

art design food

FOOD



ART

*San Gimignano espugna Beijing
San Gimignano conquers Beijing*

DESIGN

*Punta della Dogana entra nell'Era moderna
Punta della Dogana enters the Modern Era*

FOOD

*Ramsay, uno scozzese nel Chianti
Ramsay, a Scot man in Chiantishire*

1+2

100%

argento puro

Nessuna grande scoperta, ma l'intuizione di aver riportato alla quotidianità un materiale già in uso al tempo dei Romani. Perché la cottura non deve mai essere un lusso per pochi, bensì una tecnica alla portata di tutti coloro che cercano un'alimentazione sana

«Se il burro quando fonde sa di metallo è colpa del tuo padrone che non ti ha dotato di una casseruola d'argento». Altri tempi quelli in cui Jonathan Swift, l'inventore di Gulliver, scriveva il delizioso libello 'Istruzioni alla servitù'. Era il lontano 1745 e il grande scrittore irlandese faceva una specie di apologo dell'argento in tavola. «Se hai una casseruola d'argento per uso di cucina, debbo proprio consigliarti di sbattacchiarla senza riguardo e di tenerla sempre nera di fuliggine, ruotarla in mezzo alla brace per farle posto: questo per fare onore al tuo padrone, perché dimostra che ha sempre tenuto tavola imbandita».

La storia è fatta di corsi e ricorsi e così, 250 anni dopo, ecco ricomparire l'argento in cucina. Merito della rinascita mercantile di questo metallo, tornato a coprire ruoli di primo piano

in gioielleria e, di conseguenza, tra la gente. Oggi la sua quotazione va oltre i 13 dollari l'oncia, dopo aver toccato nel 2008 il picco dei 21 dollari, non dobbiamo dimenticare però che solo qualche anno fa, tra il 1991 e il 2001, l'argento navigava intorno ai 3,5 dollari e nel 2005 ne valeva 7. Una crescita eccezionale, dovuta anche alla riscoperta delle sue antiche e benefiche proprietà intrinseche: il burro a cui fa riferimento Swift, non saprà mai di metallo se viene fuso in una casseruola d'argento perché questa non cede sapore.

Una notizia insolita per un metallo come l'argento che i più hanno appreso in Italia grazie all'opera di un'azienda nota nel panorama internazionale, San Lorenzo Silver, l'argenteria milanese fondata nel 1970 da Ciro Caccione. Da sempre dedita a realizzare collezioni progettate dai grandi mae-



M17/€19



In alto Fabrizio Ferrari chef del Roof Garden di Bergamo, grande estimatore della cucina con le pentole in argento. Nella pagina a fianco alcuni particolari degli utensili prodotti dalla San Lorenzo Silver.

stri del design contemporaneo come Maria Luisa Belgiojoso, Antonio Piva, Lella e Massimo Vignelli, Franca Helg e Franco Albini, la San Lorenzo ha legato proprio a questo ultimo artista il suo nome: è stato infatti Albini a progettare un capolavoro come il museo che custodisce il tesoro della Cattedrale di Genova, la chiesa di San Lorenzo, appunto.

Risale a poco più di una decina d'anni fa l'idea di allargare il campo d'azione dell'azienda e così dopo aver progettato gioielli, ciotole, vasi, candelieri, posate, bicchieri e la prima mazza da golf in argento, Ciro Cacchione, memore di Swift, pensa ai fornelli, diventando la prima (e unica) argenteria al mondo a produrre oggetti per uso domestico in argento puro. Insieme ai designer Afra e Tobia Scarpa – due architetti che conoscono bene l'arte della cucina e della tavola, ma anche l'Occidente e l'Oriente, i materiali e la loro funzione – nasce il progetto "Cucinare nell'argento puro" e nascono i primi disegni di quella che diventerà una collezione di utensili da cucina "innovativi nella tradizione".

ESSERE INNOVATIVI NELLA TRADIZIONE

Una dozzina di pezzi tra padelle, casseruole, risottiere e tegami dalle forme armoniche e calibrate, studiate apposta per fondere, rosolare e mantenere, corredate da impugnature in titanio traforato, giunti termoisolanti, raccordi in bronzo in modo da maneggiarle con sicurezza evitando le scottature. Una volta utilizzate, le pentole d'argento possono essere lavate a mano, con qualsiasi spugna, naturale o sintetica, anche leggermente abrasiva (basta questo a eliminare il naturale annerimento) oppure poste in lavastoviglie con qualsiasi tipo di detersivo per stoviglie e pentole tranne quelli che contengono ipoclorito sodico, cioè candeggina.

Perché proprio l'argento puro? «Perché – spiega Cacchione – l'argento a 999/000 (titolo che attesta l'assenza di qualsiasi altro metallo, come ad esem-

pio il rame, molto usato nelle leghe in cucina) è un vantaggio per la cottura dei cibi: ha proprietà medicali, è battericida e fungicida e soprattutto è il migliore conduttore di calore, lo diffonde in modo uniforme dal fondo alla sommità del recipiente. Questo permette la cottura a bassa o media temperatura, non altera le caratteristiche organolettiche e i valori nutrizionali degli alimenti, non brucia i cibi. L'argento, inoltre, consente di creare utensili antiaderenti, non interagisce con le sostanze alimentari e favorisce una gastronomia davvero sana».

Quelli di San Lorenzo sono oggetti realizzati nel solco della tradizione, ma non per questo sono meno efficienti rispetto a quelli normalmente in commercio perlopiù in lega o in alluminio. «Non avevamo intenzione di fare un prodotto di lusso, ma qualcosa che risolvesse i problemi in cucina – prosegue Cacchione secondo cui – non basta un materiale ricco a rendere lussuoso un oggetto: il vero lusso è nella cultura del progetto e nella perizia della sua esecuzione». Non è un caso che l'argentiere abbia prima intrapreso un'intensa attività di ricerca.

«Molti saperi per molti sapori» dice, coniato quello slogan che lo ha portato nei musei e archivi di tutta Europa a ricercare le (poche) suppellettili antiche sopravvissute all'usura del tempo. Da Inghilterra, Francia, Germania, Danimarca e Italia sono emerse casseruole, cioccolatiere, padelle e pentolini che testimoniano i pregi dell'argento in cucina. In collaborazione con Pietro Luigi Cavallotti, ordinario di Scienza dei metalli al Politecnico di Milano e uno dei massimi esperti mondiali di ingegneria e chimica dei materiali, sono state indagate le caratteristiche intrinseche dell'argento puro: al termine delle ricerche, il professor Cavallotti ha detto «sì, questo è da considerare come il materiale per eccellenza per cucinare».

È iniziata così la progettazione (con gli Scarpa) e poi la produzione delle pentole, delle padelle e delle risottiere marchiate San Lorenzo, realizzate fino

a oggi in alcune centinaia di esemplari. La differenza rispetto alle normali pentole in alluminio o in lega sta certo nel prezzo che, nel caso dell'argento, varia da 700 a 2.500 euro al pezzo. Ma la differenza si percepisce soprattutto nell'alta utilizzabilità attestata dai molti chef che usano questi oggetti tutti i giorni per cucinare.

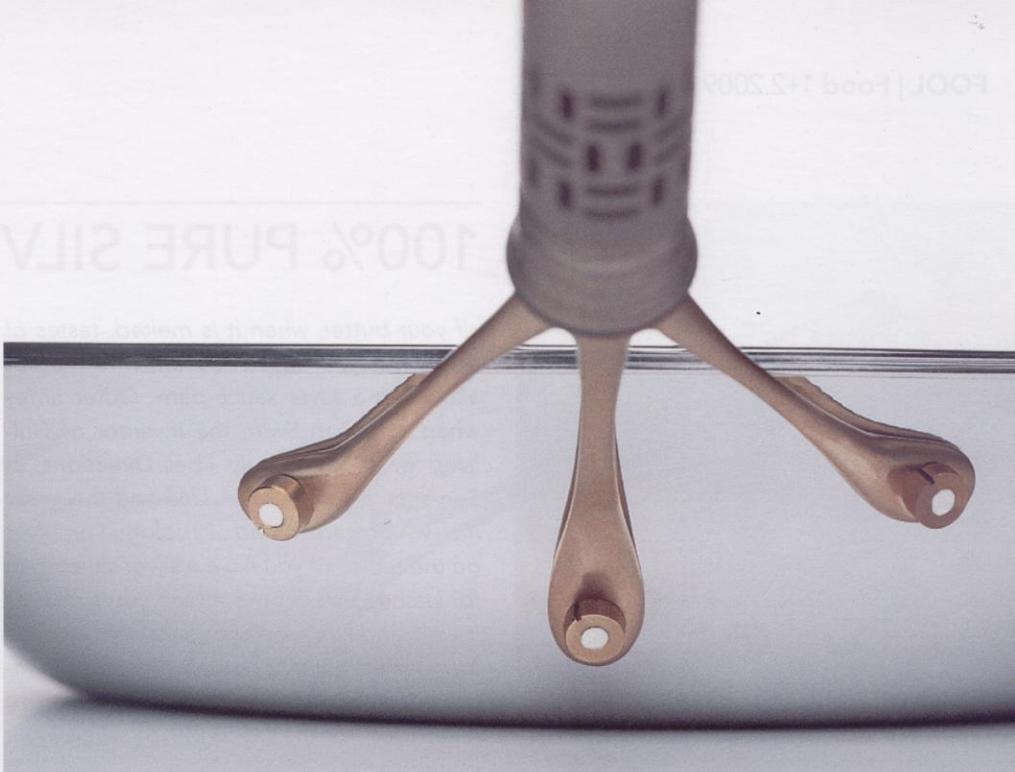
CUOCERE RISPETTANDO INGREDIENTI E SAPORI

«L'argento non trasmette gli ossidi nei sapori dei cibi – spiega Fabrizio Ferrari, executive chef al Roof Garden Restaurant dell'Hotel Excelsior San Marco di Bergamo. L'alluminio, per esempio, che è la lega più economica, presenta tantissime problematiche: i cibi che raffreddano in queste pentole risultano alterati nel sapore perché l'ossido passa e attacca il cibo».

Non è un caso che l'argento in cucina venisse usato già in epoca romana, almeno dal 75 d.C.: i patrizi, che potevano permetterselo e ne conoscevano le potenzialità benefiche, mantenevano l'acqua nelle pentole d'argento. Il motivo? Anche dopo un mese, l'acqua conservata in questo materiale rimane inalterata – gli agenti esterni non la intaccano, per esempio – mentre quella conservata in qualsiasi altro contenitore (vetro, plastica, coccio) dopo un mese è imputridita.

Ma cosa si cucina meglio nelle pentole d'argento? «I risotti – dice ancora Ferrari – che cuociono in minor tempo rispetto alle pentole in alluminio, circa in 6-7 minuti di meno». L'argento è un ottimo conduttore di calore, non lo disperde, anzi, sfrutta il 110% dell'irradiazione di un normale fornello a fiamma viva. Per questo si avvantaggiano di questo materiale anche tutti quei cibi che richiedono cotture lente come i brasati. «Se proprio dobbiamo trovare un difetto a questo grande materiale – conclude Ferrari – è quello di non funzionare sulle piastre a induzione, quelle che andranno a corredare le cucine del futuro». Ma a quel futuro la San Lorenzo sta già lavorando.

Elio Franceschi



I patrizi, che ne conoscevano le potenzialità benefiche, mantenevano l'acqua nelle pentole d'argento.

Il motivo? Anche dopo un mese l'acqua conservata in questi contenitori si manteneva sempre inalterata



Il risotto (qui sopra) è una delle preparazioni che meglio sfruttano le caratteristiche della cottura nelle pentole in argento.

100% PURE SILVER

«If your butter, when it is melted, tastes of brass, it is your master's fault, who will not allow you a silver sauce-pan». Other times when Jonathan Swift, the inventor of Gulliver, wrote the lovely libel *Directions to Servants*. It was back in 1745 and the great Irish writer made a kind of apologue on silver on the table. «If you have a silver sauce-pan for kitchen use, let me advise you to batter it well, and keep it always black; this will be for your master's honour, for it shews there has been constant good housekeeping; and make room for the sauce-pan by wriggling it on the coals».

History is made of progress and recurrence and so, 250 years later, here is silver showing up again in the kitchen. Thanks to the commercial revival of this metal, back to occupy prominent roles in jeweller's craft and, consequently, among people. Today its price goes far beyond 13 dollars an ounce, after the peak of 21 dollars in 2008; however, we should not forget only a few years ago, between 1991 and 2001, silver surfed around 3.5 dollars and in 2005 it was worth 7. An exceptional increase, also due to the rediscovery of its old and beneficial intrinsic properties: the butter Swift refers to will never taste of metal if it is melted in a silver saucepan, as this gives no taste back.

An unusual news for a metal like silver the majority learnt in Italy thanks to the work of an internationally known company, San Lorenzo Silver, the Milanese silver manufacturer founded in 1970 by *Ciro Cacchione*. Always devoted to the execution of collections designed by great contemporary masters like *Maria Luisa Belgiojoso*, *Antonio Piva*, *Lella* and *Massimo Vignelli*, *Franca Helg* and *Franco Albini*, the San Lorenzo has tied its name right to the latter: in fact, Albini was the one who planned a masterpiece like the museum keeping the treasury of the Genoa Cathedral, i.e. San Lorenzo's Church.

The idea to widen the company's range of action goes back to a little more than ten years ago and so, after designing jewels, bowls, vessels, candelabra, cutlery, glasses and the first silver club, *Ciro Cacchione*, mindful of Swift, thinks of the cookers, thus becoming

the first (and unique) silver manufacturer in the world making household items in sterling silver. Together with the designers *Afra* and *Tobia Scarpa* – two architects who know the kitchen and table art very well, but also the West and the East, the materials and their function – the project "cooking in sterling silver" sees the light, as well as the first designs of what will become a collection of "innovative-in-tradition" kitchen utensils.

BEING PROGRESSIVE WITHOUT LOSING TRADITION

A dozen pieces among fry, sauce, risotto and other pans, with harmonious and calibrated shapes, studied on purpose to melt, brown and whip; they are equipped with perforated titanium handles, thermal-insulation joints, bronze connectors in order to handle them safely, avoiding burns. Once used, the silver pans can be hand-washed, with any natural or synthetic sponge, even slightly abrasive (that is enough to remove the natural blackening), or put into a washing machine with any type of detergent for dishes and pans, except those containing sodium hypochlorite, i.e. bleach.

Why sterling silver? «Because – *Cacchione* explains – 999/000 silver (fineness attesting the absence of any other metal, like for instance copper, widely used in alloys in the kitchen) is an advantage for food cooking: it has medical properties, it is bactericidal and fungicidal and above all is the best heat conductor, diffuses it evenly from the bottom to the top of the container. That allows low or average temperature cooking, does not alter the organoleptic characteristics and nutritional values of foods, and does not burn them. Silver, too, allows creating nonstick cookware, does not interact with food substances and therefore favours a really healthy gastronomy».

San Lorenzo items are realized in the wake of tradition, but not for that they are less effective in comparison with those usually marketed, mostly alloy or aluminium. «We did not intend making a luxury item, but something solving the problems in the kitchen – *Cacchione* explains, in whose opinion – a rich



material is not enough to make an object luxurious: real luxury is the culture of the project and the skill of its execution». It is not by chance that the silversmith has, first of all, embarked on an intense research activity.

«Much knowledge for many tastes», he says, coining that slogan which has led him to the museums and archives throughout Europe to hunt for the (few) antique furnishings surviving the wear and tear of time. From England, France, Germany, Denmark and Italy, stewpans, chocolate jugs, frying pans and small pots have emerged witnessing the value of silver in the kitchen. In cooperation with Pietro Luigi Cavallotti, full professor of Science of Metals at the Milan Polytechnic and one among the most important world experts in materials engineering and chemistry, the intrinsic characteristics of sterling silver have been investigated: at the end of his researches, professor Cavallotti said «yes, this has to be considered as the material par excellence to cook».

Thus, designing (with Afra and Tobia Scarpa) started and then the manufacture of pans, frying pans and risotto pans under San Lorenzo's brand, made in some hundred pieces up to today.

The difference compared with standard aluminium and alloy pans is certainly in price which, in the case of silver, ranges from 700 to 2,500 Euros a piece. However, the difference is perceived mainly in its high usability attested by the many chefs using those items every day to cook.

COOKING LOOKING UP TO INGREDIENTS AND TASTE

«Silver does not transmit the oxides into the food flavours - Fabrizio Ferrari, executive chef at the Roof Garden Restaurant of the San Marco Excelsior Hotel in Bergamo explains. Aluminium, for example, which is a cheaper alloy, gives a lot of problems: food cooking in these pans turns out altered in taste because oxide passes through and attacks food».

It is not a case that silver was used in the kitchen already in the Roman era, at least since 75 A.D.: the patricians, who could afford it and knew its beneficial potentials, kept water in silver pots. The reason? Even after a month, water kept in this material remains unaltered - external agents do not affect it, for instance - whereas water kept in another container (glass, plastic, pottery) is rotten after a month.

But what is cooked better in silver pans? «The risottos - Ferrari explains again - which cook in a shorter time in comparison with aluminium pans, about 6-7 minutes less». Silver is an excellent heat conductor, does not disperse it, on the contrary it exploits 100% of the irradiation of a standard stove on a blaze. For that all those foods needing slow cooking like braised beefs take advantage by the use of this material. «Should we really find a defect to this great material - Ferrari concludes -. It is it does not work on induction plates, the cookers will be equipped with in the future». But San Lorenzo is already working for that future..

Regno Unito?

«Sono stato in Australia e mi sono trovato benissimo. Non esistono paesi "facili". In Francia, ad esempio, si lavora diversamente: le brigate si alternano, mentre noi in Inghilterra, come abituati a lavorare 12-14 ore di seguito. Mi piacerebbe fare qualcosa in Australia: una realtà molto interessante, crescono giovani chef davvero notevoli sia a Melbourne che a Sydney come Teruya Wakuda».

Quale tra i tanti format di ristoranti da lei avviati ha ottenuto maggiore successo?

«Ognunamente sono uno chef e non ragiono in termini di format. Posso parlare di concept, dato che sono un creativo: la formula che mi è venuta in mente è quella di un pasto da 60-70 sterline».