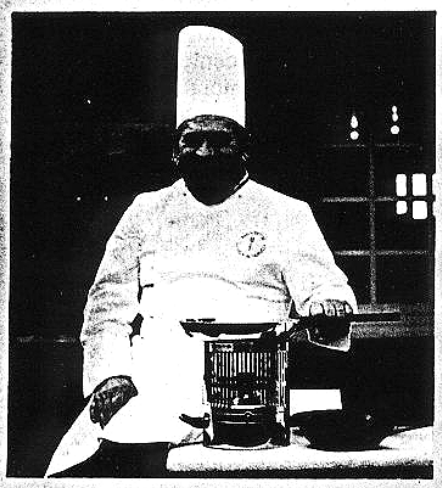
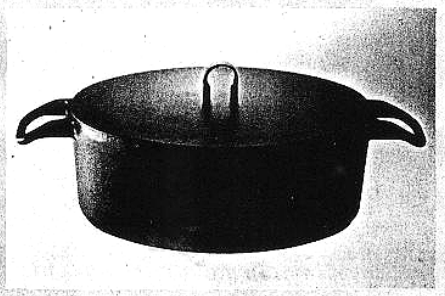
Cucina / Le hanno studiate i migliori cuochi d'Europa. E il risultato finale...

Che diavolo di pentole



Ferro nero per la padella lionese per friggere. Ghisa smaltata nera per la cocotte ovale di brasati e stufati. Rame ricoperto di una sottile lamina in acciaio inossidabile per casseruole e sauteuse per le salse. Acciaio inossidabile per le marmitte destinate alla bollitura. «Pentole che sarebbero piaciute al diavolo, notoriamente un esperto del ramo», commenta Eugenio Medagliani, filosofo della cucina e dei suoi strumenti.
L'idea, in realtà, è stata sua. Sette anni fa aveva manifestato la convinzione che gli viene dall'esperienza: a ogni tipo di cibo dovrebbe corrispondere una pentola precisa non soltanto per materiale ma anche per forma e dimensione.
Da allora Alberto Alessi, con il designer Richard Sapper, ha deciso di impegnarsi a realizzare la batteria ideale, diciamo pure «a misura di cibo». Oggi il set è entrato in produzione (verrà messo in vendita a partire da ottobre) ed è il risultato di un summit (ma qualcuno ha voluto chiamarlo chef brain storming) che non ha precedenti: Alain Chapel, cuoco tre stelle e master in salse, ha studiato la sauteuse; Gualtiero Marchesi le casseruole; i Troisgros di Lione la padella per crêpes; Roger Vergè una pesciera con griglia, mentre Angelo Paracucchi la lampada per fiammeggiare e Gualtiero Marchesi, d'intesa con Alberto Gozzi della scuola alberghiera di Stresa, ha elaborato una nuova cocotte ovale.

Laura Salza



Angelo Paracucchi con la lampada per fiammeggiare (350 mila lire circa). La cocotte di Marchesi (120 mila circa) e (sotto) la cassolette (80 mila circa).