

Eugenio Medagliani

Eugenio Medagliani è una delle figure più prestigiose nel mondo dei ristoranti di classe, ove le sue pentole di rame rivestite di un sottile velo di stagno non sono solo d'obbligo, ma strumento numero uno dello chef, garanzia di tradizione della grande cucina italiana.

Non a caso Gualtiero Marchesi, lo chef che ha aperto da qualche anno uno dei più rinomati e ricercati ristoranti milanesi, fa usare ai suoi cuochi soltanto le pentole di rame di Medagliani, risultato — oltre che di una lunghissima esperienza e tradizione (la famiglia Medagliani produce pentolame da oltre tre gene-

razioni) — anche di progresso scientifico e tecnologico.

Forse non tutti sanno che Medagliani deve quel suo fare modesto e semplice non soltanto ad un fatto caratteriale bensì al profondo senso di cultura che lo pervade. Laureato in chimica pura all'Università di Pavia, nel suo quartier generale, fucina di pensiero, Medagliani dipinge e si occupa di molte altre cose oltre che della sua attività nota a tutti che è frutto di una grande passione per la buona cucina, vista come fatto di costume.

La produzione di pentolame per Medagliani

il personaggio del mese

HOTEL-RESTAURANT

non è un fenomeno di tipo industriale, ma anche culturale: egli, infatti, unisce all'interesse dell'antropologo, che raccoglie e studia antiche ricette e strumenti di cucina, la curiosità scientifica del tecnico, che vede nella forma bombata della casseruola da minestrone il modo per imprimere il giusto movimento al vapore acqueo che si forma all'interno del recipiente, e mantenere così costante la temperatura di cottura ed il tasso di umidità.

Stupidaggini, qualcuno può dire, inutile perdita di tempo... eppure non occorre essere un sofisticato palato per afferrare la differenza di un minestrone cotto in recipienti di natura e forma diversa, dal coccio al rame, all'alluminio, all'acciaio inox.

La sua impresa è solida perché unisce ai pregi della ricerca scientifica il gusto, l'amore ed il sapore per la conservazione delle tradizioni dell'uomo.

Forse si offenderebbe se si andasse nel suo negozio per comperare dei rami unicamente per farne oggetto d'arredo o di colore: la visita al suo emporio è un rito, una ricerca, un incontro, e poi anche un acquisto.

Da anni Medagliani fa raccolta di ricette originali di cucina italiana, facendosi aiutare dalla moltitudine di chef amici. Il giorno in cui deciderà di darle alle stampe sarà sicuramente un'opera monumentale.

Gengis Khan