L'Albereta ricorda Gualtiero Marchesi, oltre 20 anni trascorsi assieme

gualtiero-marchesi-lalbereta-67c7ba3d

«Mi piaceva chiamarla Signor Marchesi! Grazie per tutto quello che mi ha insegnato. Buon viaggio Signor Marchesi». Queste le parole di **Carmen Moretti de Rosa** all'indomani della scomparsa del maestro che per oltre 20 anni ha segnato indelebilmente **l'Albereta Relais et Chateaux**.

Il resort nel cuore della **Franciacorta** è stato **dal 1993 la casa di Gualtiero Marchesi**: un lungo periodo di successi vissuto a fianco della famiglia Moretti. Il Maestro all'Albereta aveva trovato la pace e il raccoglimento che la sua Milano non riusciva più a dargli. Un luogo magico per accogliere, con la dovuta calma, gli ospiti e gli amici che accorrevano a lui da tutto il mondo.

Oggi la Brigata dell'Albereta, guidata da **Fabio Abbattista**, omaggia il grande imperatore della cucina italiana con il lutto al braccio. "Marchesi mi ha insegnato il rigore di pensiero e l'importanza dell'organizzazione millimetrica per gestire una cucina e un hotel. Con lui ho capito che per avere successo e per parlare delle cose, prima devi conoscerle a fondo, che si tratti di un vino, di un ingrediente o di un piatto. Marchesi era sì precisione e rigore, ma anche un uomo che sapeva vivere con leggerezza – prosegue **Martino de Rosa**, presidente di At Carmen -. Ricordo che, anni fa, eravamo a Monaco di Baviera. Stanchissimi e infreddoliti, sotto una spanna di neve mi disse: "Martino, ora ti porto a mangiare il miglior Weisswurst della città. Ci divertimmo tantissimo e con semplicità. Questo era Gualtiero. Era davvero uno di famiglia".

Gualtiero Marchesi ha guidato le cucine de L'Albereta sin dall'apertura del 23 settembre 1993. Al suo fianco sono passati quelli che oggi sono i grandi nomi della cucina contemporanea, da **Carlo Cracco** ad **Andrea Berton**, da **Enrico Crippa** a **Paolo Lopriore** e **Davide Oldani**.