

IP



0 Comments marzo 10, 2020

Perbellini punta al brevetto per la sua “milanese cotta e cruda”

”

L'Ingegnere **Marco Lissandrini**, direttore della sede veronese di **Bugnion**, azienda che si occupa della domanda, racconta a MAG come e perché si brevetta

di francesca corradi

Giancarlo Perbellini, nell'olimpo degli stellati, ha firmato la personale rivisitazione di uno dei must della cucina meneghina, la Milanese cotta e cruda. Il cuoco bistellato però non si è limitato a inventare il piatto ma ha scelto anche di tutelarlo con un brevetto, per il grado di innovazione racchiuso nella ricetta.

«Tengo a sottolineare che dietro a questo piatto ci sono molte sperimentazioni e altrettanta tecnica – sottolinea 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», aggiunge Perbellini. Presentata in anteprima a Verona, a Casa Perbellini, da aprile sarà possibile mangiare il piatto nei bistrot Locanda Quattro Cuochi e nella Locanda Perbellini, a Milano.

L'Italia ha, da sempre, una lunga storia nella produzione industriale nell'agroalimentare, dall'invenzione del cono gelato alla tavoletta di cioccolato. In questo settore possono essere oggetto di tutela brevettuale i procedimenti e metodi di produzione, cottura, vinificazione, così come le apparecchiature e gli strumenti di lavorazione di sostanze e prodotti fino ai contenitori. Il brevetto d'invenzione, applicato a una ricetta – intesa come una sequenza di fasi in cui vengono combinate tra loro quantità predefinite di sostanze, concepite come una soluzione a un problema tecnico – rappresenta però una novità.

L'Ingegnere **Marco Lissandrini**, direttore della sede veronese di **Bugnion**, azienda che si è occupata della domanda di brevetto della Milanese cotta e cruda, ha raccontato a MAG come e perché si brevetta.

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 pandoro. Ora è toccato a Perbellini con la Milanese cotta e cruda.

A proposito di ricetta, c'è qualche altro chef che in passato ha provato a brevettare una ricetta?

Nelle mie ricerche, che hanno riguardato i principali chef nazionali e internazionali, ho trovato solo un caso che riguarda il cuoco Michel Troisgros. Lo chef francese, nel 1990, avrebbe brevettato un piatto a base di gamberetti.

Ma qual è l'utilità dei brevetti d'invenzione?

...

PER PROSEGUIRE LA LETTURA CLICCA QUI E SCARICA GRATIS LA TUA COPIA DI MAG

Share



Tags

Giancarlo Perbellini

Ricette

Brevetto

Brevetti D'invenzione

Bugnion

News

Vota questo articolo



Articoli che potrebbero interessarti



Enrica Dogali è la nuova general counsel di Angelini



Coronavirus e oneri contrattuali: cosa succede



Gva con Mondoplastico nell'acquisizione di Silvyplast

Nessun commento

Per favore Accedi per pubblicare un commento