



NON CHIAMATELE PENTOLE

Nella bottega della famiglia milanese si costruiscono da tre generazioni

tutti gli arnesi utilizzati dai più grandi cuochi del mondo e dagli amatori più esigenti. Nel negozio ci sono oltre settemila articoli e un'oggettistica minuziosa. Lo spazio è colmo di libri sul mangiare.

Luca Paolazzi lo ha visitato. Foto di Giorgio Barrera

«C

UCINO PER VOI? No, per me, perché io sono una grande artista. E quando do il meglio di me stessa riesco a rendere perfettamente felice la gente raffinata». Il narcisismo sublime racchiuso nell'autoritratto di Babette nel celebre film di Gabriel Axel rivela lo spirito dei grandi cuochi, di professione o amateur, comunque per passione. Una missione gioiosa, come tutto ciò che è associato alla gola, ai peccati di gola.

«Vengono da me sorridenti», conferma Eugenio Medagliani, gli chef migliori in Italia e all'estero, inclusi Corea, Giappone e Brasile. Sono anche stimati professionisti, soprattutto avvocati, architetti e chirurghi. O personaggi della moda: da Giorgio Armani, cui ha attrezzato la foresteria di Monaco di Baviera e lo yacht, a Patrizio Bertelli, «che si rimbocca le maniche e scende in magazi-

Mangiare bene, però, non solo nutrirsi. Giocché quei clienti sono

VENTIQUATTRO
107



Paoli in primo piano; a destra, Eugenio Medagliani nel suo studio.



Giorgio Armani ha attrezzato la sua foresteria di Monaco di Baviera con utensili di Medagliani. Patrizio Bertelli fa la spesa personalmente. E la famosa crostata di casa Letta è stata preparata in una teglia acquistata in Galleria San Gregorio.

no a cercare ciò che gli occorre». E della politica: il cuoco Michele del Cavalier Silvio Berlusconi preparò la famosa crostata, servita in casa Letta ai segretari dei maggiori partiti nel 1998, in una teglia acquistata nella sua bottega, che è a Milano in Galleria San Gregorio. Infatti, la ditta Medagliani è specializzata nella vendita di oggetti e utensili per la cucina e la tavola di alta qualità. Dal 1860, tanto che è stata riconosciuta «impresa storica milanese». In Europa è la più antica, assieme alla parigina Dupont et Malgat. I settemila articoli e un'oggettistica minuziosa la rendono unica al mondo: «Ho l'orgoglio», dice Eugenio, «di tenere l'articolo che si vende una volta l'anno e i clienti sanno che qui lo trovano».

Medagliani, laurea in chimica pura, ha 73 anni e da cinquanta prosegue, ampliandola, l'attività avviata dal nonno Pasquale. Non è un semplice rivenditore. È anzitutto un profondo conoscitore della tecnica e delle tecnologie, degli strumenti e degli utensili per cucinare e servire in tavola. Ne custodisce i segreti. Nella sua memoria e nella libreria personale, con 2.500 titoli dedicati all'arte culinaria. Il più antico è un incunabolo del 1474, scritto da Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, primo ricettario a stampa italiano. Ogni tanto Medagliani ripubblica in copia anastatica un'opera particolarmente significativa, come L'Apicio moderno,

ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande, scritto nel 1790 da Francesco Leonardini, cuoco di Caterina II, imperatrice di tutte le Russie. Quella libreria è una miniera di continue scoperte e riscoperte di origini e tradizioni culinarie. Anche le posate latine e greche sono per lui fonte di ritrovamenti. Per esempio, i versi di Simonde di Coos, vissuto oltre 2.500 anni fa, svelano l'arcaicità del servire fresco il vino bianco.

Un paio di assaggi del suo sapere. «Gli industriali producono le pentole di altezza pari al diametro, ma non ne conoscono il perché, così come nessun fabbricante di posate saprebbe spiegare come mai quelle da tavola sono più piccole, sebbene una mela sia ben più grande di una porzione di spezzatino», sorride Medagliani con l'aria del fanciullo di fronte alle meraviglie dell'ingegno umano. Le dimensioni ottimali di una pentola discendono dal metodo dei massimi e dei minimi ideato nel 1638 dal matematico francese Pierre de Fermat, in base al quale il recipiente con il massimo volume e la minor superficie è un cilindro inscritto in un cubo. Così si risparmia sul materiale, sull'energia per scaldare e sulla fatica di spostare il recipiente. Mentre la lunghezza delle posate risale a canoni estetici francesi di fine

VENTIQUATTRO
108



Gli scaffali del negozio di Galleria San Gregorio; a destra, alcuni macchinari.

Ci sono padelle, casseruole, brasierie, risottiere, pesciere, tortiere, paioli, teglie, bastardelle, polsonetti, terrine. E poi mestoli, schiumarole, pale, palette, forchettoni, cucchiaini, pinze, colini

Settecento: le linee ideali tracciate da forchette, coltelli e cucchiaini disposti sulla tavola non devono superare il diametro del piatto. Essendo più piccolo, il piatto da frutta accorcia pure le posate.

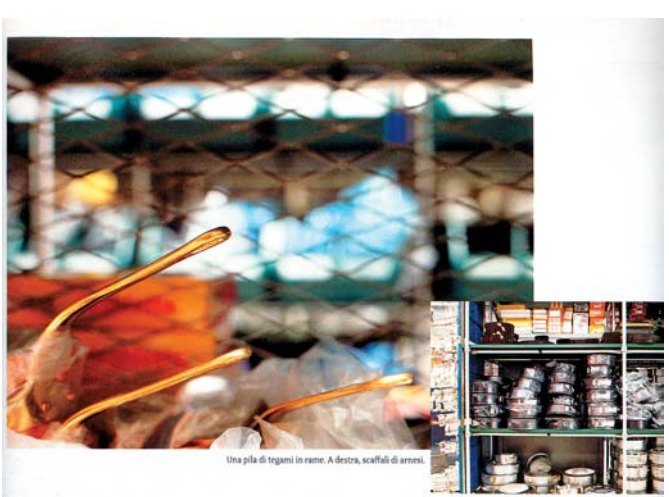
L'erudizione si accompagna in Medagliani al desiderio di condividere. Un connubio che lo ha reso amico, oltre che fornitore, di molti dei cuochi più famosi, a cominciare da Gualtiero Marchesi, Ezio Santini e Antonio Santini. E che si è tradotto in molteplici attività editoriali: ha scritto e curato libri, redige articoli, dirige da trent'anni la rivista della Federazione italiana cuochi, possiede una casa editrice di letteratura gastronomica (molto appetitosa è la collana dei Ricettari dei grandi cuochi italiani, tra cui le creazioni di Heinz Beck, celebre bavarese trapiantato a Roma). Nel suo negozio c'è uno spazio dove si possono consultare e comprare libri sul mangiare.

Attrezzare una cucina professionale richiede già una grande perizia, oltre che discreti capitali. Basta sfogliare il catalogo di Medagliani per comprendere quanto ricca possa diventare una batteria da cucina, per forme e materia prima dei recipienti di cottura. Chiamandoli «pentole» si commette un errore grave, perché la pentola è uno dei recipienti, quello alto da bollire. Poi ci sono: la padella, fatta per saltare le pietan-

ze, con apposite curvature (chi vuole esercitarsi a non far cadere il cibo «nella brace» può provare a saltare fagiolini secchi), varie dimensioni e fogge (saut, sauteuse e sautoir, distinguono i francesi: cambiano altezza, angolo tra base e lati, curvatura dei lati); le casseruole, che prendono il nome da «cassa», primitivo recipiente per cucina, di vari diametri e altezze, dritte o bombate o con parete conica, con uno o due manici (uno per poterla afferrare con una mano e adoperare l'altra per mescolare; due per poterla spostare quando supera un certo peso); i tegami (padelle a due manici); le brasierie, le rostiere, le risottiere, le pesciere, le tortiere (nomi evocativi dell'impiego); paioli; teglie; bastardelle; polsonetti; terrine.

Vi gira già la testa? Non gettate la spugna, perché dovette affrontare il mondo, ancor più popoloso e variegato, di mestoli, schiumarole (normali o a rete), pale, palette (interne, forate o con tagli, rettangolari o curve, per fritto), forchettoni (due o tre denti, o meglio quelli con punte?), cucchiaini (fondi o semifondi, traversi, forati), pinze, molle, colini, colabrodi. Ancora, colagnocchi, colapsa, fruste, spatole, imbusti, setacci, passavverdure. Ci fermiamo, per cari-

VENTIQUATTRO
110



Una pila di tegami in rame. A destra, scaffali di arnesi.

Medagliani è un fine conoscitore dell'arte culinaria: «Da quello che sceglie - dice - capisco quanto un cuoco è bravo». Così, se entrate e domandate con sicurezza un cucchiaino per uovo all'ostria, "rischiate" di essere promossi sul campo grand chef

ti. Ma se entrate da Medagliani e con sicurezza domandate un cucchiaino per uovo all'ostria e antipasti zakuski, rischiate di essere promossi grand chef sul campo: «Dagli oggetti che sceglie - dice Medagliani - capisco quanto un cuoco è bravo».

Nonostante l'oderno spadroneggiare di termini francesi, l'utensileria di cucina non ha fatto molti progressi da quando dettavano leggi i maestri di cerimonia delle corti italiane rinascimentali. «Le numerose e grezze illustrazioni della cinquecentesca Opera di Bartolomeo Scappi - racconta Medagliani - mostrano che gli utensili erano perfetti già allora». Perfino più evoluti, come la «padella per ova frittolate», con sei o dodici piccole conche in cui l'uovo non si spandeva e bastavano meno grassi.

«Il progresso - spiega Medagliani - si è avuto nelle fonti di calore», perché dal fuoco del camino si è passati ai piani di cottura e poi all'uso dell'elettricità e del gas e ciò ha cambiato la foggia dei recipienti (le prime pentole ricordano la cipolla), fino a giungere al disegno attuale, con fondo piatto. Grande innovazione c'è stata anche con l'attrezzatura elettrica, che ha notevolmente ridotto le brigate di cucina. «Un tempo arrivavano a 50 cuochi - dice Medagliani -

come, fino all'inizio degli anni Sessanta, era quella all'Excelsior di Venezia guidata da Roberto Salin, che si faceva chiamare Salin, anche se era veneto. Adesso è raro che arrivino a venti e sono già tanti, perché a dirigerli serve un capocuoco di polso». Vi ricordate la tensione che portò al suicidio François Vatel, maestro di cucina del Principe di Condé, ricostruita nel film con Gérard Philipe?

Almeno sui materiali andate sul sicuro: il rame è il migliore in assoluto, seguito dall'alluminio. Distaccato, e di molto, l'acciaio inox, perché ha una conducibilità termica sette volte inferiore e fa attaccare i cibi sul fondo. Il rame fu decantato nell'Ottocento da Pellegrino Artusi e dal gran cuoco francese Urban Dubois, che ne sottolineavano inoltre l'economicità d'uso, sebbene sia ben più costoso nell'acquisto. Ha vantaggi estetici (rosso sensuale e splendido) e il suo sapore d'antico si addice alla nuova vena del mangiare lento come stile di vita.

«Dalla mia clientela - annota Medagliani - osservo il ritorno al cucinare in casa, meno dispersivo e più intimo del ristorante, come orgogliosa forma espressiva delle proprie capacità». Sono uomini e in prevalenza donne, magari in carriera, che coltivano il piacere dell'invito per dare emozioni profonde sollecitando magistralmente olfatto e palato. O

VENTIQUATTRO
112