

di Emilia Patruno  
foto Vision

EUGENIO MEDAGLIANI, VENDITORE DI PENTOLE E APPASSIONATO STORICO DELLA CUCINA

# IL CALDERAIO MAGICO

DA LUI, A MILANO, SI TROVA TUTTO QUELLO CHE SERVE TRA I FORNELLI. E SI POSSONO ASCOLTARE SPLENDIDE LEZIONI SU GASTRONOMIA E CULTURA. CHE SONO LA STESSA COSA.

**C**hissà che cosa ha scritto sulla carta d'identità, alla voce professione, Eugenio Medagliani, che quando si racconta si definisce "calderaio e umanista". Ci siamo dimenticati di chiederglielo, perché lui è un signore gentile, spiritoso, elegante, capelli bianchi, papillon e spilletta a forma di posate, tutto precisino ma anche "tutto profondità", che ti racconta e poi divaga e alla fine ti fa perdere il filo...

Le pentole non sono che un punto di partenza per parlare d'altro. E qui arriviamo al significato della parola *umanista*. Nel senso che "il Medagliani" (così lo chiamano, con l'articolo davanti al cognome) è un uomo poliedrico, un gastronomo intellettuale, uno storico, un critico, uno scrittore, e pure uno scopritore di grandi cuochi. Oltre che commerciante di pentole, s'intende, e l'ultima definizione è senz'altro la più sommaria. La Medagliani Alberghiera, infatti, è in verità il punto di riferimento dei ristoratori di tutto il mondo, ma anche di appassionati cuochi "comuni".

Ora la notizia è che "il Medagliani" si è trasferito in uno spazio nuovo, sempre a Milano, dove è possibile acquistare il meglio di tutti gli strumenti per cucinare, un posto dove è anche possibile guardare la storia e la civiltà da un altro

punto di vista. Lì, con il figlio Simone, governa, gestisce, commercia e studia pentole, batterie da cucina, strumenti sofisticatissimi o di una semplicità poetica ma geniale, tutti pensati perché il cibo non sia solo «una cosa che si butta giù», ma cultura, storia, civiltà.

## Storia del bisnonno Pasquale

Quella di Eugenio Medagliani e della sua famiglia è una storia di lavoro e passione e la sua è una delle più vecchie aziende milanesi. All'epoca, era il 1860, il bisnonno di Eugenio, Pasquale Medagliani, iniziò a fare il lattoniere in una bottega di via Borgospesso, all'epoca borgo di artigiani nel centro di Milano. I suoi clienti erano i cuochi delle grandi famiglie milanesi. La fama di Pasquale Medagliani si diffuse rapidamente, fino a fargli aprire un laboratorio per la pro-



A fianco: Eugenio Medagliani con il figlio Simone. Sopra: il fondatore dell'azienda, Pasquale. In basso: Medagliani nella sua nuova sede, dove ha una collezione di libri storici di cucina e pentole (a destra).

duzione di casalinghi e successivamente un negozio. Da allora sono trascorsi quasi 150 anni, tante cose sono cambiate, ma non la professionalità. Eugenio Medagliani dirige da 25 anni *Il cuoco*, la rivista della FedrCuochi (fondata da suo padre Giannino), ed è un punto di riferimento per cuochi di rango e appassionati della buona cucina.

La Medagliani oggi non fa pentole, ma le vende, insieme con strumenti da cucina di ogni tipo. Pentole solide, in rame, pietra ollare, o in alluminio, e qualunque – diciamo qualunque – attrezzo particolare, e spesso le attrezzature da

cucina del suo negozio sono realizzate da artigiani che discendono dai collaboratori del nonno Pasquale.

Eugenio Medagliani sta "nelle pentole" da quando aveva cinque anni, ma nasce, professionalmente parlando, nel dopoguerra, quando a Milano cominciavano a nascere i ristoranti, i più famosi, il *Biffi*, il *Savini* e tanti altri. La bottega del nonno viene trasformata in qualcosa di diverso, ed Eugenio aggiunge qualcosa alla professione, anzitutto cercando la testimonianza di tecniche, forme e oggetti, collezionando volumi sull'arte, raccogliendo immagini di cucina e di cuochi e quindi diventando a sua volta autore di libri, articoli, monografie.

### La perfezione di una padella

Nel frattempo si prende una bella laurea in Chimica pura a Pavia: «Mi è sempre piaciuto l'aspetto scientifico e matematico della vita, perché ho una mentalità razionale, anche se poi ho fatto l'umanista. La mia vera passione è capire la materia e come può mutare. Le forme primarie degli oggetti, quelle che non si possono cambiare, perché sono perfette. Le padelle, per esempio. La cucina è chimica e fisica, cioè cottura».

Medagliani sa praticamente tutto di cucina, di cuochi storici, di filologia del cibo. E guai a chiamare una casseruola "pentola" o dire tegame al posto di padella. Ha scritto un libro con Carlo G.

Valli dall'innocuo titolo: *Storia della pentola* (Bibliotheca culinaria), in cui però, da appassionato un po' fanatico, ma certamente da persona seria, da studioso ripercorre i destini dell'umanità attraverso la storia dei recipienti di cottura e sostiene che la civiltà passa di lì.

«Il fuoco», spiega, «secondo la filosofia greca è uno dei quattro elementi creatori della materia incorruttibile, insieme a terra, acqua e aria. Il fuoco, che a stare alla mitologia solo Giove possedeva; fu a lui rubato da Prometeo e affidato agli uomini; e proprio a Prometeo, "colui che sa prevedere", dobbiamo tutte le arti e tutti i mestieri. Il percorso della civiltà appare dunque fondato sul fuoco, il fuoco è il principio di tutte le cose... Anche per il mangiare. Il fuoco, predisponendo l'uomo a cuocere, ha determinato il salto dallo stato ferino a quello umano; l'essere umano si differenzia così dagli animali proprio per il fatto che "cucina i suoi cibi", perché "mangia cibo cotto". La trasformazione dal "crudo al cotto" non solo rappresenta la "fuga dall'animalità", ma risulta fondamentale per il passaggio dalla "natura alla cultura" (da *res naturalis* a *res culturalis*), come puntualizza l'etnologo francese Lévi-Strauss nell'assioma "crudo-cotto uguale natura-cultura". La tecnica del cuocere, dicono gli antropologi, è uno dei primi avvenimenti culturali della storia».

