

Il papà degli chef

Medagliani cambia casa

di Mariella Tanzarella

Eugenio Medagliani dispone di un nuovo spazio per la sua «casa della storia della cucina»

Nonno Medagliani, di nome Pasquale, approdato a Milano alla fine del secolo scorso, è stato il primo a occuparsi di pentole e affini. Poi è arrivato «papà Medagliani», ricordato con questo affettuoso appellativo perché era come un padre per i cuochi di Milano, di cui ha in molti modi e in molte circostanze difeso la categoria e la professione.

Adesso c'è Eugenio, figlio e nipote d'arte, che degli attrezzi da cucina ha

fatto, oltre che un ottimo lavoro, una passione.

In questi giorni il suo già grande magazzino, notissimo a chef, osti, pizzaioli, ristoratori e albergatori, si trasferisce da via Razza in una nuova, fiammante sede, che si trova a pochissima distanza: minimo lo spostamento, ma grande la differenza, perché nella nuova ubicazione Eugenio Medagliani può utilizzare uno spazio enorme.

Il nuovo padiglione, cui si accede con l'automobile da via San Giovanni alla Paglia, offre infatti un itinerario di oltre un chilometro e mezzo di esposizione: un percorso tra il passato e il futuro, tra «pezzi» di autentico antiquariato cucinario e incredibili innovazioni tecniche per incontrare le esigenze degli chef di domani, tra apparecchiature supertecnologiche e oggetti creati a mano da esperti artigiani.

Assago

Mangiare qualcosa al Forum

● Con la stagione dei concerti in arrivo è bene sapere che chi va per una serata «live» al Forum può usufruire dei nuovi punti per la ristorazione allestiti dalla Società Autogrill all'interno della grande struttura di Assago. Si tratta di un *Bar Motta*, con tutta la gamma delle consumazioni di caffetteria e drink, un ristorante *Ciao*, dove si può consumare self - service un vero e proprio pasto; e uno *Spizzico*, ideale per uno spuntino veloce. **Orario:** dalle 7 del mattino alle 2 di notte, tutti i giorni.

● Una primavera grigia e fredda, ma almeno ci si consola con un bicchierino. Ben scelto, però, e con consapevolezza: ci aiuta «*Il rum - dove, come e quando*», editore Acanthus. Luciano Imbriani presenta il liquore, ottenuto dalla canna da zucchero, sotto l'aspetto storico, scientifico, letterario, e dà utili consigli per il consumo. E mentre si agitano fantasmi di pratiche racconti di Salgari e di Stevenson, immagini della Cuba di Hemingway e di Graham Greene, impariamo che va servito nei bicchieri del Cognac a 12/14 gradi e che entra in tanti cocktails (dal Cuba libre in avanti) e piatti dolci e salati. Novantacinque pagine, 24mila lire.

