

## Eugenio Medagliani, una delle più belle menti della gastronomia italiana. Il suo singolarissimo ristorante e il gioco dei divi e delle pietanze

Se Allah-Gualtiero (Marchesi) è il Dio della Nuova Cucina Italiana, Eugenio Medagliani, un cinquantenne milanese col viso di un trentenne, nonostante i capelli bianchi, è il suo Maometto. Cioè il suo profeta. Eugenio vende pentole, e cappelli da cuoco, e «divise» da cuochieri a mezzo mondo. Ha ereditato l'azienda dal padre, Giannino (cui è dedicato, ogni anno, un premio gastronomico) il quale padre l'ha a sua volta ereditata dal padre, Pasquale, un self-made-man pavese.

Ma mentre nonno e padre pensavano esclusivamente a vendere pignatte e vedevano nel cuoco un cliente, soltanto esigantissimo e bizzarro, Eugenio, che ha frequentato buoni studi e ottime letture, e appare su *Capital* e *Panorama* come un autentico «vip», ha fatto dei cuochi, di certi cuochi, degli «amici di penna», per dirla con Charlie Brown.

Con uno, appunto con il «Divino Marchesi», ha stretto un sodalizio intellettuale: ha scritto la prefazione al libro di sue stupefacenti ricette uscito un paio d'anni fa, lo ha accompagnato, l'anno scorso, in una trionfale tournée americana (dalla quale Gualtiero poteva anche non tornare tanti erano i dollari che gli offrivano per aprire, a Nuova York o a Boston, un ristorante omato del suo prestigioso nome), lo ha coinvolto in un'avventura tutta «di pentole e di testate», di cui si fa, da qualche tempo, un gran parlare a Milano: l'apertura di un ristorante unico nel suo genere, al quale Gualtiero Marchesi (che continua a condurre, fregiato delle stellette della Michelin, il suo esclusivo locale di Bonvesin de La Riva a Milano), dà estere e consulenze. Si chiama «Altopalato», è situato nei pressi della Stazione Centrale, in via Panfilo Castaldi, una stradina un po' liberty, ed è tutto arredato liberty, con sicurissimo gusto.

«Altopalato» non è un ristorante come tutti gli altri. Prima di tutto ospita un numero chiuso di convitati: una quarantina al massimo. E tutti mangiano, in giorni stabiliti, un menù fisso, che è spesso «storico», cioè si rifà alla cucina del Rinascimento, del Seicento, del Settecento, dell'Ottocento, o addirittura di un particolare scrittore (Balzac, per esempio). E tutti gli ospiti nello stesso momento, come se si trovassero invitati in una casa signorile, sono serviti da ragazze che non fanno, di professione, le cameriere di sala, ma possono studiare ingegneria elettronica, architettura, archeologia, o essere straniere e figlie di «fazendieri» sudamericani o di proprietari terrieri australiani.

Certo: il tutto fa un po' snob, fa un po' «riflusso». Ma è uno snobismo che ha serie radici culturali. E che perciò funziona, anche quando raggiunge raffinatezze forse eccessive come i commenti musicali che a volte accompagnano i «menù d'epoca», ritmati da «pezzi» coevi, eseguiti da giovani, serissimi professori del Conservatorio di Milano.

Beh, diciamo francamente: il commendator Brambilla, tipo personaggio di Gino Bramieri, può rimanere sconcertato nell'assaggiare un piatto del Cinquecento accompagnato da un «mottetto», visto che è abituato a mangiare spaghetti all'arrabiata con contorno di filodiffusione. Ma tant'è...

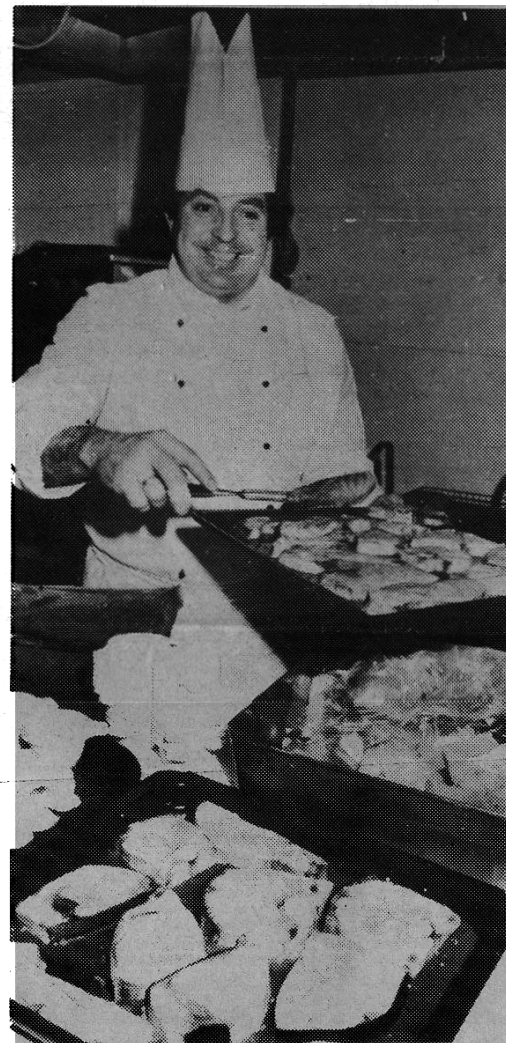
Non è facile parlare con Eugenio Medagliani. Al mattino e al pomeriggio se ne sta rintanato negli uffici della sua impresa, intento a consigliare una caseruola o uno staff di coltelli al cuoco di Agnelli o della sciorazza milanese, la sera lo trovi sulla toda dell'«Altopalato» ad impartire ordini. Ed è qui, dopo una cena quattrocentesca, che lo abbiamo incontrato.

**Senti, va bene la tradizione di famiglia. Ma tu che a vent'anni studiavi chimica all'Università di Pavia, quando ti sei scoperto l'hobby della cucina?**

«Beh, vedi, debbo fare subito una precisazione, e non dammi, per questo, del pignolo. Voglio spiegare bene che cosa si intende per cucina, e che cosa per gastronomia. Prenderò la cosa un po' alla larga, devi scusarmi. Dunque: in origine il termine 'cucina' indicava il

# La cucina e il suo profeta

di MAX BARBERIS



luogo dove si preparavano le vivande e tutto ciò che occorreva per cucinarle. Con 'gastronomia', che è tra parentesi, il titolo di un trattato sull'arte culinaria scritto da un certo Archestrato, verso il IV secolo a.C. si intendevano 'le regole relative alla cosa del ventre'. Oggi cucina significa l'arte di accomodare i piatti e gastronomia l'arte di ben mangiare. Cucina è perfezionamento dell'alimentazione; gastronomia perfezione dell'alimentazione. Io, homo sapiens, uomo cioè che sa, ma anche che gusta, che sente sapore, divido qui si avvicina al cibo in cinque categorie...»

**Cinque? Io pensavo che fossero soltanto due: chi ha appetito e chi no...**

«Oh, oh, ma è una divisione grossolana... La mia, la mia... eccola: 1°) il ghiottone, colui che è avido di tutto quanto ha buon sapore e che non si preoccupa della salute; 2°) il gastronomo, cioè chi sa analizzare le proprie sensazioni gustative, avido, sì, ma soltanto in quanto allietano l'occhio oltre che il palato; 3°) il gastrofoso, colui che sceglie il meglio del buono, stando attento anche alla salute ed alle buone maniere; 4°) il gastrologo, quegli che, nel suo rapporto con il cibo è attratto

piatto le vivande e le loro salse, per sezionare il pesce, i dolci morbidi, i gelati e per poter gustare le creme senza dover inzuppare il pane e i biscotti...»

**E quello che ti è costato più fatica ottenere?**

«Un treppiede in ferro, da camino, che sosteneva una enorme giara, piena di terra».

**Ma tu sai cucinare?**

«No, non sono Tognazzi, no: non mi piace cucinare. Mi piace veder cucinare, e assaggiare le vivande a mano a mano che procedono nella preparazione...»

**Senti, facciamo un gioco: io ti dico il nome di una diva, di un personaggio, di una «celebrità», e tu ne dai una definizione, diciamo così, gastronomica, suggerita dal loro carattere o dal loro aspetto fisico o dalla loro professione o attività.**

«Benissimo, cominciamo».

**Valentina Cortese.**

«Vellutata di sedani bianchi alle spezie».

**Piero Chiara**

«Pâté de foie gras».

**Bettino Craxi.**

«Testina di vitello con salsa di rafano».

**Ursula Andress.**

«Petto di tacchino ripieno».

**Platini, il fuoriclasse del calcio.**

«Pulet saté à l'italienne».

**Ornella Vanoni.**

«Ossa da mordere: un tipico dolce milanese».

**Eugenio Scalfari.**

«Seppia al nero: una ricetta di Marchesi, dall'aspetto concettuale e molto elegante».

**Eleonora Giorgi.**

«Coscio di agnello glassato».

**Pietro Mennea.**

«Spaghetti espressi in salsa di muscoli».

**Pavarotti.**

«Tournedos alla Rossini».

**Claudio Abbado.**

«Savarin di pesce al caviale, con cipolla croccante, altra nuovissima ricetta di Marchesi».

**Pippo Baudo.**

«Pavone flambé».

**Giovanni Paolo 2°**

«Bortsch alla polacca e frappé con panna».

**Renato Zero.**

«Lingua di bue in salsa piccante».

**Gei Ar, quello di Dallas.**

«Sella di montone arrosto».

**Sandro Pertini.**

«Filetto di razza (pesce) in agrodolce avec poivre de Cayenne».

**Franchi & Ingrassia.**

«Sandwich di tonno e cipolla».

**Fruttero & Lucentini.**

«Omelette en surprise, oppure risotto giallo». Elementare, Watson...».

**Guttuso.**

«Spaghetti al cartoccio Vucciria: una ricetta creata apposta da Pino Correnti per il grande pittore siciliano».

**Sandra Milo.**

«Babà al rhum».

**Amintore Fanfani.**

«Carciofo ritto (in senso che sta orizzontale) alla fiorentina, sì, insomma alla toscana».

**Hai mai pensato di scrivere «tu» un libro di ricette?**

«Per carità: mai. Ogni arte, certo, è una creazione personale, ma questa creazione non è possibile senza una base artigianale. In cucina questa base a me manca del tutto...»

Dalla sala d'ingresso del ristorante giunge un suono insolito, molto felliniano: non possono essere i solisti che hanno appena eseguito madrigali e mottetti, e stanno riponendo i loro preziosi strumenti. Chiedo da dove proveniva quella musica. «Oh», risponde quasi scusandosi Medagliani, «è una pianola tedesca, fabbricata a Lipsia nel 1880, che ho acquistato, faticosamente, a un'asta da Sotheby's a Londra...»

Dalla sala da pranzo escono, silenziosi, gli ospiti (la cucina raffinata incute sempre un po' di reverenziale timore...). Il rullo della pianola continua a snocciolare il suo saltellante ritornello. Sì, sembra proprio il finale di un film di Fellini.

da quei piatti che sono espressione di creatività intelligente, ma anche della tradizione, della storia, della poetica dell'arte culinaria; 5°) tutti gli altri».

**E tu a che categoria pensi di appartenere?**

«Da circa 27 anni al 4° girone...».

**Come definiresti il tuo «Altopalato»?**

«E' il luogo in cui l'arte di preparare le vivande si manifesta nella sua più alta espressione: il banchetto. Il teatro dove vengono esaltate le rappresentazioni della gastronomia».

**Tu sei anche un bibliofilo specializzato. Qual è il libro di cucina più prezioso che conservi nella sua biblioteca?**

«Sicuramente 'La singolar dottrina' di Domenico Romoli, detto Panunto, stampato a Venezia da Michele Tramezino nel 1570».

**Oltre a collezionare libri preziosi di cucina so che raccogli antichi utensili gastronomici. Qual è il tuo «pezzo» più raro?**

«Un cucchiaino del tardo Medioevo, che mi ha fatto nascere l'idea di disegnare e fabbricare il 'salsaccoltello', cioè un cucchiaino semifondo, con un lato diritto, molto utile per raccogliere nel