



DEPOSITATO BREVETTO
Giancarlo Perbellini e la sua cotoletta

17/01/2020 18:01

**Perbellini ricrea la
cotoletta milanese**

Giancarlo Perbellini, lo chef stellato veronese, ha depositato il brevetto della sua cotoletta alla milanese. Il popolarissimo piatto di Milano è stato “rivisitato” e Perbellini, attraverso una società specializzata, ha brevettato la tecnica di preparazione, l’aspetto, la parte estetica e l’impiattamento ([GUARDA VIDEO CON LO CHEF PERBELLINI CHE SPIEGA LA SUA CREAZIONE](#)).

“E’ una cotoletta alla milanese rigorosamente con carne di vitello - ha spiegato Giancarlo Perbellini -, ma cotta e cruda”. “Questa idea - ha aggiunto - è nata dall’apertura del nostro locale di Milano. L’esigenza di evolvere una ricetta della tradizione milanese si è sviluppata da un’idea di Gualtiero Marchesi che l’aveva già evoluta per presentarla a cubo e leggermente rosa”.

“In questo caso, interpretando anche un po’ i tempi, è una cotoletta da una parte totalmente croccante con l’impanatura e una totalmente rosa, quasi cruda, che è la parte sugosa della carne” ha concluso lo chef Perbellini.

Perbellini è stato affiancato dalla società veronese "Bugnion", di Marco Lissandrini, specializzata nella registrazione di brevetti.