

Un calderaio umanista

DI CRISTINA CIUSA
Accademica di Milano Navigli

*"In base all'uso dell'utensile
da cucina si distingue
il grande cuoco".*

Milano. Correva l'anno 1938 quando Eugenio Medagliani incontrò il primo cuoco. Un rapporto di singolare amore con il mondo della cucina che fin dagli 8 anni segna e percorre le sue esperienze. Così ci accoglie, fra pezzi d'antiquariato della cucina e della musica, raccontando aneddoti e curiosità. "Il primo cuoco fu un grandissimo personaggio: si chiamava Brera e veniva dall'Oltrepò; l'abbiamo ospitato prima della partenza da Genova per la Tripolitania e Cirenaica, dove doveva aprire gli alberghi per la stagione autunno-inverno-primavera (tempi in cui lo Stato italiano offriva 10 giorni di soggiorno in Libia agli operai e a tutti coloro che dimostravano valore). Arriva con la bombetta, elegante, un aspetto inglese, che recava soggezione. Quando parlava affascinava. Narrava degli italiani che andavano nelle colonie e di come aveva trasformato l'aragosta alla parigina finita con vitello glassato per Mussolini che non poteva mangiare i crostacei. Ho capito che il mondo della cucina era fatto da una brigata che doveva essere accordata perfettamente come un'orchestra".

Ma come arrivavano tutti questi chef a casa Medagliani? Il papà li conosceva: dalla fabbrica di coltelli in Francia a 14 anni, al dopoguerra in Germania, divenne punto di riferi-

mento per gli "chef executif" (a capo della brigata di cuochi), come Brera, fornendo dal pentolame e coltelleria ai grembiuli, le giacche, i cappelli, continuando il mestiere del nonno di Eugenio, lattoniere: tutto ciò che serviva alla brigata di cuochi. Il papà andò quindi anche in Libia, oltre a Firenze, Roma, Napoli, la penisola sorrentina, Capri, Catania e Palermo, dove sorgevano gli hotel. E "come premio il papà regalava allo chef executif gli indumenti ricamati da mia madre sul lato sinistro della giacca". Ma badate bene: in base all'uso dell'utensile da cucina si distingue il grande cuoco. "Niente viene scelto e nasce a caso, ma ha un'evoluzione come avviene per la vita e cambia in base alle sorgenti di calore". Rapporti utilizzati per la cucina economica ad anelli di diversa forma. Così anche il coltello nasce con lame diverse a seconda degli usi: affettare, disossare, pelare. "Non ti spieghi il perché ma tutto è un perché". L'album diventa più solido nella pentola di rame rosso non stagnato a mezza sfera perché gli ioni del rame si combinano con le ovuline dell'albumina facendo un composto che genera molecole con una parete più robusta, per cui aggiungendo più aria si solidifica meglio e fa le famose "guglie". Se le posate da frutta sono più piccole di quelle da

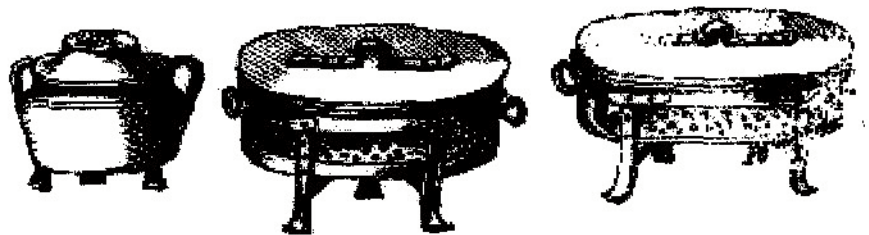


tavola è solo un aspetto estetico che nasce nel Settecento come rapporto equilibrato fra il diametro di un piatto da frutta e quello da tavola. La poesia della creatività si fonde dunque con la scienza, e "con Gualtiero (Marchesi) avevo 22 anni; il rapporto era qualcosa di più profondo. Univa l'alimento all'essenza intima dell'essere umano. L'aspetto umanistico mi interessa: è l'intelletto che muove tutto e può trasformare un prodotto cucinario semplice in fantastico". Liceo classico e laurea in chimica pura a Pavia. Erano 80 matricole, e il "Corriere della Sera" segnalava chimica e ingegneria come le facoltà più profittevoli

per trovar lavoro. E in fondo la cucina è chimica fisica: si taglia, si cuoce, si raffredda. Il papà ha invitato Eugenio a studiare, a ridosso del bombardamento dell'agosto '43, quando si incendia il magazzino Medagliani di San Pietro all'Orto. Il nonno aveva allora 73 anni; a 8 anni era rimasto orfano e venuto da Pavia a Milano fece da garzone per un lattoniere di Borgospesso (borgo di case vicine, cioè operaie), periferia della città, dove gli utensili, i grandi lavabi e non solo erano in lamiera zincata fatti rigorosamente a mano. Il negozio diventerà poi di proprietà Medagliani.

E oggi c'è lo chef Angelo Minoggio

a salutarci, che in regalo porta un pane che profuma, e non manca di interpretare la sua parte narrandoci in piedi sull'uscio dello studio le sofferenze e il coraggio di uno cuoco vissuto in guerra. È come esserci, nell'idea heideggeriana. Dove i perché, per Eugenio, fanno nascere l'esperienza. E le strade, i posti iscrivono la storia.

Ce ne andiamo con due doni: l'"économe" pela patate e uno "spilucchino", gli stessi attrezzi che in tempi difficili Gianni Medagliani, il papà di Eugenio, offriva agli apprendisti cuochi come auspicio per una brillante carriera.

See International Summary page 78

DIPLOMA DI CUCINA ECCELLENTE AL "BELLEVUE" DI COGNE

Fondato nel 1925, l'hotel "Bellevue" di Cogne offre una vista mozzafiato sul Gran Paradiso e sull'ambiente alpino. Nonostante le ristrutturazioni che si sono susseguite nel corso degli anni, in questa antica dimora di montagna si respira ancora l'aria d'altri tempi. A disposizione degli ospiti ci sono cinque ristoranti in grado di soddisfare una clientela attenta non solo alla qualità e alla genuinità del prodotto, ma anche a tutti quei dettagli che fanno di un pranzo un perfetto connubio tra arte, storia, paesaggio e gusto. Se desiderate mangiare alla carta scegliendo il menu alle erbe dei fiori di montagna o quello romantico del giorno, godendovi una vista panoramica sullo splendido prato di Sant'Orso e le montagne che lo circondano, potete accomodarvi all'interno del "Gourmet". Se invece preferite gustare i piatti tipici della vita pastorale e i prodotti del territorio, seduti davanti a un camino a legna, non vi resta che accomodarvi al "Bar à Fromage, restaurant de montagne". Per un aperitivo o un menu veloce alla carta, concedetevi "La Terrazza". Se invece volete immergervi in una atmosfera di inizio Novecento con piatti della tradizione valdostana, serviti secondo le usanze di un tempo, dovete spostarvi di circa cento metri e raggiungere la "Brasserie du Bon Bec".

Per gustare al meglio l'arte culinaria dello chef Sergio Sesone e del sommelier Alessandro, dovete invece concedervi una sosta al "Petit Restaurant". Ed è proprio in questo ambiente circondato da dipinti dell'Ottocento che si è svolta la riunione conviviale per la consegna del diploma di "Cucina eccellente", a testimonianza di una continua attenzione per i prodotti legati al territorio, ma anche per il gusto raffi-

nato negli arredi e per la cortesia e la professionalità della famiglia Jeantet-Roullet. Il menu proposto per l'occasione è stato più che mai degno dell'alto riconoscimento conferito.

Seguendo una tradizione medievale che vuole che dopo l'antipasto vengano offerte pietanze che richiedono una cottura più prolungata, il convivio è iniziato con dei piccoli stuzzichini di fritto misto alla piemontese per proseguire poi con il consommé al Porto con ravioli di coda di bue brasato e verdure dell'orto. In ricordo delle battute di caccia del re Vittorio Emanuele II e del dott. Grappein, illustre medico di Cogne noto per la sua "Guerre jusqu'à la morte à la pomme de terre", è stato in seguito servito il tortino di camoscio stufato alle erbe aromatiche e parmentier di patate. A testimonianza dell'importanza delle uova nell'alimentazione valdostana, non poteva mancare l'uovo di re Vittorio Emanuele II con fonduta, perfetto connubio tra tradizione e innovazione. E per concludere la "desserte", ovvero un soufflé all'arancia con composta tiepida di frutti rossi, sapiente interpretazione dell'uso che viene fatto in Valle d'Aosta dei frutti che si raccolgono lungo i sentieri di montagna o negli orti di casa.

Impeccabile, da parte del sommelier, l'accostamento dei vini ai piatti.

Ospiti graditi della serata sono stati il Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini e consorte, il presidente del Consiglio della Valle d'Aosta, dott. Albert Cerise, accompagnato dalla dott.ssa Sandra Norat, l'assessore al Turismo, dott. Aurelio Marguerattaz, e Marilena Besenval, il Coordinatore territoriale della Valle d'Aosta Giuseppe Rivolin e consorte.