il tenore di vita cui era abituato. Del suo contributo gastronomico si ha menzione grazie al trattato "*De re coquinaria*" (l'arte culinaria) a lui attribuito, ma in realtà compilato intorno al 230 d.C. da un cuoco di nome Celio. L'opera è suddivisa in dieci libri che racchiudono più di quattrocento ricette di vario genere, di cui molte composte da ingredienti inconsueti che oggi apparirebbero abominevoli (lingue di uccelli, talloni di cammello, resine di piante e condimenti come il garum).



I personaggi dal XV al XVIII secolo

Cristoforo da Messisbugo (fine 1400-1548)

Nobile gentiluomo di origine ferrarese alle dipendenze della corte degli Estensi, in qualità di amministratore dei fondi ducali e "scalco" (responsabile dei banchetti di corte). Si distingue per la capacità di realizzare raffinati e spettacolari banchetti, intervallati da danze, musiche e commedie. Dona un importante contributo alla realizzazione di nuove ricette, elabora e rende più raffinate quelle popolari che accosta a quelle signorili, e perfeziona la presentazione e la trinciatura a tavola dei cibi, al punto da renderla un'arte.

Per l'importanza dei suoi incarichi e la sua fama, nel 1533 Carlo V lo investì della nomina di Conte Palatino.

Scrive un'importante opera gastronomica "*Banchetti, composizione di vivande e apparecchio generale*", che verrà pubblicata un anno dopo la sua morte, ritenuta un vero e proprio trattato sulle abitudini culinarie del secolo, tanto da essere ristampata più volte.



A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



WWW.01

editrice
san marco



Bartolomeo Scappi (inizi 1500-1577)

Si hanno sue notizie certe solo nel 1536 quando, al servizio del cardinale Lorenzo Campeggi, ha l'incarico di preparare un banchetto in onore di Carlo V. In seguito, presta servizio presso la corte papale vaticana sotto il pontificio di Pio IV, per poi divenire il cuoco personale (all'epoca "secreto") di Pio V.

Cuoco di alto livello, ha una notevole conoscenza degli alimenti e delle loro differenze territoriali, al punto da essere considerato il cuoco più ricercato e importante dell'epoca. A lui vengono attribuite importanti innovazioni in cucina, come l'impiego di animali d'allevamento, l'introduzione di piatti stranieri, ma anche di tecniche come la marinatura, la lardellatura, la panatura delle carni e altre ancora.

Pubblica i suoi saperi nell'“*Opera di Bartolomeo Scappi, maestro dell'arte del cucinare*” divisa in sei libri, ritenuta ancora oggi, la migliore opera dell'epoca.



Antoine Augustin Parmentier (Montdidier, 1737-1813)

Agronomo e nutrizionista francese viene ricordato soprattutto per aver diffuso l'uso della patata, della quale apprezzò il sapore e scoprì le proprietà nutritive quando, farmacista dell'esercito francese durante la guerra dei Sette anni (1756-1763) contro Inghilterra e Prussia, venne tenuto prigioniero in un carcere prussiano. Al suo ritorno in patria ne promuove l'utilizzo, partecipando ad un concorso indetto per ricercare nuovi alimenti contro le carestie, e grazie all'appoggio del re Luigi XVI se ne diffonde la coltivazione.

I suoi molteplici interessi lo portarono ad occuparsi di metodi per la conservazione della farina, dei prodotti caseari e del vino, della conservazione in genere per mezzo del freddo, come pure all'estrazione di zucchero dall'uva. Membro dei fondatori della scuola di Fornai, partecipò anche alla riforma agraria della Francia. Nel 1795 viene ammesso all'“*Académie des sciences*”.



I personaggi del XIX secolo

Marie Antoine (Antonin) Carême (Parigi, 1784-1833)

Comincia la sua esperienza lavorativa già da bambino in alcune osterie di Parigi, ma ben presto la sua abilità lo porta a divenire un celebre pasticciere e un abilissimo cuoco al servizio degli aristocratici dell'epoca, tra cui Napoleone Bonaparte e lo Zar Alessandro I. Celebre soprattutto per elaborate preparazioni di pasticceria, per i “*pièce monté*” e per ricette molto raffinate tra cui vol-au-vent e meringhe. I testi più celebri sono “*L'art de la cuisine française*” e “*Le pâtissier royal parisien*”.



A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



WWW.01

editrice
san marco



Pellegrino Artusi (Forlimpopoli, 1820-1911)

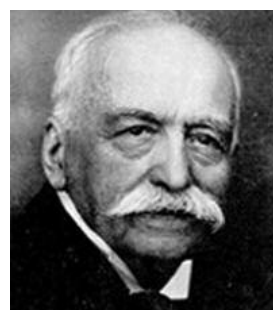
Figlio di un droghiere benestante di Forlimpopoli, per varie vicissitudini familiari si trasferisce a Firenze dove trascorrerà tutta la sua vita. Grazie alla sua agiatezza economica riesce a dedicarsi alla sua passione, la letteratura e, soprattutto, la cucina. Le numerose corrispondenze con le casalinghe italiane gli consentono di raccogliere centinaia di ricette di diversa provenienza regionale, soprattutto della cucina contadina, che con l'aiuto della cuoca "Marietta" alle sue dipendenze, migliora e adatta ai gusti contemporanei. Dalla raccolta di tutte queste ricette, appunti e aneddoti pubblica l'opera *"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"*, che racchiude il patrimonio gastronomico italiano, divenendo il "manuale" di riferimento della cucina italiana e uno strumento di identificazione nazionale, paragonabile alle grandi opere letterarie. Nell'opera Artusi non si limita solo alla descrizione delle ricette, ma delinea una tipologia di pranzo composta da un primo e un secondo piatto, discostandosi dai canoni della cucina francese. Focalizza l'attenzione sulla pasta e in particolare sugli spaghetti al pomodoro, che diventano di diritto il piatto identificativo della cucina nazionale. Offre inoltre anche consigli salutari.



Georges Auguste Escoffier (Nizza, 1846-1935)

Inizia a lavorare in cucina ancora ragazzo, si afferma nei più importanti alberghi inglesi (*"Savoy"* e *"Carlton"*), per poi continuare la sua carriera nei prestigiosi alberghi d'Europa, tra cui il *"Ritz"*, dove razionalizza e organizza il lavoro in tutto il settore ristorativo con l'introduzione in cucina della brigata. Classifica le pietanze e stabilisce le regole per redigere un menu, che snellisce nel numero di portate (circa 12-13), semplifica le tecniche di cottura, promuove un adeguato impiego delle materie prime e adotta una terminologia specifica tutt'oggi ancora in uso.

Le sue doti umane e professionali lo rendono la figura più affermata dell'epoca, alla quale va il merito della raffinatezza della cucina francese e dell'eleganza del servizio in tavola. Tra le sue opere più importanti ricordiamo *"Le livre des menus"*, *"La guide culinaire"* e *"Ma cuisine"*.



I personaggi del XX e XXI secolo

Gualtiero Marchesi (Milano, 19 marzo 1930)

Inizia la sua formazione nel ristorante di famiglia *"Il mercato"*. In seguito, frequenta la scuola alberghiera di Lucerna (Svizzera) e si perfeziona in Francia nel momento in cui nella cucina francese è in atto un profondo rinnovamento. Tornato in Italia (1977) apre a Milano il ristorante *"Gualtiero Marchesi"*, dove mette in pratica le idee della nuova cucina maturate in Francia, e diviene il promotore della *"nouvelle cuisine"* in Italia, e il riferi-



A. Solillo - S. Palermo - I SAPERI DELLA CUCINA



editrice
san marco



mento dell'alta gastronomia italiana. Il suo è il primo ristorante italiano a ricevere dopo pochi anni il riconoscimento di tre stelle della Guida Michelin. Considerato a tutt'oggi lo chef italiano più famoso nel mondo, è il fondatore dell'*Italian Culinary Academy* a New York ed è il rettore della *Scuola Internazionale di Cucina Italiana* a Colorno (Parma), nonché autore di diversi testi di cucina, tra cui *“La mia nuova grande cucina italiana”* e *“La cucina regionale italiana”*.

Paul Bocuse (Collonges-au-Mont-d'Or, 11 febbraio 1926)

Discendente da una famiglia di cuochi e ristoratori da generazioni, è ambasciatore della cucina francese in tutto il mondo e viene considerato il più grande chef francese contemporaneo. Dopo diverse esperienze accanto a chef prestigiosi, decide di rilevare il locale di famiglia a Collonges (1959), che in pochi anni diviene un rinomato ristorante di alta gastronomia. Negli anni Settanta si avvicina anche alla nouvelle cuisine, ma torna ben presto allo stile tradizionale, promuovendo e innovando la cucina tradizionale, soprattutto di Lione, che pratica ancora oggi. Tra i suoi piatti di maggior successo vanno ricordati *“la soupe ai tartufi del Périgord”*, *“la terrina di astice al vino Meursault”*. Le sue opere più importanti sono *“La cuisine d'un arché”* e *“Bocuse dans votre cuisine”*. Esiste una prestigiosa competizione culinaria europea a lui intitolata *“la Bocuse d'or”*.



Celebre è la sua affermazione: *“L'egemonia culinaria francese durerà sino al momento in cui gli chef italiani si renderanno conto dell'enorme patrimonio che hanno a disposizione, sia dal punto di vista delle materie prime sia dal punto di vista delle innumerevoli sfaccettature delle tradizioni”*.

Ferran Adrià (Barcellona, 14 maggio 1962)

Famoso cuoco spagnolo, considerato uno dei migliori chef al mondo, inizia la sua carriera come lavapiatti, ma già nel 1984 entra a far parte dello staff del ristorante *“El Bulli”*, dove poco tempo dopo ne diviene lo chef, e riesce a conquistare tre stelle Michelin e per tre anni consecutivi si posiziona primo nella classifica dei 50 *“Best of Restaurant”*. La sua cucina “sperimentale” è basata soprattutto sulla gastronomia molecolare, con la quale crea piatti dalle diverse consistenze e temperature, e contrasti di sapore e colori, capaci di sorprendere il commensale, difatti egli sostiene che *“il cliente ideale non viene a El Bulli per mangiare, ma per provare un'esperienza”*. Nei periodi di chiusura del suo ristorante si dedica alla sperimentazione di nuovi piatti, lo stesso *El Bulli*, chiuso dal luglio 2011, dal 2014 riaprirà come fondazione con l'obiettivo di effettuare ricerche in campo gastronomico. L'esperienza della sua cucina innovativa ha dato origine a diverse pubblicazioni, ma anche a molte polemiche.



A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



editrice
san marco



Massimo Bottura (Modena, 30 settembre 1962)

Il suo percorso gastronomico inizia nel 1986, quando rileva una vecchia trattoria a Campazzo in provincia di Modena. Inizialmente la sua è la cucina emiliana, con la quale conquista una vasta clientela e una certa notorietà, al punto da affiancare grandi chef come Alain Ducasse, con il quale approfondisce i segreti dell'arte culinaria e ne affina le tecniche. A New York prosegue la sua formazione e, dopo il rientro a Modena nel 1995, rileva l'*Osteria Francescana*, una tradizionale trattoria nella quale proporrà una cucina più creativa, che lo porterà a collaborare con lo chef spagnolo Ferran Adrià. Il bagaglio di esperienze e la sua creatività lo portano a proporre una cucina innovativa e completamente rivisitata, creata dalla rielaborazione dei piatti tradizionali e delle materie prime del territorio. Le sue prime pubblicazioni sono: *"Aceto balsamico"*, *"Parmigiano Reggiano"* e *"PRO. Attraverso tradizione e innovazione"*.



Carlo Cracco (Vicenza, 8 ottobre 1965)

È considerato uno dei 50 chef migliori al mondo. La sua formazione inizia frequentando l'istituto alberghiero *"Pellegrino Artusi"* di Recoaro Terme e lavorando per il Ristorante *"Da Remo"* (Vicenza). Nel 1986 comincia la sua carriera professionale da Gualtiero Marchesi a Milano. Negli anni successivi lavora presso la *"Meridiana"* di Garlenda (Savona), si trasferisce per 3 anni in Francia dove impara la cucina francese presso Alain Ducasse (Hotel Paris) e Lucas Carton (Paris, Senderens), poi finalmente torna in Italia, a Firenze dove è stato primo chef presso l'Enoteca Pinchiorri, guadagnandosi durante la conduzione 3 stelle Michelin.



Gualtiero Marchesi lo chiama per l'apertura del suo ristorante, dove Cracco lavora come chef per 3 anni. Subito dopo apre *"Le Clivie"* in Piovesi d'Alba (Cuneo), ottenendo dopo un anno la stella Michelin. Accetta poi l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria del negozio di gastronomia più famoso di Milano del 1883, di aprire il ristorante *Cracco Peck*, dove lavora come Chef Executive. Il ristorante è aperto dal 2001 nel centro di Milano e la sua cucina rivisita in modo contemporaneo le specialità tradizionali milanesi, guadagnando 2 stelle Michelin. È autore di diversi libri e dal 2007 il ristorante ha solo il suo nome ed è tra i 50 migliori ristoranti al mondo.

Alain Ducasse (Castel-Sarrazin, 13 settembre 1956)

Chef francese e maestro di cucina di fama mondiale, pluripremiato con stelle Michelin, collabora con l'Agenzia Spaziale Europea per l'alimentazione degli astronauti nello spazio, e dirige più di 20 ristoranti sparsi in tutto il mondo. Dopo aver frequentato la scuola alberghiera di Bordeaux e aver maturato diverse esperienze in importanti ristoranti francesi, diventa chef di



A. Solillo - S. Palermo - I SAPERI DELLA CUCINA



WWW.01

editrice
san marco



cucina prima presso “*L’Armandier*” di Eugène Moungin, poi a “*La Terrasse*” di Juan-les Pins, dove viene insignito delle prime due stelle Michelin e ne riceve altre tre lavorando al ristorante “*Le Luis XV*” dell’*Hôtel de Paris* di Monte Carlo. La cucina di Ducasse è volta a valorizzare la bontà e la qualità delle materie prime, infatti egli sostiene che “il talento è nel prodotto” a sottolineare che la cucina deve essere qualcosa di essenziale, deve rispettare il gusto delle materie prime e creare alleanze prudenti ed armoniose.

Joël Robuchon (Poitiers, 7 aprile 1945)

Definito dalla guida Gault e Millau nel 1989 “migliore chef del secolo”, Joël Robuchon è lo chef e ristoratore francese che detiene più stelle Michelin al mondo (oltre 25), grazie ai suoi numerosi ristoranti sparsi in tutto il mondo. Executive chef di prestigiosi locali quali l’“*Hôtel Lafayette*” e il ristorante “*Jamin*” di Parigi, vanta una cucina impostata su uno stile classico e raffinato, che prende spunto dalla cucina borghese e si basa soprattutto sull’impiego di prodotti di eccellenza, e ben lontana dallo stile minimalista della *nouvelle cuisine*.



Vincitore in diverse rassegne gastronomiche, è autore di numerosi libri, alcuni dei quali tradotti anche in inglese.

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA