



In via Razza pentole e posate per una cucina di gran classe

di ANNABELLA BASSANI

Non è facile da trovare: via Razza è una strada corta, quasi sempre intasata dal flusso continuo delle auto che da viale Tunisia si immettono su Vittor Pisani. Nel tratto "senza uscita", al n. 8 — angolo via Casati — è nascosto Medagliani, il più antico fornitore di articoli per cucina.

"Cucinare è un piacere antico, che richiede amore, esperienza e scelta meticolosa di ogni minimo particolare": sta scritto su uno dei suoi cataloghi, divisi per settore: cucina, pasticceria, coltelleria, tavola e bar. I suoi clienti sono soprattutto alberghi, ristoranti, mense: dove si provvede a sfamare in grande. Ma a Medagliani si rivolgono i più raffinati gourmet, che non chiedono una batteria da cucina, ma si soffermano a sottillizzare sulla resa di una "sauteuse" piuttosto che di un "sautoir". Si tratta sempre di padelle, la cui sostanziale differenza consiste nell'inclinazione o meno delle sponde. E a questo punto Medagliani disserta volentieri citando solo una piccola parte dei suoi pezzi, chiamandoli ciascuno col proprio nome: pentola, casseruola, tegame, padella, pescera, rostiera, bagnomaria, brasiera, bastardella, mescolone, schiumarola, frusta, sassola, ciascuno con la sua precisa destinazione.

Ci sono recipienti di tutte le dimensioni, di tutti i materiali; il pentolone da 90 litri alto mezzo metro, o il piccolissimo da un quarto. E in quanto alla materia, c'è un gran ritorno al rame che assicura migliori risultati di cottura. Ma non manca l'alluminio, il

più leggero, buon conduttore di calore ma lento a scaldarsi; l'acciaio inossidabile molto robusto di lunga durata; il ferro che arrugginisce ma indispensabile per certe frittiture; la ghisa smaltata che permette di immagazzinare e diffondere bene il calore; la terracotta, il primo prodotto utilizzato dall'uomo per cucinare vivande immerse in liquidi, fragile assorbente economica. E, ultimo ritrovato, il metallo con rivestitura antiaderente molto pratico ma molto delicato.

Il reparto pasticceria è affascinante per le numerose forme e stampi dai nomi originali: bórdura Savarin, Kugloff, gazzella, plum cake, e tutti i possibili accessori: dosimetro per sciroppi, caramello-metro, pannellessa, raschia, pinza, rulli, rotelle, setacci. E non è finita. Si affronti la coltelleria. Misure, forme e materiali dipendono dall'uso al quale il coltello è destinato, dal tipo di taglio e di alimento da affettare. La qualità dipende soprattutto dalla lama, ma anche l'impugnatura ha la sua importanza. Così bisogna distinguere fra trinciante, coltella liscia e ondulata, trinciantino, speluchini, falcetta o mannarino, aciarino, scortichino, boucher (speciale per tagliare la polpa), sgorbia per disossare il prosciutto, e tutti quegli speciali coltelli destinati ad una unica funzione. Per finire, un'invenzione di Medagliani: "salsacoltello" un cucchiaino un po' concavo quasi piatto con un lato dritto per mangiare qualsiasi cibo morbido e sugoso, pesce compreso.