



La cucina di Gualtiero Marchesi ha conosciuto importanti cambiamenti. Marchesi ha sempre sostenuto che la cucina, ferme restando le tecniche culinarie che impiega, si connota in base al clima del territorio in cui opera: uno stesso cuoco esprimerà due differenti produzioni culinarie a seconda che operi in Alto Adige o in Sicilia. Acquisita questa sensibilità, Marchesi è andato oltre. Fermi restando gli ingredienti base offerti dal territorio, non ha però ignorato i prodotti offerti dal mercato del villaggio globale. Per questo motivo alcuni suoi piatti includono ingredienti di altre culture culinarie che danno un tocco di internazionalità alla sua cucina, scongiurando il pericolo che possa assumere valenze provinciali.