

## FOODVALLEY

GUALTIERO MARCHESI

### La sua “minextra” piace ai poveri



**I**L GRANDE CUOCO MILANESE HA CUCINATO PER UN GIORNO PER I POVERI dei Frati Minori Cappuccini di Milano: così, l'Opera di San Francesco, l'*onlus* milanese di viale Piave che svolge meritoria opera di assistenza per i bisognosi, ha voluto festeggiare l'11 ottobre scorso i propri cinquant'anni di attività. Gualtiero Marchesi, con la consueta signorilità e dando sfogo a una creatività inedita, ha allestito un memorabile quanto semplice pranzo proprio nella sede dell'Opera Francescana. Aperto da mozzarelline e pomodorini, il *lunch* d'autore è proseguito con un primo piatto a base di verdure, una sorta di minestrone asciutto, con un ventaglio di verdure fresche da degustare una a una per meglio coglierne i sapori. Poi il menu prevedeva *carré* di vitello al forno con gnocchetti croccanti, seguito dalla “scarpetta” e da una pera al vino rosso, biscotto alla cannella, spuma al mascarpone. Il folto pubblico, perlopiù composto da benefattori dell'Opera di San Francesco, ha gradito la cucina del Maestro, che aveva aperto la giornata con queste parole: “Oggi abbiamo imbandito materia e sapore. Questa è la vera missione quotidiana del cuoco. E usate anche le mani per rendere più vera e allegra la tavola, ma soprattutto per gustare i piatti per cui di cui sono fatti”. Un evento unico, che ha visto coinvolti anche, in un'altra giornata, Pietro Leemann e la brigata di Carlo Cracco.