

## Sapori e ingegno

# Perbellini brevetta la «Milanese cotta e cruda»



Un'invenzione gastronomica che ha del geniale. Al punto, da meritare un brevetto ventennale. La «Milanese cotta e cruda» di Giancarlo Perbellini è il suo ultimo rivoluzionario piatto, presentato in anteprima nel ristorante veronese «Casa Perbellini», già insignito di due stelle Michelin. Si tratta di una cotoletta di vitello, metà croccante e metà rosa, quasi cruda, abbinata a una patata al pistacchio. «Con l'apertura di Locanda Perbellini, il mio bistrot milanese, ho pensato a rivisitare i piatti della tradizione lombarda - spiega Perbellini -. Dietro a questo piatto ci sono molte sperimentazioni e molta tecnica. La "Milanese cotta e cruda" 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 dettagli anche per l'impiattamento». Un piatto che nessuno potrà provare a emulare se non lui, perché coperto dal segreto brevettuale fino al 2040. «Il primo brevetto nel settore gastronomico 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 - spiega l'ingegnere Marco Lisandrini, direttore della Bugnion, la società scaligera che si occupa di proprietà intellettuali -. Nel 1894 Domenico Melegatti, sempre a Verona, brevettò l'intero processo di produzione del suo pandoro. Ora tocca a Perbellini».

**M.P.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

