

IL PERSONAGGIO

Ritratto di un uomo davvero poliedrico
gastronomo umanista, talent scout
di grandi cuochi, discendente di una
dinastia milanese di straordinari calderai

ISABELLA MAZZITELLI

IL GRANDE Vecchio della Cucina non è particolarmente vecchio e non è particolarmente grande: è un bel signore con una bellissima testa di capelli bianchi e lucenti, lo sguardo gentile, i gesti esatti, che potrebbe essere un professore di chimica all'università - e difatti in chimica è laureato - di quelli un po' originali che magari si appuntano sull'occhiello, invece della ruota rotariana, una spilletta di posate: e lui difatti quella porta.

Eugenio Medagliani si definisce calderai umanista: ma se pochi saprebbero oggi dire che cosa significhi umanista, ancora di meno sanno cosa voglia dire calderai. E anche traducendo, cioè spiegando che fa (o meglio vende) pentole di rame essendo una persona colta, dedicata alle scienze umane, si direbbe solo una piccola parte di quello che fa e forse niente di quello che è.

Anzitutto l'Alberghiera Medagliani, la ditta di famiglia dal 1860, non fa pentole, o meglio soprattutto le vende, di tutti i materiali utili per cucinare e non solo del nobilissimo rame: ma poi non di sole pentole si tratta, bensì di tutto quello che serve in una cucina - chiesia di reggimento, o di albergo, o di ristorante, o di mensa, o di casa - e basterà forse dire che soltanto di scavini, quegli oggetti che è cara grazia se ce n'è uno in casa per fare tre volte l'anno le palline di melone, Medagliani ne vende di dodici tipi diversi. E così per tutto.

Ma il motivo per cui è riduttiva la definizione, che pure è lui, il gentile, spiritoso, forbito calderai a fornire di se stesso, è che Eugenio Medagliani fa ben altro. È storico, gastronomo, critico, scrittore, editore, scopritore di talenti, organizzatore, ispiratore: di ristoranti, chef, menù, premi, ricette, carriere. La cucina - milanese, lombarda, italiana, e ci fermiamo ma potremmo metterci dentro la Germania, oppure, il Giappone - per lui non ha segreti. Tutti i più grandi cuochi degli ultimi decenni hanno avuto a che fare con questo signore che alla cravatta preferisce il farfallino, di tutti in qualche modo si è occupato, come clienti o come amici o come tutte e due le cose: e il più famoso, la sua creatura più nota - nel senso che lo ha tenuto a battesimo e in anni ormai quasi remoti ha creduto molto concretamente in lui - è Gualtiero Marchesi.

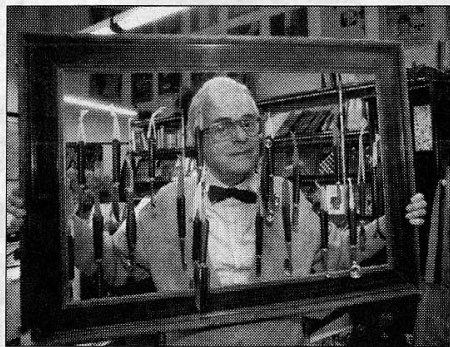
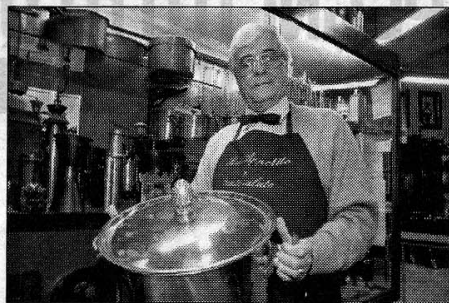
Nel suo ufficio in galleria San Gregorio, tra gli oggetti della sua stupefacente collezione di antichi utensili (ma davvero l'uomo è stato capace di pensare, e realizzare oggetti così belli, utili, ingegnosi e poetici, per fare la pasta, o il burro?) - Eugenio Medagliani collezione mele finte e, nella pausa di mezzogiorno che per lui non è pausa, mangia vere mele. Grande appassionato di cibo, lo sceglie, non lo subisce: dunque meglio una buona mela che un panino tirato via. Questa la sua filosofia del mangiare per piacere, alla quale si aggiunge la filosofia del criticare, cioè del mangiare per dovere (anche se la distinzione è sottile come una sfoglia ben tirata, visto che lui fa entrambe le cose con passione). Spiega: «Per giudicare un piatto con competenza devi aver, nella tua vita, mangiato tanto, e bene, e spesso».



Eugenio Medagliani fra i suoi gioielli da cucina: preziose pentole di rame e accessori specializzati per tutte le necessità culinarie della grande e piccola ristorazione



IL MAESTRO DI CUCINA



Dalla antica bottega di via San Pietro all'Orto alla sede di galleria San Gregorio: un indirizzo immancabile per il gotha della ristorazione internazionale

riaprì nella via Borgospesso». In ditta Eugenio Medagliani comincia a mettere seriamente il naso tra il '46 e il '47, a 17 anni, mentre fa il ginnasio al Carducci.

Fa, ma non smette di studiare, anzi. Si iscrive a Chimica pura a Pavia. Racconta: «Mi piaceva l'aspetto scientifico e matematico della vita, ho una mentalità razionale anche se poi ho fatto l'umani-

sta. Mi appassionai alla materia, e come può mutare. Mi appassionano le forme primarie degli oggetti, quelle che non possono essere cambiate perché hanno raggiunto la perfezione, magari da secoli: per esempio la padella, o la bacchetta a mezza sfera per montare le uova. I cuochi la usavano di rame per-

ché funzionava meglio e non sapevano perché. Oggi sappiamo che è una questione di molecole, di ovoglobuline, di ioni rame. La cucina è questa: è chimica - l'abbinamento di prodotti complementari oppure opposti - e fisica, ovvero cottura».

Il giovane Medagliani nasce, professionalmente parlando, con la ricostruzione: quando nei Cinquanta a Milano nascono i nuovi ristoranti, il Tantalò in Galleria, la Giarrettiera, il Savinè e il Biffi, il Biffi Scala dove c'era Alfredo Valli che adesso ha il Gran San Bernardo e fa solo cucina milanese. In Borgospesso, che allora era considerato quasi periferia e infatti ci stavano gli artigiani, i lattonieri, quelli che vendevano baccalà fritto e polenta, vicino ai Medagliani arriva dalla Toscana la Bice: primo cliente Medagliani senior e poi, a forza di crostini e fagioli, la trattoria riesce a far venire su sei e sette fratelli «e a ognuno gli ha fatto aprire un negozio».

Pentola dopo pentola, casseruola su casseruola, Eugenio Medagliani trasforma la bottega artigiana del nonno in una impresa che non si accontenta di vendere oggetti, ma regala competenza, profonde passioni, selezione, distilla, giudica. «Di un cuoco che entra nel mio negozio, per come viene, per come parla, per quali oggetti sceglie, io so se è bravo: cioè se è competente, se è professionista, se ha amore per quello che fa. Posso dire chi, tra dieci anni, sarà nell'empireo della cucina italiana». Sono nomi che oggi, a noi gente comune, non dicono molto. Ma sono questi:

Denis Zanimon, 21 anni, mamma russa, uno dei pochi talenti usciti dalla scuola alberghiera Carlo Porta. Giovanissimo, vanta già il nome di Patrizio Bertelli - il temibile signor Prada - come 'patron'. Terry Giacomello, furban, 28 anni, che ha già lavorato al Four Season e ora segue la trattoria di famiglia. Andrea Galli, già sottochef da Aimò e Nadia, che ora lavora in corso Garibaldi.

E poi l'unico un po' già famoso, ma per via del padrone: Michele Persichini, il citatissimo ma riservato cuoco di Berlusconi.

Medagliani, il guru delle pentole

La storia di Eugenio Medagliani e dei suoi ascendenti è la storia di Milano dalla metà dell'Ottocento ad oggi: una storia di lavoro, soldi e successo, ma anche di rovesci, guerre, fatica, in un'alternanza dalla quale molti sarebbero usciti stroncati, ma non una schiatta lombarda ottimista e laboriosa come la sua. Lui comincia nel '36: ha cinque anni e vive già di cucina.

“Per giudicare un piatto con competenza devi aver mangiato tanto e bene nella vita”

Il papà, lo zio, il nonno, vivono e tra le pentole. Da marzo a maggio suo padre gira come una trottoia: Firenze, Roma, Napoli, Palermo, la Tripolitania, la Cirenaica, a raccogliere ordini per la stagione estiva. La grande ristorazione è solo quella dei grandi alberghi, con brigate di 30, 40 cuochi. «Una volta tornò dalla Libia portando dietro un tappeto, di cui era fierissimo. Quando lo srotolò saltò fuori un tagliandino: fabbricato a Monza».

Il negozio Medagliani era in via San Pietro all'Orto, oggi in pieno quadrilatero del lusso, allora strada di ciottoli di fiume e di artigiani. Il palazzo era del '700, aveva un cortile con il portico a colonne di ghisa dove gli artigiani tenevano i

carretti fatti con le stanghe e le ruote di bicicletta: all'ingresso c'erano coltelleria e pentolame, e a seguire il laboratorio da lattoniere del nonno, dove si facevano gli stampi a colomba per Alemagna e a panettone per Angelo Motta. «La nonna, con una lavorante, tagliava e cuociva le giacche da cuoco». Il bambino Eugenio ricorda quando in bottega arrivavano i grandi cuochi: «Parlavano in francese - l'unica lingua ammessa in cucina - mettevano una gran soggezione».

Le bombe che inceneriscono la Scala e la Galleria seppelliscono sotto la cenere anche S. Pietro all'Orto e tutto quello che hanno i Medagliani. «Andammo a vivere a Lentate sul Seveso, apriamo un

piccolo laboratorio. Tutti i giorni mio padre veniva in bicicletta a Milano, si metteva davanti a quello che era rimasto del portone del vecchio negozio e, seduto su un seggiolino con un foglio di carta sulle ginocchia, aspettava i cuochi e le loro ordinazioni. La sera, a casa, prendeva la roba, la metteva in uno zaino e all'alba ripartiva. Così per due anni, fino al '45, quando

“Di un cuoco che entra nel mio negozio vedo subito se ha amore per quello che fa”