



Eugenio Medagliani (a sinistra), un vero "artista" nell'ideare e produrre utensili da cucina.

Il "signore" delle pentole, il più amato dai cuochi

Calderaiο umanista, si definisce lui. Il mago delle pentole, lo chiamano all'unanimità i migliori cuochi di tutto il mondo. Lui è Eugenio Medagliani, 64 anni, una laurea in chimica pura e una tradizione familiare che porta avanti con grande passione. I Medagliani, infatti, fanno (o meglio, fanno fare) pentole dal 1860. Ma non pentole qualunque, per la massaia che prepara la cena. Non solo, quantomeno: le loro specialità sono aggeggi chiamati sauteuse, polsonetti e chinois, tanto per citarne alcuni. Strumenti sconosciuti ai più ma che, per i grandi cuochi, sono l'indispensabile complemento dell'arte culinaria. E che Medagliani sa fare eseguire come pochissimi altri al mondo, tanto che il suo negozio milanese è meta dei pellegrinaggi di artisti della cucina di tutte le nazionalità. Tra i clienti che pendono dalle sue labbra, Gualtiero Marchesi ed Ezio Santin, oltre a 20.000 altri maestri di cucina, per restare tra gli italiani. E poi, il cuoco di re Juan Carlos, i responsabili delle cucine di palazzo Chigi, i proprietari della catena di ristoranti *Il fornajo* che ha sedi in tutta la California, e chi più ne ha più ne metta: "Dovunque viaggi,

in giro per il mondo, c'è sempre un mio cliente che mi accoglie a braccia aperte", commenta soddisfatto.

Ma quello che rende davvero unico Medagliani è la passione con la quale sa trasformare la sua materia, che nasce tecnica, in fatto culturale: "La storia degli utensili da cucina va di pari passo con quella della civiltà, della cultura di un popolo", spiega. Ma come nasce un nuovo utensile? "Da un'infinità di piccole

esperienze, da mille correzioni, dettate dalla pratica, a un'idea originale". E come si inserisce, in tutto questo, il design, che oggi la fa da sovrano? "Bene, se è al servizio della praticità, dell'efficienza, dell'ergonomia. Male se è, come a volte succede, fine a se stesso". Quanto ai suoi oggetti, poco concedono alle mode: materiali senza tempo, come il rame, linee che hanno come unico scopo la soddisfazione delle esigenze dei cuochi. "Perché il cuoco è un artista. E merita strumenti adatti alla sua creatività". E Medagliani li fornisce.