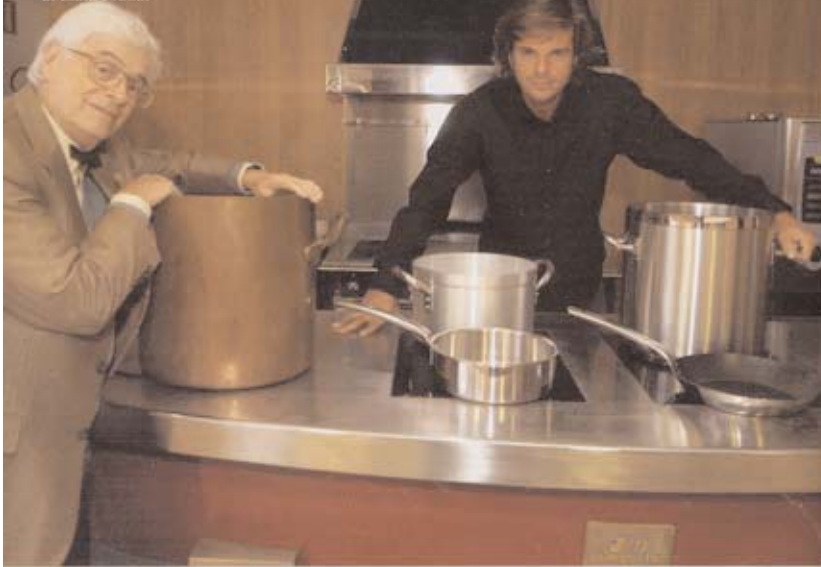


Cucinare? Una scienza esatta

Nel nuovo spazio di Eugenio Medagliani, a caccia di utensili e strumenti specializzati per l'altra cucina e l'hôtellerie.

di Lidia Prandi



Definito riduttivamente il guru delle pentole, in realtà Eugenio Medagliani incarna benissimo le mille facce di una poliedrica personalità: storico, autore di saggi e articoli sull'evoluzione degli utensili di cucina, critico e gastronomo umanista, scopritore di talenti, Medagliani è consulente di molti produttori e designer di oggetti di cucina. Amico personale di grandi cuochi (ha tenuto a battesimo il genio dei fornelli Gualtiero Marchesi), sono di casa nel suo negozio-store milanese L'Alberghiera.

Medagliani, oggi sdoppiata in due sedi e organizzate ambedue con il concetto di magazzino sotto la gestione del figlio Simone. Medagliani Gourmet, in Centro a Milano, vicino a piazza della Repubblica, è dedicato agli appassionati di cucina. Medagliani Hôtellerie, vicino alla tangenziale est, dedicata alla fornitura di ristoranti e alberghi, con annessa biblioteca culinaria e cucina di dimostrazione, è aperta a cuochi e ristoratori. L'Alberghiera Medagliani è inserita nella guida dei negozi storici con più di

cinquant'anni, in realtà data dal 1860 e discende da una stirpe di caldaiai meneghini. Piacevole, istruttivo, sentire discorrere Medagliani di matematica e di formule chimiche a proposito di pentole e di cotture, disquisire di processi e di trasformazione degli alimenti con cognizione di causa, essendo in possesso di una laurea in chimica, anche se poi ha fatto ben altro, fermo restando passione e competenza per il mondo della cucina e dei suoi riti. Medagliani nei suoi spazi offre una selezione



di oltre settemila articoli, su tutto spicca il kucchio delle casseruole di rame, l'assortimento di pentole professionali in alluminio di grosso spessore e di grande diametro.

Merita una sosta la zona della pasticceria stracolma e di stampi di ogni foglia, anche in materiale sintetico da forno e da congelatore. Medagliani si rifornisce da oltre 350 produttori sparsi nel mondo, in compenso esporta utensili tipici della tradizione italiana in molti paesi (in Giappone va forte l'attrezzo per confezionare i garganelli, maccheroncini rigati di origine romagnola), ma non solo. Con la passione del collezionista ricerca strumenti obsoleti e un po' dimenticati, tanto che alla richiesta di un articolo introvabile è in grado di farlo realizzare dalla sua rete di artigiani.

Sono cambiati gli strumenti dei cuochi? Chi entra nel mio negozio alla ricerca di strumenti, dalle richieste e da ciò che sceglie si capisce la competenza e la passione di un cuoco per il suo mestiere. Il pezzo tradizionale in rame, alluminio o acciaio non sarà mai abbandonato, l'avanguardia delle pentole di rame è il nuovo metodo di stagnatura interno. Nuovi sono i coltelli con manici

per pesce, selvaggina, pollame, a garanzia di una maggior igiene e sicurezza nella cucine professionali.

Tramite i cuochi innovatori, un esempio per tutti Ferran Adrià, che ha destrutturato la cucina a colpi di sifone, in Italia ci sono altri precursori di strumenti inediti? Abbiamo venduto valanghe di sifoni, richiesti dagli inevitabili epigoni del cuoco catalano, in cui il perossido d'azoto gonfia le molecole e monta ormai ogni tipo di cibo. Ritengo sia una moda che passa, c'è invece una ricerca di strumenti dimenticati e artigianali, cui mi dedico da sempre. Noi siamo una nicchia, la nostra è una ricerca ossessiva del prodotto difficile, ho appena realizzato per Gualtiero (Marchesi) una perola per cuocere gli spaghetti in orizzontale e non si aggravigliano mai: una sorta di gabbia di forma cilindrica da immergere in acqua bollente.

Nel ruolo di scopritore di talenti c'è fermento nell'ultima generazione di cuochi? Sì, fra quelli che hanno una grande passione, si vede sin da molto giovani. Soprattutto sta avanzando lo chef donna, ci sono giovani e ormai affermate cuoche di alta cucina che ritengo dieci passi più avanti dell'uomo, una

Quali strumenti particolari vende anche all'estero? Stranamente vendo in Giappone oltre 50 pezzi all'anno di ferro per fare i bigoli, inoltre i ferri in legno per fare i garganelli romagnoli.

