

[IL PERSONAGGIO]

È di Alzate l'erede di Gualtiero Marchesi

Fabrizio Molteni è uno dei più importanti cuochi italiani

ALZATE BRIANZA «Non chiamatemi "il discepolo" o "il prediletto" di Gualtiero Marchesi, sono solo il suo braccio operativo». Anche se quel "solo" è assolutamente riduttivo. Fabrizio Molteni, 33 anni a luglio, è uno dei cuochi più importanti d'Italia. Ma il suo nome, spesso, non viene ricordato. Perché da Alzate Brianza, dove ha vissuto e dove tuttora vive la famiglia, Molteni si è trasferito a Erbusco dove, in sostanza, è alla guida della brigata di cucina del ristorante "Gualtiero Marchesi", all'Albereta, dove brilla la stella del maestro della cucina italiana, che ha appena compiuto 80 anni.

Non ama la luce dei riflettori, Fabrizio Molteni. Ma la sua carriera, nonostante la giovane età, è davvero invidiabile. Dopo i due anni trascorsi al Centro di formazione professionale di Monte Olimpino, si è trasferito in Valle d'Aosta per lavorare. Poi il primo contatto con Gualtiero Marchesi, con uno stage di sei mesi a Erbusco: aveva 17 anni. «Ho lavorato nella brigata guidata da Carlo Cracco, dove c'erano Paolo Lopriore, Enrico Crippa e Andrea Bertoni». Cuochi che, ora, sono premiati e apprezzati in tutta Italia. «Era una grandissima brigata - spiega -. Io ero apprendista, non pensavo di poter essere assunto». E invece è da qui che inizia la sua avventura con Marchesi. Prima, però, un'esperienza di oltre due anni al Griso di Malgrate, con Claudio Prandi, per un rientro da Marchesi come capo partita. Dopo un'altra piccola separazione - sei mesi in Svizzera - il rientro alla "base". «E in pratica non mi sono più separato da Marchesi». Così Fabrizio Molteni è stato mandato da Marchesi a coprire ruoli importanti nei ristoranti che venivano aperti dal maestro della cucina italiana in giro per il mondo: Parigi, Roma, la consulenza sulle navi da crociera Costa, l'Hostaria dell'Orso a Roma, Cannes. «Ha sempre avuto una fiducia enorme, nei miei confronti - confessa - e gliene sono gra-

to. Io sono il suo braccio operativo, non chiamatemi "il prediletto" o il "discepolo". È giusto che i riflettori siano puntati su di lui. È lui la star. Io sono abbastanza schivo. Tante volte non mi si vede: non mi piace la ribalta. Se c'è da fare, io lo faccio. E basta».

Poche parole, poche apparizioni, ma tanti fatti. «Eliminiamo un pregiudizio - spiega -. Gualtiero Marchesi è sempre presente con noi in cucina. Si divide tra Erbusco e Milano (dove ha aperto il Marchesino, il ristorante del teatro alla Scala, ndr). C'è lui, poi ci sono io e il personale di cucina. Che in realtà, poi, seleziono io: si tratta di ragazzi che si formano da noi anche 2 o 3 anni, si formano, e poi cerchiamo di dar loro una mano a trovare nuovi posti, di alto livello».

Di certo, stare a fianco di Marchesi aiuta a crescere. «Lui è un personaggio - racconta -. Se lo ascolti, è semplice lavorare con lui. Ma non bisogna fare di testa propria. Mi ha insegnato moltissimo, in cucina ho imparato il rispetto delle materie prime e come trattarle. Mi ha insegnato soprattutto a capire tutto quello che si fa in cucina, il perché. C'è sempre un motivo perché si fa una particolare lavorazione: non bisogna fare nulla "in automatico", ma si deve sempre pensare». Così avviene ogni qual volta c'è una nuova preparazione. «Marchesi spiega in maniera esauriente ogni piatto che vuole fare. Il problema, poi, è farlo esattamente come vuole lui. D'altronde ripete sempre che "lo spartito è sempre quello, ma gli esecutori sono diversi"».

Un carattere sicuramente forte, quello di Marchesi. «Ma non abbiamo mai litigato - precisa Molteni -. Certo, qualche volta si hanno idee diverse. Non è detto che la sua sia sempre l'opinione giusta, solo perché si chiama Gualtiero Marchesi». Il futuro di Fabrizio Molteni, comunque, è abbastanza chiaro. «Ognuno fa il proprio percorso e

«Sono il suo braccio operativo, ma non chiamatemi il prediletto»



F. Molteni



A CONTATTO Il 33enne alzatese Fabrizio Molteni accanto al "grande" Gualtiero Marchesi nel celebre ristorante di Erbusco

prima o poi toccherà anche a me distaccarmi da Marchesi e intraprendere la mia strada». Il ritorno a Como sembra però improbabile. «Sarebbe bello, ma è difficile. Ora ho moglie e due figli piccoli. Ai miei bambini non voglio far dimenticare che, per metà, sono comaschi, tanto che presto regalerò loro una sciarpa del Como. Però non è una decisione facile, quella di tornare a casa». Molteni non nasconde la sua amarezza per la situazione della ristorazione nel Comasco. «Il bacino è grande: c'è tanta richiesta, ma purtroppo l'offerta è di livello piuttosto basso». Il problema è anche di cultura. «La mentalità comasca, in tal senso, è un po' chiusa. Ci sono tante trattorie e pizzerie, ma poche cucine di livello. A Como città, poi, se prima era una valle di lacrime, ora

la valle è colmata». Ma qualche speranza per il futuro c'è. «Le scuole stanno lavorando bene - sottolinea -. Noi stiamo collaborando con il "Casnati" di Como e i ragazzi sono molto preparati. Hanno l'impronta giusta, sanno quello che stanno facendo». Ma c'è sempre qualcosa da migliorare. «Bisogna essere diretti, un po' duri e realistici. Il nostro non è un mondo facile. Ai ragazzi dico che, usciti da scuola, non devono pensare che faranno subito un sacco di soldi, ma tanti sacrifici». Ma qual è il sogno di Fabrizio Molteni? «Non lo so. La stella Michelin? Certo, ci penso. Perché alla fine è il principale metro di giudizio. E quindi, spero un giorno di averla anch'io, ma solo come dimostrazione del mio valore».

Raffaele Foglia