

TESTO DI MARGHERITA DALLAI
FOTO DI ADRIANO BRUSAFERRI

Nella bottega di Eugenio e Simone Medagliani

Una vita in cucina



A Lambrate,
nuovo polo del
design milanese,
Eugenio
Medagliani ha
aperto il suo
grande spazio di
vendita

“Riconosco i fuoriclasse dalle stoviglie e dagli utensili che scelgono: la cura del



particolare è importante. Come sempre sono i dettagli a fare la differenza”



AL L' I N I Z I O la bottega era in Borgospesso, quando la via pullulava di artigiani. Pentole e utensili da cucina erano il vanto della famiglia Medagliani, ancor oggi punto di riferimento a Milano. Nella città meneghina sono attivi dal 1860 e, giunti ormai alla terza generazione, hanno ancora voglia di stupire con iniziative sempre legate alla cucina di alta qualità. Tra i più antichi in Europa (“Ci batte, solo di 20 anni, Deillereu di Parigi”, dice Eugenio Medagliani, patron del negozio), vantano un assortimento di sette mila articoli e un’utensileria minuziosa (“Per esempio, il cucchiaino per uovo all’ostrica: ne vendo uno all’anno ma i miei clienti sanno che lo possono trovare qui”). Oltre alla competenza,

l’ambiente è animato da un grande amore per l’arte della cucina. La sua biblioteca, che spesso con orgoglio mostra ai clienti, raccoglie oltre duemila volumi. Alcuni preziosi. Degli utensili da cucina non è semplice rivenditore: li conosce a fondo. “Lo *stuin* milanese? È legato alla cucina meneghina, anzi ne è la base. Di solito in rame, ogni famiglia ne aveva uno. Serviva per le cotture lente. Il coperchio a chiusura quasi ermetica faceva sì che i liquidi non uscissero dalla pentola e non si attac- →

Una preziosa collezione di pentole, recipienti e macinini in rame di fine 800 e primi 900. Nella pagina a fianco, in alto, un *sautoir* a maniglie in rame stagnato e una serie di coltelli Wusthof di Solingen. Accanto, a destra, spiedini in rame e vassoi da portata in rame per servizio in tavola.

Il laboratorio è animato da un grande amore per l'arte della cucina, intesa come alta



espressione di cultura. La sua biblioteca raccoglie migliaia di volumi sul tema

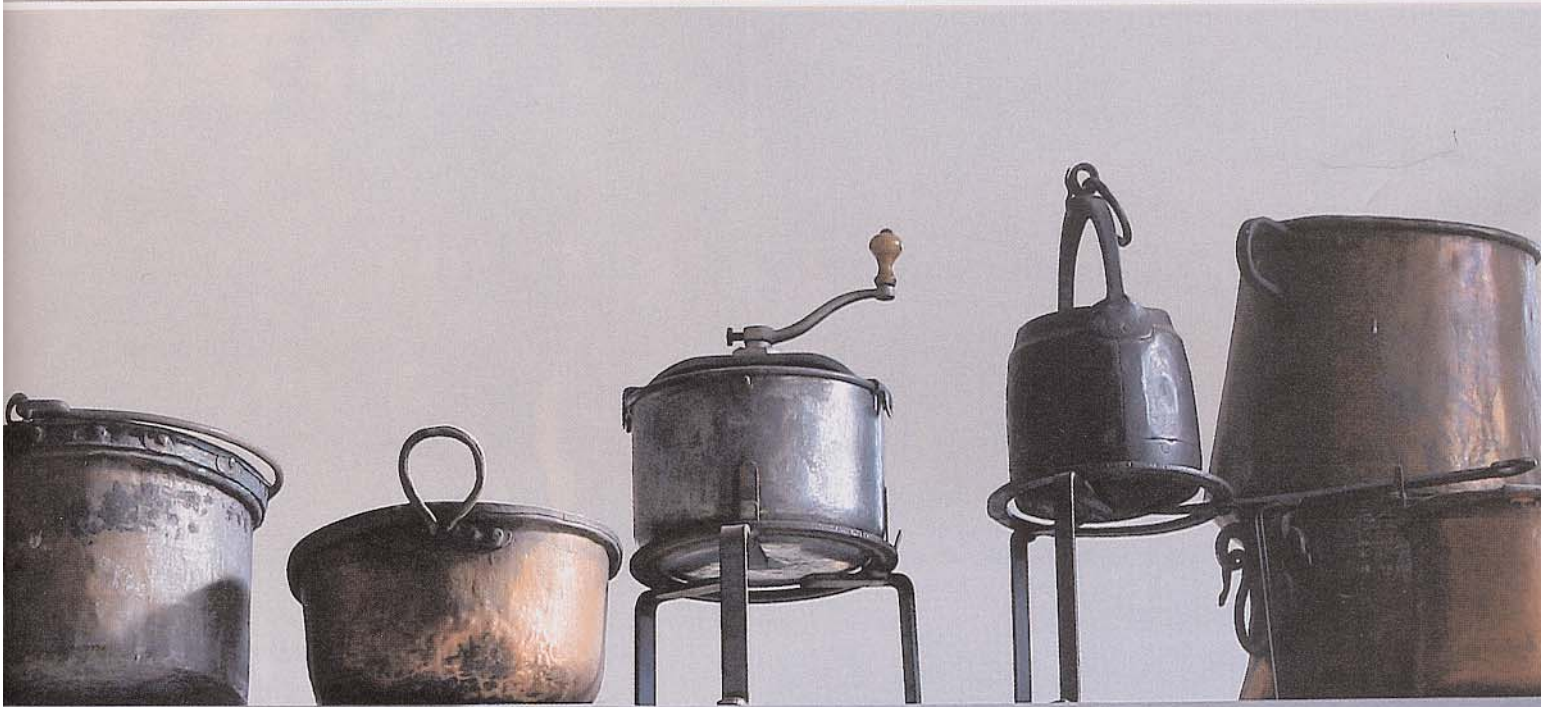


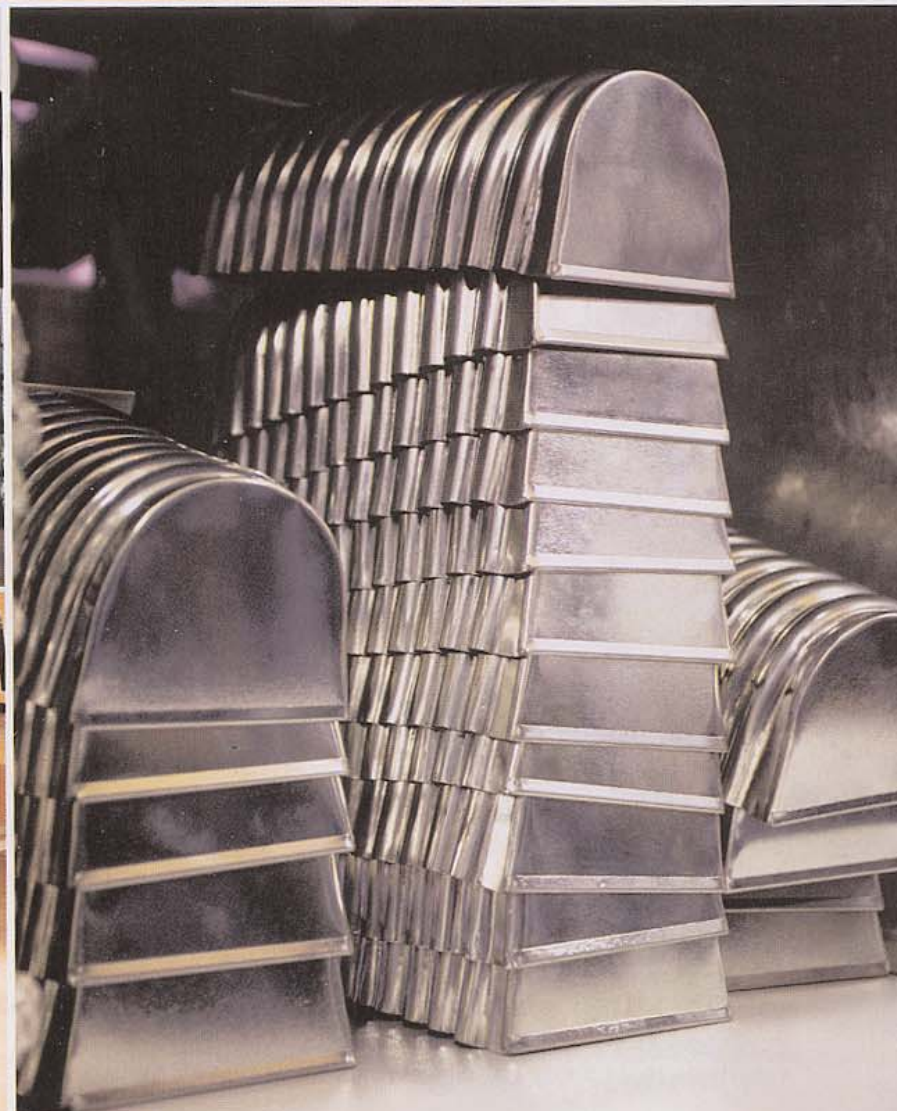
cassero i cibi", spiega. "Buoni piatti e risparmio di tempo: la padrona di casa poteva fare le sue commissioni tranquilla perché sapeva che il pranzo era assicurato". La cucina come espressione di cultura. Alta. Sarà per questo che i grandi chef, oltre che clienti, sono amici di Eugenio. "Riconosco i fuoriclasse da quello che scelgono, l'oggettistica è una spia importante. Sono i dettagli a fare la differenza", racconta. "Della mia clientela, i più appassionati, oltre agli addetti ai lavori, sono chirurghi, architetti, avvocati, professionisti che danno grande importanza ai particolari". Oltre a Eugenio la continuità è assicurata dal figlio Simone, impegnato nell'attività di famiglia. Insieme al padre organizza corsi di alta cucina. Da marzo prenderanno il via, sotto la supervisione


dello chef Antonio Marangi (che ha collaborato con Le Cirque di New York) serate culinarie per principianti e per esperti. Partendo dagli utensili da usare nelle diverse ricette, spiegando il perché di forme, dimensioni e materiali, saranno svelati i segreti dell'arte culinaria. Inoltre, serate speciali con Gualtiero Marchesi, Pietro Leeman, Davide Oldani, Sergio Mei, che presenteranno un loro menu.

L'ALBERGHIERA MEDAGLIANI Via Oslavia, 17
Milano - Tel. 0245485571 - Fax 02 91390463.

Un tipico *stuin* (stufatoio) per cotture lunghe in umido e stampi per dolci in ferro stagnato dei primi del 900. Nella pagina a fianco, beccucci da pasticceria, una padella wok in acciaio, un particolare della cucina in vetroceramica De Manincor e stampi in ferro stagnato tipo "Gazzella".







Simone ed Eugenio Medagliani accanto a una batteria di pentole e utensili da cucina in alluminio. Alla loro destra una stampa francese del '700 che rappresenta la filosofia di Medagliani. In questa pagina una serie di beccucci per sacche à poche utilizzati in pasticceria.