

AZIENDE

Dal 1870 tutto per la grande cucina

Oltre alle classiche batterie Medagliani propone anche oggetti realizzati da abili artigiani

Da quattro generazioni i Medagliani operano nella ristorazione, dedicando speciale attenzione alla produzione artigianale degli utensili e degli attrezzi di cucina, e allo loro commercializzazione, raccogliendo i prodotti migliori di oltre 360 industrie italiane e straniere. E' nella seconda metà dell'Ottocento che il fondatore dell'azienda, nonno Pasquale, orfano, giunge a piedi all'età di sette anni dalla nativa Pavia a Milano; inizia a lavorare come garzone in una bottega di lattoniere in via Borgospesso, traversale di via Montenapoleone, oggi "vetrina" della moda.

A quei tempi il bourg, così era chiamato, era il luogo in cui venivano confinati molti artigiani che praticavano attività rumorose e maleodoranti. Il bourg era defilato da piazza del Duomo, centro della città, perché collocato a ridosso delle mura e del naviglio, oltre i quali si apriva l'aperta campagna. A soli 21 anni nonno Pasquale rileva l'attività del suo datore di lavoro, ormai anziano, che dal 1860 forniva ad alberghi e ristoranti i lavelli di zinco, le scatole tagliapasta e tutti quei prodotti da lattoniere, come stampe ed attrezzi vari, indispensabili nelle cucine professionali.

Da Pasquale l'azienda passa in mano a Giannino, che per il suo impegno volta a fondare la Federazione italiana cuochi (che oggi conta 15 mila soci professionisti) venne chiamato "il papà dei cuochi", ed è proprio con Giannino che i cuochi italiani iniziano i primi tentativi di diffusione della cucina italiana nel mondo.

Dal passato al presente i Medagliani si proiettano verso la terza generazione con Eugenio che interrompe gli studi di chimica pura all'Università di Pavia per seguire con papà Giannino lo sviluppo dell'azienda. A lui abbiamo chiesto di spiegarci, dopo aver dedicato 42 anni a questa attività, come possa essere ancora così entusiasta e pieno di molteplici interessi, tanto da venire definito più un "calderaio umanista" che un imprenditore commerciale. "Cucinare - ci risponde - è un piacere antico, che richiede amore, espe-



Da Medagliani si trovano utensili ed attrezzi antichi e moderni.

rienza e scelta meticolosa di ogni minimo particolare. I nostri clienti sono ristoranti, alberghi, mense, ma anche raffinati gourmet e appassionati di cucina, che non chiedono semplicemente una batteria di cucina, ma dissertano sulla resa di una sauteuse piuttosto che di un sautoir.

Da noi si possono trovare ancora oggetti di cucina realizzati dalle abili mani di artigiani, che sono i nipoti degli stessi che collaborarono con nonno Pasquale: lattonieri e battitori di rame, per le cui mani nulla è impossibile, e tutto si può costruire allo scopo di accontentare le esigenze più impensabili e le fantasie più eccentriche dei cuochi. Pensi che in occasione della visita di un noto violoncellista, il pranzo in suo onore - svolto presso il ristorante di Gualtiero Marchesi - è stato allietato da un dessert a forma di violoncello, preparando appunto uno stampo appositamente eseguito da un mio artigiano. Nel Medioevo e nel Rinascimento, nel cortile dei castelli dei nobili, la cucina e il locale dove il fabbro batteva il ferro per costruire armi e corazze si trovavano accanto, sicché ogni necessità del cuoco in fatto di recipienti veniva immediatamente risolta nel migliore dei modi. Così, anche oggi, la mia attività rappresenta l'anello di congiunzione tra il produttore e l'utilizzatore degli utensili adatti a cucinare; sono perciò in grado di suggerire a chi costruisce, designer e fabbricante, forme, dimensioni e materiali più adatti a risolvere ogni problema di cottura e di pre-

parazione delle vivande".

Da tutte le parti del mondo cuochi professionisti si rivolgono a noi per acquistare attrezzature particolari: in questi primi sei mesi, ad esempio, abbiamo attrezzato le cucine di ristoranti a Kiev (Ucraina), in California, a Cuba, nell'Oregon, alle Maldive, a Dallas, Singapore, Corea... Ma è soprattutto il Giappone che ricorre alle nostre attrezzature, perché la sobrietà, la semplicità, l'intelligenza della

nostra cucina ha soppiantato in quella nazione la tanto declamata cucina francese. Nella nuova sede, situata in centro a Milano e inaugurata da poco, disponiamo di un magazzino di oltre mille metri quadrati, con un'area espositiva di scaffalature lunga un chilometro e mezzo che ci ha dato la possibilità incrementare del 20% il fatturato. Dal momento che la vendita degli utensili di cucina è anche fenomeno culturale, non poteva mancare, nel nostro spazio espositivo di via San Gregorio 43, un'area dedicata ai libri con la possibilità di consultare e acquistare, anche attraverso il catalogo Bibliotheca Culinaria più di quattrocento titoli italiani, francesi, americani e tedeschi, dedicati all'enogastronomia".

Da quando avete iniziato questa nuova attività?

"Bibliotheca Culinaria - precisa Eugenio Medagliani - nasce sei anni fa da un'idea mia e dell'amico Gianpiero Zazzera, libraio antiquario con specializzazione in gastronomia, con l'intenzione di offrire agli operatori del settore, un vasto assortimento di testi professionali. Oggi siamo tra i pochissimi al mondo a vendere per corrispondenza con un catalogo che distribuiamo semestralmente in oltre 25 mila copie.

Con questa iniziativa si è

potuto assicurare ai più appassionati operatori del settore, agli allievi delle scuole alberghiere, alle aziende di catering e agli amanti della buona cucina un punto vendita nel quale trovare un'editoria profondamente specializzata".

Gualtiero Marchesi è un suo cliente.

"Il mio sodalizio con Gualtiero dura da 38 anni; entrambi abbiamo in comune l'interesse per la cucina colta per la gastronomia intelligente e raffinata, più espressione divertita del pensiero che imperiosa esigenza dello stomaco. Spesso Gualtiero mi parlava delle vivande e del modo giusto di prepararle rendendole più semplici e razionali, perfette; io studiavo gli strumenti, gli attrezzi, i materiali più idonei per aiutarlo a realizzare le sue idee".

E quale sarà il futuro dell'azienda?

"La quarta generazione, mio figlio Simone, collabora con me da diversi anni: con lui l'Alberghiera Medagliani si sta orientando maggiormente, anche a seguito di accordi con diverse fabbriche produttrici italiane, all'esportazione e alla distribuzione all'estero del proprio assortimento di utensili, che oggi ha superato le settemila unità".

Gabriele Riceputi

