

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Mercoledì 05 Febbraio 2020 | aggiornato alle 14:31 | 63307 articoli in archivio

[HOME](#) [PROFESSIONI](#) [CUOCHI](#)

## “Cruda e cotta”, Perbellini mette il marchio alla cotoletta

Publicato il 21 Gennaio 2020 | 09:33

**Lo chef bistellato ha ideato una versione inedita e più contemporanea della storica ricetta milanese, che proporrà ai clienti dei suoi locali a partire da aprile. La ricetta è tutelata da un brevetto.**

**G**iancarlo Perbellini firma la sua personale rivisitazione di **uno dei must della cucina meneghina**: la Milanese cotta e cruda. Una nuova sfida culinaria d'ispirazione contemporanea, per lo chef bistellato, ma fortemente connessa alla tradizione. Una creazione sorprendente, che **Giancarlo Perbellini** 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.



*Giancarlo Perbellini*

«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 detto 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 di Perbellini*

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: «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 **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.

© Riproduzione riservata

**HOME > PROFESSIONI > CUOCHI > “Cruda e cotta”, Perbellini mette il marchio alla cotoletta - Italia a Tavola**

### **ABBONATI ALLA RIVISTA**

#### **RESTA SEMPRE AGGIORNATO!**

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevile direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

*“Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un’informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell’enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l’utilizzo dei diversi media disponibili”*

**Alberto Lupini**

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® - Registrazione Tribunale di Bergamo r  
del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, F&B Manager, ristorazione, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. Il portale [www.italiaatavola.net](http://www.italiaatavola.net) è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: la rivista mensile cartacea e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video, il t  
pomeridiano (lat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch).