GUALTIERO MARCHESI - ITALIEN, MAILAND (1930-2017)



Quelle: elle.fr, 23. 4. 2019 - Foto: gusto.giornaledibrescia.it, 24. 4. 2019

KURZ VORGESTELLT

Italien glorifiziert seine grossen Kochmützen etwas diskreter als Frankreich. Doch einer brachte es zu weltweiter Bekanntheit: Gualtiero Marchesi. Er mischte die traditionelle italienische Küche auf. Das wurde unter anderem 1991 mit dem Verdienstorden der Italienischen Republik anerkannt.

INFORMATIONEN

- Marchesi ist der unbestrittene Begründer der Nuova Cucina Italiana. Er reformierte nicht nur die traditionellen Rezepte, sondern legte auch mehr Wert auf deren Präsentation. So «erfand» er das offene Raviolo.
- 1977 eröffnete er sein erstes Restaurant in Mailand und erhielt schon ein Jahr später seinen ersten Michelin-Stern. 1986 schliesslich wurden ihm als erstem Koch Italiens drei Sterne zugesprochen. In der Folge eröffnete er einige Restaurants und gab sein Wissen weiter: Es gibt einige namhafte Meisterschüler Marchesis.

DATEN

Restaurant Il Marchesino

Piazza della Scala Ang, Via Filodrammatici, 20121 Milano

Homepage, Telefon: m.marchesi.it, +39 02 7209 4338

Academy Gualtiero Marchesi

Via Bonvesin de la Riva, 5, 20129 Milano