

VERONASERA

Lo chef Perbellini brevetta la "cotoletta alla milanese", la ricetta incredibile: cruda e cotta

Lo chef stellato veronese brevetta un piatto destinato a rimanere nella memoria del gusto

Redazione

18 gennaio 2020 11:01



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 contemporanea, ma fortemente connessa alla tradizione. Una creazione sorprendente, che il cuoco bistellato ha scelto di **tutelare con un brevetto e con un design comunitario** per il grado di innovazione racchiuso nella ricetta e in particolare nella tecnica di cottura che mette insieme due forti contrasti, il cotto e il crudo.

«Con l'apertura di **Locanda Perbellini**, il mio bistro 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».

La "Milanese cotta e cruda"

«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».

«Questo brevetto per noi rappresenta un unicum e per nostra esperienza lo chef Perbellini appare come un vero e proprio innovatore in questo ambito. - spiega l'ing. **Marco Lissandrini, direttore della sede veronese della Bugnion SpA** - C'è un fil rouge che lega Italia, Veneto e la città di Verona alla storia brevettuale nel settore gastronomico. Il primo brevetto di cui si ha memoria risale al VII secolo a.C. e

riguarda una ricetta depositata a Sibari (Cosenza) che 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». La ricetta diventerà di dominio pubblico solo tra vent'anni, allo scadere del brevetto.

In Evidenza

Tre esercizi per migliorare i tuoi rapporti sessuali

Origine dei cognomi veronesi: Ederle

Campagna antinfluenzale con 850mila vaccini in Veneto: sono 13.500 i casi in una settimana

Comune di San Giovanni Lupatoto adotta il "Manifesto della comunicazione non ostile"

Potrebbe interessarti

I più letti della settimana

Artigiano muore folgorato in strada mentre lavora: inutili i soccorsi del 118

Arriva il maltempo in Veneto, pioggia e neve: "Stato di attenzione" della protezione civile

Cosa fare a Verona e provincia durante il weekend dal 17 al 19 gennaio 2020

Trovano un vero arsenale nella sua casa: 42enne finisce in manette

Operaio morto sul lavoro a Legnago, assolto rappresentante dell'azienda

Tocca con la motosega i cavi dell'alta tensione: non c'è stato scampo per il 46enne