

## Curiosità, attrezzi e testi antichi in via San Gregorio

# *L'arte culinaria trova un museo*

Due secoli fa, i milanesi erano bravi figlioli, ma c'era il rischio che divenissero litigiosi. Così l'illuminato principe Eugenio emise un bando, edito nel 1806, che vietava l'uso di coltelli appuntiti. Il bando è esposto nel museo della cucina di Eugenio Medagliani, in galleria San Gregorio 41.

Ben nota nel settore, la ditta Medagliani, forniture alberghiere, è in attività dal 1860. Trasferendo, nel giugno scorso, la sua attività nei nuovi, grandi locali in galleria San Gregorio, l'attuale titolare dell'azienda ha voluto affiancare agli scaffali in cui sono ordinati migliaia di «pezzi» in vendita anche la collezione storica. È nato così un vero e proprio museo, visitabile anche da chi non cerca attrezzi o abbigliamento da cucina.

Ci si accorge, visitando questa raccolta, di quanto poco la tecnologia moderna abbia influito sui fondamentali ferri del mestiere dell'arte culinaria. Come in guerra il missile

non ha fatto accantonare la baionetta, così, accanto al tritatore elettrico continua a restare in uso il coltello per ridurre a *julienne* le verdure.

Le tappe di evoluzione del «pentolame» vanno dalla terracotta al ferro stagnato, all'acciaio inossidabile. Ma l'orgoglio e l'arte del vero cuoco puntano sul rame. La ditta li accontenta, proponendo una vasta serie di esemplari, dalle «bastardelle» alla casseruola di Escoffier.

Antichi nel museo, attuali e identici come modello, gli stampi di legno per burro e biscotti, incisi in Val d'Ossola. Idem per le «chitarre» da pasta abruzzesi. Ma il contatto maggiore con l'Ottocento è dato dagli spiedini di argentone, sormontati da una piccola scultura (fagiano, lepre, testa di cinghiale) e usati per decorare. Dice Medagliani: «Qui non li vuole più nessuno. Me ne ha chiesti cento un nuovo ristorante di Mosca».

**Massimo Alberini**