



Giancarlo Perbellini brevetta la (sua) cotoletta cotta e cruda

Si chiama **Milanese cotta e cruda** ed è l'interpretazione della cotoletta non solo realizzata ma persino brevettata dallo chef **Giancarlo Perbellini**. Come scrive il *due stelle* sulla sua pagina Facebook, "con l'apertura della **Locanda Perbellini Milano** si è acceso in me il desiderio di rivisitare alcuni grandi classici della tradizione culinaria meneghina". Così è nata la cotoletta Perbellini. **Che cosa ha di tanto speciale?** Questo piatto è l'apoteosi dei contrasti, "una combinazione di elementi opposti e complementari": da un lato la cotoletta è cotta, dall'altro è cruda.



In questo modo è possibile *"far vivere al palato una doppia sensazione, gustosissima, netta ed equilibrata"*, scrive ancora lo chef. Una ricetta che mette insieme due diverse tecniche di cottura come simbolo di contemporaneità con l'unione del passato e del presente, della tradizione e delle nuove tendenze. Non a caso c'è una citazione di tutto rispetto. È quella al maestro **Gualtiero Marchesi** che per primo ha interpretato uno dei grandi piatti della cucina milanese, servendolo a cubetti e lasciandone il cuore rosato all'interno di una panatura croccante in modo da preservare i succhi e il gusto della carne. Sia Marchesi che Perbellini non hanno però dimenticato alcune delle caratteristiche proprie di questa specialità: la materia prima è rigorosamente di **vitello** e ha uno spessore importante, a differenza della **Schnitzel viennese**, per esempio, che è invece sottilissima e può essere anche a base di carne di maiale.



Le due tecniche di cottura proposte da Giancarlo Perbellini non hanno solo un valore simbolico ma permettono di creare un interessante **contrasto di consistenze**. Il morbido dell'interno esalta, infatti, ancora di più la superficie croccante. E l'idea degli opposti che si attraggono viene espressa anche visivamente: **la cotoletta ha la forma di due bocconcini tondi, tagliati a metà**. In questo modo si ricavano due mezzelune che si contrappongono e si completano nel piatto. Una con la superficie di colore rosato, quasi cruda, mentre l'altra con la panatura cotta e croccante. Il tutto accompagnato da patate al pistacchio e maionese al limone.



Come sia possibile tutto questo è un mistero o meglio un **brevetto**. “Proprio per l'originalità della ricetta, ho deciso di brevettare il processo di preparazione”, continua Perbellini su Facebook. Così lo chef si è rivolto a una società specializzata, la Bugnion, per tutelare la sua cotoletta, la sua tecnica di preparazione, l'aspetto, la parte estetica e l'impiattamento. Un fatto non comune ma nemmeno eccezionale. Basti pensare a quello che è successo sempre a Verona, zona di origine dello chef, oltre 100 anni fa. È infatti qui che, nel 1894, **Domenico Melegatti** chiedeva e otteneva un *attestato di privativa industriale* per aver inventato la forma, il nome e la ricetta di un dolce dorato, **il pandoro**. Allora l'esclusiva aveva un limite di solo tre anni, mentre oggi i brevetti durano 20 anni. E in questo lungo periodo potremo assaggiare più e più volte la cotoletta di Perbellini. Dove? Da aprile 2020 sarà disponibile come fuori menu nei bistrot dello chef: la **Locanda Perbellini a Milano**, dove è nata l'ispirazione, e alla Locanda Quattro Cuochi a Verona. Insieme al piatto sarà presentato un libretto con il racconto dei segreti e della storia di questa originale preparazione.

Se vuoi aggiornamenti su *Lombardia, Milano* inserisci la tua email nel box qui sotto:

ISCRIVITI

Sì No Acconsento al trattamento dei dati per attività di marketing.

Sì No Acconsento al trattamento dei dati ai fini della comunicazione a terzi per loro attività di marketing.

Compilando il presente form acconsento a ricevere le informazioni relative ai servizi di cui alla presente pagina ai sensi dell'**informativa sulla privacy**.

