

Siamo online da 2927 giorni 16 ore 20 minuti



Grandi Cru d'Italia premia Giacomo Tachis e Gualtiero Marchesi

on 25 Marzo 2015. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - Il premio

Home Archivio II premio

Il presidente, il conte Lucio Tasca d'Almerita: "Scelta oculata e applaudita da tutti"



(Giacomo Tachis e Gualtiero Marchesi)

"Il meglio dell'enogastronomia italiana". Non usa mezzi termini il presidente di Grand Cru d'Italia, il conte Lucio Tasca d'Almerita che ieri sera, come da tradizione, ha premiato i due personaggi simbolo dell'enogastronomia italiana.

Scelta, permetteteci di dirlo, quasi obbligata, con Giacomo Tachis e Gualtiero Marchesi, 81 anni il primo, 85 il secondo appena compiuti.

"Scelta oculata – dice il conte Tasca d'Almerita – e siamo soddisfatti di aver scelto due simboli di questo mondo. Tanto è vero che nessuno ha avuto modo di obiettare sulle due

Tachis, una vita dedicata allo studio e al vino, piemontese, ha segnato - più di ogni altro la rinascita del vino italiano e il suo successo nel mondo. Si è sempre definito uno che "mescola vino", ma conserva un ruolo di assoluto e indiscusso rilievo, quanto meno, per l'imponente eredità e l'immenso patrimonio enologico che, con il suo talento, ha donato al nostro Paese. Uomo in anticipo sui tempi di almeno venti anni, Giacomo Tachis ha avuto la caparbietà e la giusta visione di quello che sarebbe stato il vino Italiano negli anni a venire: il suo influsso è ancora evidente ai giorni nostri. Il grande enologo piemontese ha infatti contribuito allo sviluppo del vino del nostro Paese, anche attraverso la straordinaria rivalutazione di varietà autoctone che erano, prima del suo arrivo, pressoché abbandonate. Carignano e Nero d'Avola sono solamente due dei tanti esempi che si possono citare e, in questi ultimi due casi, hanno significato anche il poderoso sviluppo dell'enologia di Sardegna e Sicilia. Poi la Toscana, regione che deve a Giacomo Tachis gran parte dell'attuale splendore e successo. Qui è stato capace di esaltare le notevoli potenzialità del territorio, creando vini che - ancora oggi - sono indiscussi rappresentanti del vino italiano nel mondo. Senza dimenticare le Marche, dove è stato capace di unire con successo Cabernet Sauvignon e Merlot al locale Montepulciano.

Di Marchesi basta pronunciame il nome per avere come paragone la "Cucina", con la "C" maiuscola. Quella di Gualtiero Marchesi per la cucina è stata una vocazione, ma una vocazione cercata, prima accolta attraverso l'esempio dei genitori che possedevano l'albergo ristorante Al Mercato, in via Bezzecca,a Milano, e poi messa, continuamente in discussione. Per un ragazzo nato nel 1930, la svolta arriva nel dopoguerra, mischiando la propria energia a quella di un'intera nazione. Non è solo il desiderio di conoscere, di muoversi, di fare esperienza, ma soprattutto di misurarsi con il resto del mondo. misurando fino in fondo le capacità personali a partire dagli anni di apprendistato al Kulm di Saint Moritz e alla Scuola alberghiera di Lucerna. Apre il suo primo ristorante milanese nel 1977, conquistando la prima stella Michelin, seguita, l'anno successivo, da una seconda. A due anni dall'apertura, i gastronomi Gault e Millau, nel corso di un'intervista al Time, lo annoverano tra i quindici ristoranti al mondo che preferiscono. La terza stella arriva nel 1985, primo in Italia ad ottenerla. Nel 2008, sarà anche il primo, ma questa volta al mondo, a riconsegnarle tutte, convinto che, ormai, si tratti di un gioco al rialzo, dove si sale e si scende per tenere alto il buon umore e le fortune dei critici.

C.d.G.

FLASH NEWS

Martedì, 03 Mar 2015 "Meno giornali=Meno liberi": la nuova campagna de Le città del vino

GLI APPUNTAMENTI

Domenica, 03 Mag 2015 Alla scoperta dei vini Gambellara Doc, torna "Passeggiando con Bacco'

1 2 3 4 5 6 7







Iscriviti alla nostra





ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS



