

#Turismo del Gusto

[Home](#)[Tutto Travel](#)[TuttoFood](#)[TuttoDrink](#)[TuttoOk](#)[Degustando](#)[Eventi](#)[Le Brevi](#)[Video](#)[Libri](#)[Contatti](#)

Da aprile nei bistrot Locanda Quattro Cuochi a Verona e Locanda Perbellini Milano



Verona Italy 17/01/2020 ristorante Casa Perbellini, presentazione piatto brevettato

Photo by Giorgio Marchiori

Ha creato piatti riconosciuti tra i capisaldi dell'alta ristorazione. Ha dato vita ad accostamenti inediti, rotto gli schemi del fine-dining, esplorato format gastronomici diversificati con un fiuto imprenditoriale ante litteram. Oggi Giancarlo Perbellini è di nuovo pronto a sorprendere con un piatto destinato a rimanere non solo nella memoria del gusto.

Lo chef scaligero, tra i maestri dell'Olimpo della ristorazione mondiale, firma la sua personale rivisitazione di uno dei must della cucina meneghina: la Milanese cotta e cruda. Una nuova sfida culinaria d'ispirazione

#Turismo del Gusto

[Home](#)[Tutto Travel](#)[TuttoFood](#)[TuttoDrink](#)[TuttoOk](#)[Degustando](#)[Eventi](#)[Le Brevi](#)[Video](#)[Libri](#)[Contatti](#)

“Con l’apertura di Locanda Perbellini, il mio bistrot milanese, mi sono ritrovato spesso a pensare ai piatti della tradizione lombarda e a come rivisitarli in chiave contemporanea. – ha dichiarato lo chef Perbellini – Memore delle numerose versioni della milanese e in particolare di quella di Gualtiero Marchesi, che è stata per me di grande stimolo, ho voluto dar vita a una rielaborazione personalissima di questo piatto-simbolo della città di Milano, che proporrò in tutti i miei bistrot come fuori menu. A introdurlo sui tavoli delle mie Locande ci penserà un libretto che racconta storia e segreti della creazione”.

“Tengo a sottolineare che dietro a questo piatto ci sono molte riflessioni, molte sperimentazioni e anche molta tecnica. – aggiunge lo chef scaligero – La Milanese cotta e cruda, così come l’ho pensata, coniuga insieme sapori, consistenze e apporti nutritivi. Il tutto attraverso due tecniche di cottura ben distinte. Ho deciso di depositare il processo di preparazione con grande dovizia di dettagli, e nel contempo il design, ovvero lo stile d’impiattamento”.

La Milanese cotta e cruda rappresenta una sfida tra elementi, un gioco del doppio, che da un forte contrasto fa scaturire l’equilibrio esaltando al contempo gusto e leggerezza, aspetti su cui lo chef scaligero ha imperniato la sua filosofia culinaria. Da un lato il cotto, dall’altro il crudo, simboliche rappresentazioni di passato e presente. Un accostamento esplosivo che al palato genera una folgorante doppia sensazione: “Per realizzarla mi sono concentrato sui contrappunti, a partire dalla combinazione di elementi opposti e complementari per far vivere al palato una doppia sensazione, gustosissima, netta ed equilibrata. – afferma lo chef – Il morbido crudo con la sua freschezza rende ancora più sublime la parte cotta, porosa e croccante, in un connubio che esalta il sapore deciso e la distintiva leggerezza conferita dalla speciale panatura”.

#Turismo del Gusto

[Home](#)[Tutto Travel](#)[TuttoFood](#)[TuttoDrink](#)[TuttoOk](#)[Degustando](#)[Eventi](#)[Le Brevi](#)[Video](#)[Libri](#)[Contatti](#)

riconosceva agli chef un'esclusiva di un anno. Il secondo caso è quello della Repubblica di Venezia che nel 1474 istituisce la prima legge brevettuale in Italia. E per finire a Verona, nel 1894, Domenico Melegatti brevetta l'intero processo di produzione del suo pandoro. Ora tocca a Perbellini con la sua Milanese cotta e cruda".

Redazione TdG



Leggi altre news da Turismo del Gusto

[Ristorante Castellana San Giovanni di Marco Sacco a Saluzzo | L'attesa inaugurazione](#)

[Eataly Lingotto festeggia i suoi 13 anni: il programma completo](#)

[Il Different Club inaugura il Different Restaurant](#)

Testata giornalistica registrata Tribunale di Torino n. 5849 del 26.03.05 - pagine elettroniche allegate alla rivista Il Pinzimonio Piacere Torino - Dir. Resp. Roberto Rabachino Editore GOLD GUEST ITALIA srl | P.Iva 09067570011 |