

Perbellini reinventa la cotoletta alla milanese (cotta e cruda). E la brevetta

Presentato il nuovo piatto dello chef scaligero. Che omaggia la città lombarda, dove ha aperto la sua Locanda Perbellini

20-01-2020



La *Milanese Cotta e Cruda* ideata e brevettata da **Giancarlo Perbellini**

Reinterpretare i classici è una frase sovente abusata. Campeggia in molte delle descrizioni dei menu di ristoranti più o meno noti in giro per lo Stivale. Altrettanto spesso resta un'affermazione, una dichiarazione di principio. Una maniera come un'altra per seguire le mode. Ma se a ripensare un grande piatto della tradizione italiana è Giancarlo Perbellini (<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/9338/chef-e-protagonisti/giancarlo.html>), allora c'è da giurare che ci sono sostanza, ricerca e concretezza. E se alla fine del processo arriva anche un brevetto, allora si è certi che si fa davvero sul serio.

Lo chef veronese ha scelto il 17 di gennaio per presentare a Casa Perbellini (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12760/ristoranti/casa-perbellini.html?p=0&q=Casa%20Perbellini&hash-city=cs-city-verona&>), la sua *Milanese cotta e cruda*, rilettura di un piatto iconico, più volte ripensato e rivisto e ora nuovamente oggetto dell'attenzione di un grande cuoco. Una creazione inedita, d'ispirazione contemporanea, fortemente connessa a tradizione e memoria. La prima curiosità è legata alla scelta del piatto, simbolo delle milanesità ripensato però da uno chef veneto.



«Tutto è partito dall'apertura di [Locanda Perbellini](https://www.identitagolose.it/sito/it/62/19980/ristoranti/locanda-perbellini.html)

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/19980/ristoranti/locanda-perbellini.html?p=0&q=Locanda%20Perbellini&hash-city=cs-city-milano&>), ormai più di un anno fa a Milano – racconta lo chef

scaligero - E dallo studio dei piatti della tradizione lombarda. Come non pensare alla cotoletta? Come non ricordare il cubo di [Gualtiero Marchesi](https://www.identitagolose.it/sito/it/6/544/chef-e-protagonisti/gualtiero.html) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/544/chef-e-protagonisti/gualtiero.html>), con la “costoletta” divisa in tanti pezzi dei quali uno con l'osso? Da lì è partito un percorso per riscrivere, in chiave moderna, il metodo di preparazione di questo piatto simbolo di Milano».

La sfida ha previsto mesi e mesi di studi e prove. Preparazioni partite da un'idea di piatto da trasformare in una proposta che sapesse essere nuova e innovativa, pur restando fortemente connessa alla tradizione. Il risultato è una proposta sorprendente, che [Perbellini](https://www.identitagolose.it/sito/it/6/9338/chef-e-protagonisti/giancarlo.html) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/9338/chef-e-protagonisti/giancarlo.html>), ha deciso di tutelare con un brevetto e con una registrazione comunitaria di design, proprio per sottolineare in particolare la tecnica di cottura che riunisce due forti contrasti: cotto e crudo.



Perbellini mentre prepara la sua *Milanese Cotta e Cruda*

«La mia *Milanese* coniuga sapori, consistenze, profumi e aromi. Combina elementi opposti e complementari per far vivere al palato una doppia sensazione, gustosissima, netta ed equilibrata. La preparazione avviene usando due tecniche ben distinte. Il cilindro di filetto di vitello viene in parte fritto con una speciale panatura in burro chiarificato in una friggitrice appositamente predisposta per dare croccantezza e per non risultare assolutamente secca come purtroppo accade in molte preparazioni. La freschezza è data dalla parte cruda, morbida e succulenta».

Nel piatto, la *Milanese Cotta e Cruda* è elegante e stilosa, servita con patate e pistacchio e con una maionese al limone. In bocca il gioco di contrasti è esaltante, pieno e ricco, quasi sorprendente per croccantezza e leggerezza. La scelta di brevettare ricetta e presentazione, peraltro, non è una novità in ambito gastronomico.



Domenico Melegatti e il brevetto del suo pandoro

«Il primo brevetto di questo genere di cui si ha memoria – spiega **Marco Lissandrini**, di **Bugnion** (<https://www.bugnion.eu/it/>), azienda che ha curato l'iter della registrazione - risale al VII secolo a.c. e riguarda una ricetta depositata a Sibari che riconosceva agli "chef" d'allora un'esclusiva di un anno. E proprio a Verona, nel 1894, **Domenico Melegatti** (https://it.wikipedia.org/wiki/Domenico_Melegatti) brevettò l'intero processo di produzione del suo pandoro. Ora tocca a **Perbellini** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/9338/chef-e-protagonisti/giancarlo.html>)». Per conoscere la ricetta bisognerà attendere vent'anni, allo scadere del brevetto. Intanto la *Milanese cotta e cruda* entrerà fuori menu della **Locanda Quattro Cuochi** (<http://www.locanda4cuochi.it/>) a Verona e di **Locanda Perbellini** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/19980/ristoranti/locanda-perbellini.html?p=0&q=Locanda%20Perbellini&hash-city=cs-city-milano&>) a Milano, a partire dal mese di aprile. A introdurlo ci sarà un libretto che racconterà storia e segreti di questa creazione gastronomica.



a cura di

Maurizio Trezzi

giornalista, classe 1966 con una laurea in Fisica e oggi un lavoro da comunicatore. Ha raccontato due Olimpiadi e 5 Mondiali di atletica leggera su Eurosport. Super appassionato di buona cucina, rhum caraibici e golf

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE ([HTTPS://WWW.IDENTITAGOLOSE.IT/SITO/IT/412/1506/AUTORI/MAURIZIO-TREZZI.HTML](https://www.identitagolose.it/sito/it/412/1506/AUTORI/MAURIZIO-TREZZI.HTML))

Condividi

Tweet

Condividi

5

RUBRICHE

Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*

Ultimi articoli pubblicati



05-02-2020 | 12:00

Addio ad Alfonso Pepe, il maestro pasticciere se ne va a soli 54 anni

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25519/dall-italia/addio-ad-alfonso-pepe-il-maestro-pasticciere-se-ne-va-a-soli-54-anni.html?p=0>)



04-02-2020 | 15:00

White, c'è vita a Limone Piemonte

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25498/dall-italia/white-c-vita-a-limone-piemonte.html?p=0>)



29-01-2020 | 15:00

La Calabria e la famiglia

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25478/dall-italia/la-calabria-e-la-famiglia.html?p=0>)



28-01-2020 | 15:00

Di Porto in Porto, cultura ittica dell'alto Adriatico

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25458/dall-italia/di-porto-in-porto-cultura-ittica-dell-alto-adriatico.html?p=0>)



27-01-2020 | 15:00

Piano 35 e Terrazza 37: le altezze di Marco Sacco

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25459/dall-italia/piano-35-e-terrazza-37-le-altezze-di-marco-sacco.html?p=0>)



27-01-2020 | 07:00

AlMare d'inverno a Fano, con Antonio Scarantino

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25457/dall-italia/almare-d-inverno-a-fano-con-antonio-scarantino.html?p=0>)



26-01-2020 | 07:00

Ha aperto a Milano Dessert Bar, un bancone con degustazione di soli dolci

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25454/dall-italia/ha-aperto-a-milano-dessert-bar-un-bancone-con-degustazione-di-soli-dolci.html?p=0>)



25-01-2020 | 17:00

Takeya, viaggio in Giappone

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25440/dall-italia/sakeya-viaggio-in-giappone.html?p=0>)



24-01-2020 | 15:00

Scintillante Montefusco a Terrazza Bosquet

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25449/dall-italia/scintillante-montefusco-a-terrazza-bosquet.html?p=0>)



23-01-2020 | 15:00

Cuochi a teatro per Federico Fellini

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25436/dall-italia/cuochi-a-teatro-per-federico-fellini.html?p=0>)



20-01-2020 | 19:00

Stefano Masanti, mister Cantinone

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25421/dall-italia/stefano-masanti-mister-cantinone.html?p=0>)



20-01-2020 | 15:00

Perbellini reinventa la cotoletta alla milanese (cotta e cruda). E la brevette

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25419/dall-italia/perbellini-reinventa-la-cotoletta-alla-milanese-cotta-e-cruda-e-la-brevetta.html?p=0>)



20-01-2020 | 07:00

#IoCambioMenu, l'appello del Wwf: ecco i pesci da evitare al ristorante

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25418/dall-italia/iocambiomenu-l-appello-del-wwf-ecco-i-pesci-da-evitare-al-ristorante.html?p=0>)



18-01-2020 | 07:00

Al Ratanà si mangia su un pezzo di Duomo

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25385/dall-italia/al-ratan-si-mangia-su-un-pezzo-di-duomo.html?p=0>)



17-01-2020 | 20:00

Pig Calabria, ovvero del maiale non si butta via niente

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25414/dall-italia/pig-calabria-ovvero-del-maiale-non-si-butta-via-niente.html?p=0>)



17-01-2020 | 11:00

Capodanno cinese al Bon Wei di Milano: spazio alla contemporaneità

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25407/dall-italia/capodanno-cinese-al-bon-wei-di-milano-spazio-alla-contemporaneit.html?p=0>)



14-01-2020 | 15:00

In Calabria, alla riscoperta del gran riso della Piana di Sibari

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25371/dall-italia/in-calabria-alla-riscoperta-del-gran-riso-della-piana-di-sibari.html?p=0>)



14-01-2020 | 07:00

Madama Piola a Torino va a gonfie vele

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25377/dall-italia/madama-piola-a-torino-va-a-gonfie-vele.html?p=0>)



13-01-2020 | 07:00

Cerea inarrestabili, arrivano a Monza: Da Vittorio apre nella Villa Reale

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25369/dall-italia/cerea-inarrestabili-arrivano-a-monza-da-vittorio-apre-nella-villa-reale.html?p=0>)



07-01-2020 | 19:00

La nuova proposta di Pacifico, cucina nikkei (e non solo) a Milano

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25242/dall-italia/la-nuova-proposta-di-pacifico-cucina-nikkei-e-non-solo-a-milano.html?p=0>)



07-01-2020 | 15:00

Cocktail bar o ristorante? Semplicemente, Kanpai

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25238/dall-italia/cocktail-bar-o-ristorante-semplicemente-kanpai.html?p=0>)



07-01-2020 | 07:00

The Gritti Palace: arte dell'ospitalità, anche durante l'alluvione

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25250/dall-italia/the-gritti-palace-arte-dell-ospitalit-anche-durante-l-alluvione.html?p=0>)



04-01-2020 | 17:00

Aceto Balsamico di Modena, una dote per il futuro

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25244/dall-italia/aceto-balsamico-di-modena-una-dote-per-il-futuro.html?p=0>)



02-01-2020 | 12:00

I discepoli e il Genovese

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25234/dall-italia/i-discepoli-e-il-genovese.html?p=0>)



02-01-2020 | 06:00

Le Maschere e il Volto: Vittorio Fusari nelle pagine della cucina italiana

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25232/dall-italia/le-maschere-e-il-volto-vittorio-fusari-nelle-pagine-della-cucina-italiana.html?p=0>)



01-01-2020 | 20:00

Vittorio Fusari non ce l'ha fatta: addio al cuoco gentile, aveva 66 anni

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25231/dall-italia/vittorio-fusari-non-ce-l-ha-fatta-addio-al-cuoco-gentile-aveva-66-anni.html?p=0>)



31-12-2019 | 07:00

Stefano Chinappi ci racconta quali pesci conviene acquistare (e gustare)

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25225/dall-italia/stefano-chinappi-ci-racconta-quali-pesci-conviene-acquistare-e-gustare.html?p=0>)



30-12-2019 | 17:00

Osticcio, una finestra sulla val d'Orcia

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25215/dall-italia/osticcio-una-finestra-sulla-val-d-orcia.html?p=0>)



28-12-2019 | 17:00

Rosa di Gorizia, arrivano i cuochi

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25213/dall-italia/rosa-di-gorizia-arrivano-i-cuochi.html?p=0>)



25-12-2019 | 07:00

Il cibo è socialità: una sala dell'amicizia da Marc Lanteri al Castello di Grinzane

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/25201/dall-italia/il-cibo-socialit-una-sala-dell-amicizia-da-marc-lanteri-al-castello-di-grinzane.html?p=0>)

« 1 2 3 ... »

Chef e Protagonisti

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/chef-e-protagonisti.html>)

Ricette

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/12/ricette.html>)

Rubriche

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html>)

Partners

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/84/partners.html>)

A tavola con noi

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/37/a-tavola-con-noi.html>)

Home (<http://www.identitagolose.it>)

Chi siamo (<https://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html>)

Contatti

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/102/1877/contatti/contatti.html>)

Cookie Policy

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/195/cookie-policy.html>)

Identità Golose web magazine italiano di cucina internazionale
(<http://www.identitagolose.it>)

Identità web food protagonists

(<http://www.identitagolose.com>)

congresso internazionale di cucina

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/8/cose-il-congresso.html>)

mappa sito

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/102/14992/sitemap/map.html>)

IDENTITÀ MILANO

Presentazione congresso

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/8/presentazione-congresso.html>)

Guida 2019

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/203/guida-online.html>)

Pagine Gastronomiche

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/301/pagine-gastronomiche.html>)

FEED RSS

Rubriche

(http://www.identitagolose.it/ermes/sito/feed/it/_rubriche)

EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/127/milano-food-wine-festival.html>)

Roma FOOD&WINE Festival

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/150/roma-food-wine-festival.html>)

Identità London

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html>)

Identità New York

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html>)

Grandi cuochi all'Opera

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/156/grandi-cuochi-all-opera.html>)

Identità Golose a Host

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/159/identita-golose-a-host.html>)

Tutti a Tavola!! #spesaalmercato

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/138/tutti-a-tavola-spesaalmercato.html>)

Identità di libertà

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/54/identita-di-liberta.html>)

Qoco

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/125/qoco.html>)

Un risotto per Milano

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/88/un-risotto-per-milano.html>)

Shanghai

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/55/shanghai.html>)

Identità Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962

t. +39.02.48011841 - f. +39.02.48193536

Identità Web S.r.l, con sede in Milano, Corso Magenta 46, P.IVA 07845670962, email info@identitaweb.it, è proprietaria, ideatrice e sviluppatrice della piattaforma internet di cui al sito www.identitagolose.it ed è editrice della testata giornalistica "Identità Golose Web -", registrazione Tribunale di Milano n. 32 del 31 gennaio 2018, Direttore Responsabile: Paolo Marchi
