

# Negozi



100  
100  
100

## "ALBERGHIERA MEDAGLIANI 1860"

### Mille attrezzi per muoversi in cucina da veri cuochi



Collezione di bicchierini per "finger food" in vendita da Medagliani

Vale una gita verso la zona periferica di Lambrate, il grande negozio Medagliani. Nel nuovo polo del design milanese, accanto alle aree ex industriali di recente riconvertite in gallerie, studi di progettazione e abitazioni, tra i palazzi di via Ventura e il "Lambretto", dal 2004 si è trasferita la sede della storica ditta "Alberghiera Medagliani 1860". Sono ottocento metri quadrati di esposizione, dedicati alla ristorazione professionale, per

raffinati appassionati di cucina, ma anche a chi semplicemente vuole trovare la teglia "intelligente" col fondo mobile per le crostate o la grattugia adatta a tritare lo zenzero o la padella in alluminio con l'interno antiaderente, per frittate perfette a prova di giravolta. Con prezzi buoni, e una scelta vastissima, che varia dalle marche doc alla produzione artigianale ormai rara. Qui si rimane sbalorditi ammirando le più ingegnose diavolerie per

facilitare ogni tipo di cottura, in mille forme e materiali, gli utensili più strani per alta pasticceria, disposti sui ripiani delle lunghe scaffalature nei corridoi a tema che dividono questo enorme emporio. E, come fosse un museo, davanti all'esposizione, all'ingresso, di libri dedicati al cibo, e delle vetrine con le raccolte di pentole, lunghe pinze da camino, recipienti e macinini ottocenteschi, dove si ripercorre all'indietro la storia del cibo e della sua cultura.

Tra la biblioteca, la vetrina con le luccicanti batterie di pentole e stampi in rame con l'interno stagnato, e l'isola moderna dove si tengono i corsi di cucina. **Medagliani**, via Oslavia 17, tel. 0245485571; aperto da lunedì a venerdì 8.30/12.30 e 14/18; [www.medagliani.com](http://www.medagliani.com); l'altra sede, più centrale ma più piccola, è in via Razza 8 (tel. 0266983073, stessi orari di apertura). (Marina Grossi)