di GABRIELE PRINCIPATO

Lo chef veronese Giancarlo Perbellini, 56 anni, intento a preparare la sua "Milanese cotta e cruda": croccante da una parte, rosa e succosa dall'altra

POCHE REGOLE, TANTO ESTRO A CIASCUNO LA SUA COTOLETTA

Alta o bassa. Morbida all'interno, ma circondata da una dorata crosticina di pane grattugiato. La cotoletta alla milanese è uno dei piatti più richiesti nel capoluogo lombardo. Ma anche tra i più difficili da mangiare preparato alla perfezione. Sorvolando sulla querelle con l'Austria circa la paternità, data la somiglianza con la *Wiener Schnitzel*, la *cutelèta* (come è detta in dialetto meneghino) ha vissuto molte interpretazioni. Su tutte quella di Gualtiero Marchesi, che la fece a cubi. **Alta quanto l'osso, impanata con uovo e pane grattugiato e cotta nel burro, come tradizione.**

Oggi, fuori Milano, un'istituzione è quella dei fratelli Chicco e Bobo Cerea di "Da Vittorio", tre stelle Michelin nella Bergamasca. Si presenta sottile perché viene battuta. È chiamata *uregia d'elefant*, orecchia di elefante: un pezzo di carne di vitello di razza piemontese che pesa due chili e mezzo per 50 centimetri di diametro. Per gustarla, però, va prenotata in anticipo. Sul suolo meneghino una versione simile la si può trovare dai fratelli Antonio e Vincenzo Lebano al "Terrazza Gallia", all'ultimo piano dell'Excelsior Hotel. Qui la cotoletta, per due persone, viene porzionata al tavolo. **Fra le gourmet la più interessante è quella dello chef bistellato veronese Giancarlo Perbellini.** La "Milanese cotta e cruda" della sua "Locanda" in via della Moscova. È un gioco di contrasti: da una parte è impanata e totalmente croccante, dall'altra si presenta rosa, per dare spazio al lato succoso della carne. Una ricetta di cui il cuoco scaligero ha da qualche settimana depositato un brevetto per la tecnica e registrato il design di aspetto e impiattamento.

Per una versione tradizionale della cotoletta c'è, invece, la "Trattoria del Nuovo Macello" che la serve spessa e rosata. Sempre classiche sono quelle di Carlo Cracco nella Galleria Vittorio Emanuele II e Daniel Canzian, nel suo ristorante fra Brera e Porta Nuova. Claudio Sadler al bistrot "Chic 'n Quick" la propone sia alta sia bassa, a scelta del cliente. La versione d'altezza media è ben rappresentata da quella pluripremiata di "Osteria Brunello", in corso Garibaldi. **Tra le cotolette orecchia di elefante vanno segnalate, invece, quelle de "Il Ronchettino" e "Al Garghet", storici indirizzi frequentati dai foodie milanesi.** Un po' come l' "Osteria alla Grande", che in un ambiente informale ne propone una versione gigantesca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1. LOCANDA PERBELLINI

Via della Moscova 25, Milano

Lo chef Giancarlo Perbellini propone la sua versione gourmet e brevettata, la "Milanese cotta e cruda": da un lato croccante e impanata e dall'altro rosa e succosa

2. OSTERIA BRUNELLO

Corso Garibaldi 117, Milano

Questa osteria moderna, aperta tutti i giorni, propone una pluripremiata cotoletta impanata con pancarrè essiccato e grattugiato e cotta nel burro chiarificato

3. TERRAZZA GALLIA

Piazza Duca d'Aosta 9, Milano

Nel ristorante di cui sono consulenti i tristellati fratelli Cerea, è possibile mangiare una gigantesca cotoletta orecchia d'elefante preparata dagli chef Antonio e Vincenzo Lebano

VkVSIyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfUmNzIyMjZDc1NjA4NzAtMWI5Yy00N2U3LThiNTgtMmM5MTBkYTZjNTUwIyMjMjAyMC0wMy0wNlQxMToyMzowNCMjI1ZFUg==