

Concerto per rame e alluminio

Le usa Gualtiero Marchesi, le adoperano i cuochi e i grandi ristoratori, le cercano, spesso invano, i più raffinati che amano trafficare in cucina. Di che si parla? Di pentole professionali, costruite per ottenere cotture perfette, ro-

sciature a puntino, salse velutate. A differenza di quelle destinate all'uso domestico, in vendita nei negozi di casalinghi, non fanno nessuna

concessione alle mode.

Essenziali, robuste, dotate di manici facilmente impugnabili, sono realizzate non per fare bella mostra sui pensili delle cucine all'americana, ma per offrire prestazioni ormai inconsuete. Prima che l'acciaio inossidabile le spodestasse, le pentole di alluminio e di rame erano le regine delle cucine domestiche.

Oggi chi se ne intende ritorna alla tradizione. Alluminio e rame infatti, a differenza dell'acciaio, sono buoni conduttori e garantiscono una cottura uniforme e perfetta. Chi vuole un buon stufato deve usare una casseruola in rame, mentre per il risotto è ideale l'alluminio. L'acciaio, secondo gli esperti, va bene soltanto per le cotture che richiedono abbondante acqua.

Scegliere utensili professionali si dimostra anche un buon affare: la pentola in alluminio costa infatti 60 mila lire e il tegame 40 mila, la sauteuse e la padella in rame circa 70 mila, la casseruola con coperchio intorno alle 65 mila. Si trovano da Eugenio Medagliani, a Milano, in via Razza 8.

Cristina Morozzi

