



LA CULTURA DELLA CUCINA VISTA DA MEDAGLIANI FOOD CULTURE AS SEEN BY MEDAGLIANI

di Nunzia Paola Carallo

Centoquaranta anni di storia non sono pochi per un'azienda milanese e 70 anni di vita trascorsi con tanto amore in azienda sono un record davvero encomiabile.

One hundred and forty years' history is quite a remarkable achievement for a Milan-based company; 70 years spent in a company with so much love means a really praiseworthy record.

Parliamo di Medagliani l'Alberghiera e del suo maggior fautore, Eugenio Medagliani, personaggio poliedrico, fine ricercatore ed appassionato studioso dell'ambiente cucina e dei suoi segreti, direttore da 25 anni della rivista della Federcuochi "Il Cuoco". Nel 1860, il suo bisnonno Pasquale Medagliani a soli sette anni iniziò a lavorare come lattoniere in una bottega di via Borgospesso, nella zona artigianale dell'epoca a ridosso delle mura del Naviglio. La sua abilità lo portò ad aprire un laboratorio per la produzione di casalinghi e presto anche un negozio, negozio trasformato in una vera e propria impresa da Eugenio Medagliani e dal figlio Simone. Medagliani l'Alberghiera, nella nuova sede di via Oslavia, con il suo chilometro e mezzo di scaffali è la più importante esposizione di articoli professionali, alberghieri ed amatoriali per la cucina in Italia. Qui si riforniscono i migliori chef e ristoratori, qui approdano gli amanti della cucina quando ricercano un introvabile strumento, e come racconta Eugenio Medagliani, "facciamo realizzare da un abile artigiano un attrezzo in legno per la pasta fatta in casa che mandiamo ad un ristorante in Giappone". Da Medagliani non si trovano solo pentole in alluminio professionali di ogni dimensione, pentole in speciale pietra ollare, in ghisa, pirofile di ogni forma e misura, stampi in silicone per ogni genere di dolce, coltelli professionali, affettatartufi e qualsivoglia strumento, ma si può consultare una delle biblioteche più ricche sul tema cucina. Oltre duemila volumi, alcuni antichissimi, nei quali il signor Medagliani ricerca risposte alle sue curiose domande, tipo: "Perché tutte le confezioni di posate sono costituite da 12 pezzi? Norma che si riscontra, anche in sottomultipli, nella vendita di uova, viti, calze e di molti altri oggetti?" Le sue indagini sono approdate al libro di John D. Barrow, "La luna nel pozzo cosmico" (ed. Adelphi), dove si parla del sistema di numerazione dei Sumeri che in Mesopotamia elessero il numero 60 a numero principale. Il numero 60 ha tanti divisori, compresi i primi sei numeri: anche la dozzina ha molti divisori: 2-3-4-6, fatto utile quando si deve dividere o distribuire qualco-

sa. I molteplici studi di Eugenio Medagliani sono confluiti nell'interessante volume "Storia della Pentola. Il fuoco, i segni e le forme del calore", di Eugenio Medagliani e Carlo G. Valli (ed. Biblioteca Culinaria). Il libro racconta l'antica storia dei recipienti da cottura, analizzandone materiali e caratteristiche formali, presentando insoliti oggetti per cotture speciali. E si scopre che l'argento era utilizzato per le casseruole sin dall'antichità: all'epoca dei Romani e nel XVIII secolo in Europa, le cucine più ricche usavano pentole in argento. Perché l'argento è uno straordinario conduttore di calore, è atossico, battericida, fungicida e non cede o assorbe sapori. In questo prezioso materiale sono realizzate le pentole di Afra e Tobia Scarpa progettate nel 1999 per San Lorenzo, Milano. Molti sono i designers ed architetti che visitano lo spazio Medagliani, non solo per amore della cucina, ma anche per ricerche di mercato e per carpire preziosi consigli dal gentilissimo e sempre disponibile signor Medagliani. In questo spazio ricco di cultura si possono ammirare non solo prodotti contemporanei, ma anche una ricca collezione di antichi paioli ed eleganti stampi in metallo per dolci. Gualtiero Marchesi ha richiesto all'Alberghiera Medagliani di studiare uno strumento per cuocere gli spaghetti distesi evitando che si attorciglino. Ne è nato il Cuocispaghetti, una curiosa scatola in acciaio inox dalla forma cilindrica sforacchiata come uno scolapasta che si adagia sul fondo di una pentola e consente di ottenere gli spaghetti cotti perfettamente dritti come appena usciti dalla confezione. Grazie all'apporto tecnico ed estetico dell'architetto Michele Capuani, Medagliani ha realizzato un suo antico sogno: risolvere una completa "mise en place" con classe ed essenzialità, rendendo più facile la gestione del servizio di posate per i ristoratori: F.lli Piazza di Crusinallo è l'azienda che ha ereditato nell'intelligenza di questo progetto chiamato Barcelona, nato da un'altra domanda di Medagliani: "perché le posate da frutta sono più piccole di quelle da tavola, quando le dimensioni di mano e bocca non mutano col cambiare dell'alimento ed una mela o un'arancia sono

più grandi di un raviolo o di uno gnocco?".

Medagliani ha scoperto che verso la fine del Settecento nacquero diversi tipi di posate: il cucchiaino per l'uovo, per lo zucchero, per le olive, lo spargisale, il cucchiaino per rendere facile all'uomo baffuto di bere il brodo senza bagnarsi i baffi; e ancora, le pinze per le lumache, le posate per le ostriche ed il pesce. Le posate da frutta nacquero più piccole per una pura esigenza estetica, tipica di questo secolo raffinato: dovevano avere un rapporto equilibrato e proporzionato col diametro del piatto da frutta, compreso fra i 19 ed i 20cm, mentre quello da tavola era tra i 24 e 28cm.

Perché il coltello da pesce deve essere diverso da quello da carne? Medagliani ci spiega che sempre nel Settecento la civiltà delle buone maniere suggeriva di non portare il coltello alla bocca, divieto tuttoggi rispettato. Così Medagliani, sempre con l'architetto Capuani e l'azienda F.lli Piazza, realizza un suo progetto di ben quarant'anni prima: il salsacoltello, una sorta di cucchiaino quasi piatto con un lato dritto per tagliare il filetto di pesce e portarlo alla bocca senza trasgredire alcuna regola del galateo.

La curiosità indagatrice di Medagliani si trasforma in spiritoso divertissement nei progetti della forchetta telescopica, utile per infilzare vivande lontane sul tavolo, e della formina a forma di mano, per la pasta fatta a mano.

Lo spazio Medagliani organizza anche lezioni di cucina con cuochi famosi: "mercoledì... a tavola". Un'occasione per scoprire uno dei più interessanti luoghi storici milanesi.

Ultimo consiglio di Medagliani per cuocere la pasta conservando le sostanze nutritive e risparmiando gas: cuocere la pasta solo due minuti, spegnere il fuoco tenendo il coperchio chiuso e portare a termine il tempo di cottura sottraendo i due minuti dal tempo indicato sulla confezione. L'acqua di cottura rimarrà limpida e non sporcherà nemmeno lo scolapasta, la pasta sarà perfettamente al dente e molto più saporita. Provare per credere.

www.medagliani.it