



Molteni, come nasce una leggenda

Intervista immaginaria a
Monsieur Joseph Molteni

100

**Buon giorno Monsieur Molteni.
Sappiamo molto poco della sua vita
e ne siamo invece molto incuriositi**

È vero che i suoi genitori erano italiani?

Il cognome mi tradirebbe comunque (sorride). Sì, certo, erano lombardi. Come molti altri fecero questo viaggio alla ricerca di lavoro e stabilità.

Un motto che ho sentito, dice che lei è il più italiano degli italiani e il più francese dei francesi... Dunque, dove è nato?

Sono nato a Barzio, in Valsassina, in provincia di Lecco. A quel tempo ero ancora Giuseppe. Poi siamo venuti qui e sono diventato Joseph a tutti gli effetti.

Ricorda qualcosa dell'Italia?

Poco, ero ancora un bambino... Molto freddo e molta neve... E poco lavoro. Così mio padre decise di venire in Francia.

E vi siete stabiliti a Saint-Uze

Sì, è quasi corretto... non eravamo proprio nel paese, ma in una casa un po' fuori dal centro.

Era una fattoria?

Era un po' un casale con una stalla vicina e ricordo moltissimi animali che giravano liberi e indisturbati: oche, anatre, galline... Credo assomigliasse molto alle cascine della bassa padana che vidi molti anni dopo.

St-UZE (Drôme). - Place Cen



L'infanzia

“Quel sogno è sempre rimasto intatto. La grande cucina sommata ai profumi, ai cibi che vedevo crearsi davanti a me.”





a Saint-Uze

Monsieur Joseph Motteni.

È lì che passò l'infanzia?

Sì, una bellissima infanzia. Il centro della casa era senz'altro la cucina, una specie di porto di mare dove si passava la maggior parte del tempo se non si era a lavorare nei campi o in stalla.

Ce la può descrivere meglio questa stanza?

Al centro c'era la grande cucina a legna, il regno di mia madre. Qui valeva solo la sua parola. È qui che ha avuto inizio la mia grande passione: mi piaceva starle intorno e vedere come sapeva trasformare, mescolare, creare. Quel sogno è sempre rimasto intatto.

La grande cucina sommata ai profumi, ai cibi che vedevo crearsi davanti a me.

Si mangiava italiano?

Mia madre era profondamente italiana, ma sapeva anche inglobare dei piatti tipicamente francesi. Credo scambiasse ricette con le poche amiche.

A quel tempo c'era una divisione nettissima tra cucina quotidiana e quella dei grandi maestri e Chef.

L'apprendistato

È per questo che ha fondato il suo Atelier, per ricreare quell'atmosfera...

Può darsi. L'infanzia è il punto più profondo della nostra esistenza, per molti è un segno (o un sogno?) indelebile.

E aveva le idee chiare fin da subito?

No, no. Ho iniziato presto a lavorare, non si poteva restare a carico della famiglia. Era appena finita la Grande Guerra, i segni si vedevano dappertutto, nelle persone e nelle cose. Non erano bei tempi. E poi una nuova sciagura colpì ancora: la terribile epidemia di Spagnola. Tutti abbiamo avuto dei lutti.

Quindi iniziò con altri mestieri?

Sì, dapprima come muratore. Anche mio padre si divideva tra i campi e l'edilizia. Poi divenni tecnico di fonderia: 'fondiere' si diceva un tempo.

Un mestiere che mi affascinava e che all'inizio era come una magia. Trasformare i metalli, dar loro forma, conoscerne tutti i segreti per la buona riuscita di quello che si aveva in testa. Un mestiere di forza, ma anche di pensiero.

L'apprendistato le è stato d'aiuto...

Sì, ho imparato molte cose sui metalli, da come si combinano, a come si 'irrobustiscono', quanto è importante la tecnica, ma anche un po' la creatività. Vede, io non ho avuto il tempo di studiare, ma ho sempre osservato molto e imparato 'sul campo'.

Chiedevo, m'informavo, avevo sempre domande da fare ai miei compagni, al capomastro, a tutti. A pensarci adesso, forse ero un po' rompiscatole, sono grato a tutti per avermi sopportato. Forse era per la giovane età.

Però è stato veloce nell'apprendere...

Sa, non eravamo proprio tutti zucconi. Mia madre veniva da una famiglia perbene, c'erano commercianti, ma anche professori. Fu mio padre a trascinarla via presto. Lei lo seguì. A volte credo che avesse qualche pentimento... Poi passava... Dall'Italia aveva portato qualche libro rilegato in pelle.



Comunque a quei tempi ci si doveva dar da fare subito, si usciva presto dalla famiglia, e poi, se si voleva essere un po' indipendenti, bisognava rimboccarsi le maniche e sudare più degli altri.

Non c'era tempo né per la scuola, né tantomeno per i divertimenti.

Su questo non le crediamo fino in fondo

Joseph sorride...

Solo la domenica... A volte andavamo fino a Saint Vallier, a piedi naturalmente. C'era una sorta di balera improvvisata. Si ballava su una specie di piattaforma di legno che aggettava sul Rodano. A fare troppe evoluzioni si rischiava sempre di finire in acqua.

E qualcuno ci cadde davvero... Era il luogo migliore per incontrarsi, per lasciare quel po' di ritrosia che si aveva in altri posti: in chiesa, o per strada.

È lì che vi incontraste...

Sa. Lei era più ricca di tutti noi, sempre elegante. Mi piacque subito, ma non credevo si interessasse a me.

Pensi che all'inizio fingevo di non sapere il francese, parlavo solo in italiano. Lei mi guardava stupita e sorrideva di tutti i miei gesti. Io la chiamavo Maddalena e non Madeleine: un piccolo gioco tra noi che abbiamo continuato anche in seguito.

La svolta è iniziata lì

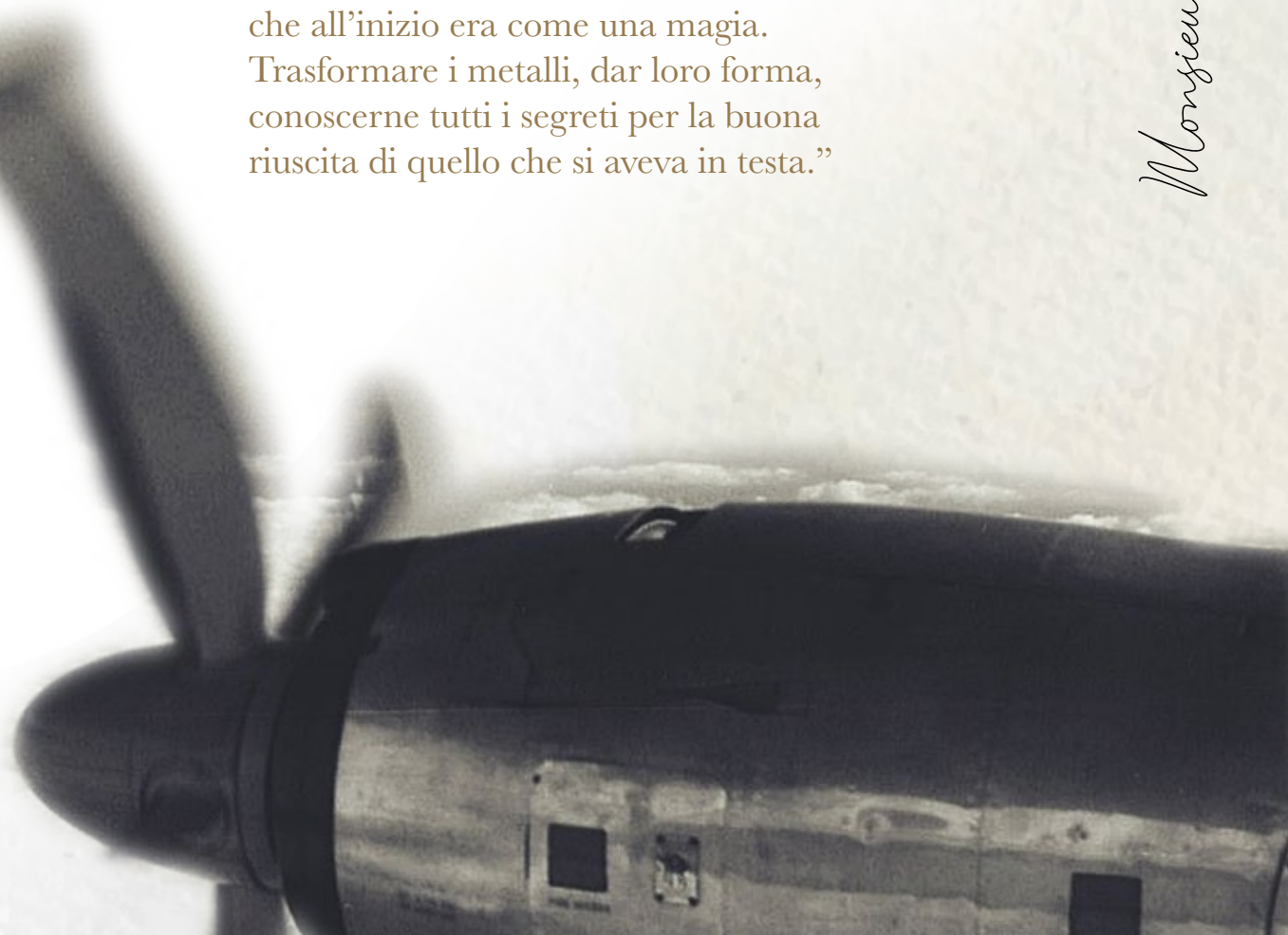
Fu proprio il matrimonio il punto di svolta.

Quando mi sono sposato, volevo davvero fare qualcosa di speciale: per me, per mia moglie, per tutti quelli che mi dicevano: farai strada.

In quegli anni c'era un'aria nuova, per chi voleva annusarla. E c'era entusiasmo, un volersi scrollare di dosso gli anni peggiori: a noi giovani sembravano già lontanissimi. Non volevamo pensare a quello che era stato, anche se invalidi e derelitti erano sempre lì fra noi a ricordarci che cosa fu la guerra.

“Un mestiere che mi affascinava e che all'inizio era come una magia. Trasformare i metalli, dar loro forma, conoscerne tutti i segreti per la buona riuscita di quello che si aveva in testa.”

Monsieur Joseph Motteni.



Nasce una leggenda

Così, stiamo arrivando al 1923

Sì, ben presto decisi di mettermi in proprio. Pensavo di avere imparato abbastanza e di poter dar vita a una mia idea, a una mia azienda. Ora si dice così, allora pensavo più a un'officina. Avevo 22 anni quando installai la prima cucina mia.

E come nacque l'officina, come la chiama lei?

Mio suocero mi prese subito in simpatia. Mi aiutò molto. Lui aveva una proprietà, una casa con un capannone annesso. Andai a vivere lì e diedi vita ai Fourneaux Molteni. Anche se fu solo nel 1937 che l'Azienda acquistò una fisionomia ben precisa.

Aveva le idee chiare

Lo ammetto. La mia idea di cucina, l'ho trovata quasi subito. E anche se ora sono così diverse da allora, ogni volta che ne vedo uscire una, penso sempre a quella di mia madre. Sa, sono un sentimentale.

Diede vita anche a una fonderia

Ah sì, la ritenevo il cuore pulsante dell'attività. È lì che si faceva la differenza. Non volevamo assemblare dei pezzi, ma fare tutto noi, con pieno controllo della produzione. La fonderia la volli esterna alla fabbrica. Con tutti i miei risparmi presi una segheria fuori dal paese e allestii lì la fonderia. Sa con tutti quei fumi e quel calore, era meglio tenerla lontano.

Anche per la smalteria feci la stessa cosa.

Non era così usuale, ai suoi tempi, preoccuparsi dell'ambiente di lavoro

Ho sempre avuto a cuore il benessere dei miei operai. Ci conoscevamo tutti, ci chiamavamo per nome.



Torniamo alla fonderia. Ha detto che era il cuore dell'attività

Sì, lo confermo. Per avere dei pezzi unici, come volevo io, e che si distinguessero da tutti, bisognava fare all'interno tutte le lavorazioni. Chi non ama 'sporcarsi' prende dei pezzi già pronti, ma quel che fai, quello che vuoi realizzare non sarà mai completamente tuo.

Le faccio un esempio, il nostro piano cottura, quello che fuori di qui chiamano french top, è unico, praticamente indistruttibile. La lega per il metallo che non si deformasse nel tempo e nemmeno con il grande calore sprigionato, l'ho ideata io, provando e riprovando con i miei uomini giù alla fonderia.

Il nostro solid top è sempre stato un punto di forza. Ma non solo la robustezza era garantita, anche la distribuzione del calore grazie alla speciale miscela dei metalli fusi e agli spessori differenziati al centro e alle estremità.



Anche la porta del forno era inconfondibilmente Molteni. Sa, a quel tempo, ero un poco più... robusto. Per affascinare un cliente, mi piaceva stupirlo aprendo la porta per fargli vedere la capienza del forno per poi salirci sopra. Tutti rimanevano a bocca aperta.

All'inizio le cucine erano più 'casalinghe'

All'inizio volevamo tre cose: calore, acqua calda e cucina. Il fuoco era al centro dell'abitare, come nell'antichità: dava tepore a tutta la casa, forniva l'acqua calda non solo per il cibo ma anche per lavare ed era una macchina perfetta per cucinare. Sembra incredibile, ma andava tutto a legna, allora.

Poi abbiamo visto che sempre più cuochi erano interessati alle nostre creazioni.

“Ma non solo la robustezza era garantita, anche la distribuzione del calore grazie alla speciale miscela dei metalli fusi e agli spessori differenziati al centro e alle estremità...”

Monsieur Joseph Molteni.



La leggenda continua

E qui crediamo che ci sia la seconda svolta

Sì, ho iniziato fin da subito a parlare con gli Chef. Il dialogo è stato fondamentale per loro e per noi. Ci siamo intesi subito. E io ho capito, mai come allora, che cosa stavo veramente cercando: l'unicità. Lavorare ai massimi livelli con chi lavora ai massimi livelli.

Le cucine casalinghe sono cambiate in fretta

La cucina ha preso una forma diversa, vicina a quella attuale. Gli Chef sono personaggi esigenti. Come me. Per questo andammo subito d'accordo. Si stabilì un feeling duraturo perché ambedue abbiamo sempre cercato la perfezione del dettaglio.

È vero l'aneddoto della Rolls Royce?

Sì, (orgoglioso) è vero sì. Non so chi iniziò, ma tutti a un certo punto dicevano che le Molteni sono le Rolls Royce delle cucine. Non poteva che farmi piacere.

Un paragone certamente lusinghiero

La manualità era importante allora quanto oggi, ma la cura assoluta di ogni particolare, quella ora come allora è sempre stata di pochi. Io non mi accontentavo mai.

Il combustibile era...

A quel tempo, le ricordo, si usavano ancora carbone e legna. Poi c'è stata la grande innovazione del gas. E tutte le tessere sono andate al loro posto. Quando trovai il partner che mi garantiva sicurezza assoluta, solo allora iniziai con il gas. E poi con l'elettricità.



Però le cucine erano un piacere, direi quasi privato e solo per gli occhi dello Chef

A un certo punto, la cucina divenne visibile. Fu un evento. Le cucine erano spesso relegate in luoghi angusti, sotto al livello della strada.

Pian piano salirono, si fecero vedere e guardare. Noi eravamo già pronti (sorride). I nostri smalti accurati, passati a mano decine di volte, le manopole in fusione di bronzo, gli ottoni per le finiture. Tutto era fatto per essere toccato e guardato.

Lo sa che le viti sono tutte inserite a mano? E che, come volevo io, tutti i tagli di testa devono essere esattamente nella stessa posizione? Particolari che forse nemmeno si notano, ma che mi danno sempre grande soddisfazione.

Io credo che il successo delle nostre creazioni sia proprio in questo connubio: bellissime da vedere e poderose macchine per cucinare, che non conoscono tregua né fatica. Affidabili e senza cedimenti per anni, anni e anni.

Ma è vero che ogni cucina ha un particolare che la rende unica?

Gli Chef sono anche dei grandi maniaci, sa. Ma questo non lo dica in giro. (si guarda attorno circospetto) Ognuno ha le sue pretese, ognuno le sue idiosincrasie e le sue piccole manie.

Ma noi siamo ben contenti di esaudire ogni desiderio. Ogni cucina è la realizzazione di un sogno. Quel sogno appartiene un po' anche a me.

Parliamo dell'isola

Temo che mi voglia far passare un po' per superbo.

Ma no, cerco solo di farle raccontare la sua esperienza

Ebbene sì. Siamo stati i primi in assoluto a presentare la cucina a isola, dove i cuochi possono agire tutt'intorno alla macchina. È uno spettacolo da vedere, un balletto, quasi... Ma anche questa idea è venuta parlando e confrontandomi con gli Chef

“...Non so chi iniziò, ma tutti a un certo punto dicevano che le Molteni sono le Rolls Royce delle cucine. Non poteva che farmi piacere....”



Monsieur Joseph Molteni.

A questo punto devo chiederle di un altro aneddoto. E vero che lei andava in incognito a provare i ristoranti dove si installavano le Molteni?

Qualcuno dei miei deve aver fatto la spia. Sì, mi piaceva fare l'avventore qualsiasi per vedere, anzi assaggiare dal vivo quello che su una Molteni era possibile ottenere.

Eh, per certi piatti ci vogliono gli strumenti adatti

Lo sa che un mio grande amico, uno Chef davvero rinomato, diceva sempre che la cucina si fa al mercato. Ma un grande piatto, dico io, si fa solo su una grande cucina!

Chapeau Monsieur Molteni! È stato un piacere

Merci. Adieu.



Discover more
www.molteni.com

Part of  Electrolux
Professional
Group