

SOCIETÀ

La Milanese cotta e cruda (pure brevettata) di Giancarlo Perbellini

by **Sonia Basso**
31 Gennaio 2020, 15:41



Dallo chef bistellato una versione rivoluzionaria della cotoletta dove il morbido della metà cruda e il croccante della metà cotta creano un gioco piacevole. La ricetta? Solo indizi. Coperta dal brevetto, sarà pubblica tra vent'anni...

«Tutto è partito dall'apertura di _____ e dallo studio dei piatti della tradizione lombarda», racconta Giancarlo Perbellini. «Come non pensare alla cotoletta? Difatti l'ho messa subito in carta, in una mia versione ed è richiestissima. ↑

Ma poi ho deciso di andare oltre, ricordandomi di quella geniale, divisa a cubi e ricomposta, di [Perbellini](#). Da lì è partito un percorso di mesi per riscrivere, in chiave moderna, il metodo di preparazione di questo piatto simbolo della città più internazionale in Italia». È una bella provocazione: il cuoco scaligero per eccellenza, [Giovanni Perbellini](#), uno dei maestri della Nuova Cucina Italiana che si cimenta su un piatto simbolo di Milano, sempre popolare. Così è nata la sua Milanese cotta e cruda che abbiamo assaggiato in anteprima.

Un lungo studio

Perbellini non nasconde un certo orgoglio nella realizzazione. «Dietro a questo piatto ci sono molte riflessioni, molte sperimentazioni e anche molta tecnica.

[Perbellini](#), così come l'ho pensata, coniuga insieme sapori, consistenze e apporti nutritivi. Per crearla mi sono concentrato sui contrappunti, [Perbellini](#) per far vivere al palato una doppia sensazione, gustosa, netta ed equilibrata», afferma. Detto che nel piatto risulta elegante e stilosa, convince subito all'assaggio. Il gioco di contrasti è notevole: il morbido crudo con la sua freschezza esalta la parte cotta, porosa e croccante, in un connubio che fa emergere il sapore deciso del filetto di vitello e la distintiva leggerezza conferita dalla [Perbellini](#).

Doppia cottura

Abbiamo incalzato Perbellini sulla preparazione per sapere il massimo consentito dal segreto professionale. A lui la parola. «Il filetto viene tagliato in [Perbellini](#) successivamente impanato a metà, per rendere visibile la doppia cottura, nella farina, nell'uovo e nel panko. Nella cottura nel burro chiarificato, ovviamente, si deve curare la metà impanata e lasciare morbida l'altra. Il passaggio finale è per qualche istante nella salamandra. [Perbellini](#), accompagnata da patate all'olio di pistacchio, abbondante maionese di limone e un velo di salsa di pollo allo sweet chili».

Servita in due locali

Perbellini ha deciso di tutelare con un brevetto il processo di preparazione con grande dovizia di dettagli, e nel contempo il design, ovvero lo stile d'impiattamento. E si è affidato [Perbellini](#). «Questo brevetto per noi [Perbellini](#) ↑

rappresenta un unicum e quindi lo chef appare come un vero e proprio innovatore in questo ambito», spiega l'ingegner Marco Lissandrini, direttore della sede veronese. «Curiosamente nella nostra città, nel 1894, brevettò l'intero processo di produzione del suo pandoro. Quindi abbiamo anche un fil rouge». Per conoscere la ricetta in dettaglio, bisognerà attendere vent'anni, allo scadere del brevetto. Intanto la Milanese cotta e cruda entrerà fuori menu della e ovviamente di Locanda Perbellini a Milano, a partire dal mese di aprile. A introdurlo ci sarà un libretto che racconterà storia e segreti di questa creazione gastronomica.

Fonte: <https://www.lacucinaitaliana.it/feed/>

Tagcloud: # PIATTI TIPICI
