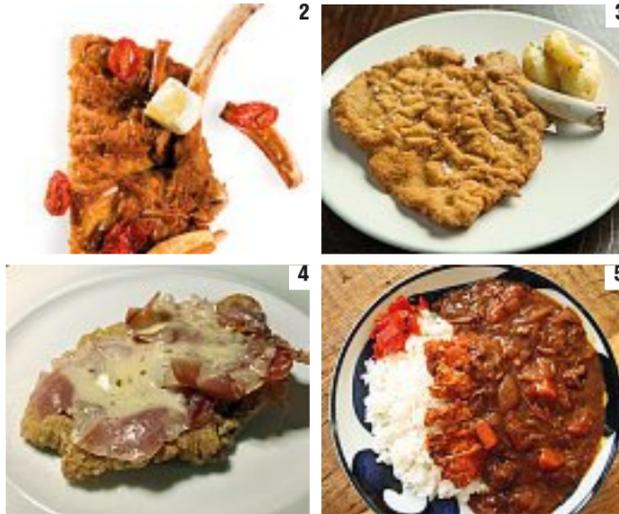


● Diffidate delle diete, una salute conservata con una dieta troppo severa è come una noiosa malattia.

Montesquieu, filosofo e giurista francese (1689-1755)

Pagina a cura di
Pier Bergonzi
e Daniele Miccione



1-2. Chicco e Bobo Cerea di «Da Vittorio» e uno dei piatti simbolo del tre stelle: la gigantesca cotoletta, doppia rispetto al normale e pesante due chili e mezzo; 3. La classica cotoletta alla milanese di Masuelli; 4. La cotoletta alla bolognese di Oltre; 5. Il tonkatsu con curry e riso bianco di Yuzuya a Bologna

Giorgia Cannarella

La cotoletta rientra a ragione tra i piatti simbolo della nostra cucina: fa parte della tradizione da secoli, vanta diverse varianti regionali (e perfino cittadine), e viene mangiata da Nord a Sud, sia a casa che al ristorante. Inoltre presenta una caratteristica squisitamente italiana: il disaccordo su origini e versione corretta.

ALLA BOLOGNESE È uno dei piatti locali meno conosciuti fuori dalle mura cittadine. La ricetta, depositata presso la Camera di Commercio di Bologna nel 2004, prevede l'utilizzo di carne di vitello battuta, panata e cotta nel burro, alla quale si aggiungono prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano e una mestolata di brodo, prima di passarla in forno. Se completata con scaglie di tartufo si chiama Petroniana, e proprio da lì prende il nome l'associazione Amici della Petroniana, un gruppo di appassionati che ogni anno gira i ristoranti della città, assaggiando tutte le cotolette e decretando la migliore. Nel 2018 il vincitore è stato il ristorante Diana (via Volturmo 5), seguito da Trattoria Bertozzi (via Andrea Costa 84) e Oltre (via Augusto Majani 1). Quali sono gli errori inaccettabili nell'esecuzione? «C'è chi imbastardisce la copertura con la panna e ci sono cotolette rivestite da una mescolanza di formaggi, che guastano totalmente il sapore», dicono gli Amici della Petroniana.

ALLA MILANESE Si tratta di uno dei piatti dalla storia più complessa e dibattuta. Italia-

Il giro del mondo della cotoletta da Milano a Vienna fino al Giappone

● Un piatto nella storia della cucina italiana con varianti a Bologna e in Valle d'Aosta
La più buona è Da Vittorio ma solo su prenotazione

na o austriaca? O meglio: milanese o viennese? Insomma: co(s)toletta o wiener schnitzel? Storia a parte il primo criterio definitorio è l'utilizzo della lombata o del carré di vitello ben frollato, con l'osso, taglio largo. L'impanatura è di uovo e pangrattato - niente farina! - e la cottura viene fatta in burro chiarificato. Con cosa accompagnarla? Max Masuelli, terza generazione alla guida dell'omonima Trattoria (viale Umbria 80) di Milano, la serve con il vituperato pomodoro: «Non dobbiamo avere pregiudizi. Un Pachino o un ciliegino con un po' di sale, limone e olio extravergine d'oliva, dà il giusto tocco d'acidità alla cotoletta». Sono famose in città anche quelle della Trattoria Nuovo Macello (via Cesare Lombroso 20), del Ratanà (via Gaetano de Castillia 2), dei fratelli Lebono alla Terrazza Gallia (piazza Duca D'Aosta 9) e dell'Antica Trattoria del Gallo a Gaggiano (via Privata Gerli 3). La cotoletta «della vita», però, si ordina Da Vitto-

LA PIÙ FAMOSA

La versione 2000 del grande Marchesi

● La più famosa cotoletta della cucina italiana? È la Cotoletta 2000, creata nel 1991 da Gualtiero Marchesi, poco prima del trasferimento del suo Tre Stelle da Milano a Erbusco. Un gioiello: tecnicamente lucido - la cottura su ogni lato del cubo, alto quanto l'osso, evita il distacco della crosta e sfrutta l'intero pezzo di carne - ed esteticamente piacevole. E nessuno prima del Maestro aveva pensato a questo piatto gustabile solo con la forchetta e che pretendeva perfetto dai suoi «ragazzi». Marchesi ne seguiva l'esecuzione in silenzio «quasi senza farsi notare da chi la preparava» ricorda Davide Oldani. Ma sempre con un leggero e curioso senso di insoddisfazione.

«È l'unico piatto che ho imparato da mio padre al Mercato: amo moltissimo la cotoletta ma avrei voluto inventarla io», diceva.

Maurizio Bertera



rio, il ristorante tre stelle Michelin dei fratelli Cerea a Brusaporro. Viene servita «doppia», rigorosamente con l'osso, sottile (nel menu viene specificato «a orecchia di elefante») e impeccabilmente croccante. Maestosa nelle dimensioni - circa 50 cm di diametro per due chili e mezzo - e nel prezzo: servita minimo per 2 persone, 180 euro. Dal 15 febbraio si potrà gustare solo su prenotazione e fino a esaurimento. «Si tratta di carne di vitello sanato pesante di razza piemontese, sono pochi animali dei migliori allevatori», dicono Chicco e Bobo Cerea.

ALLA VALDOSTANA La gastronomia della Valle d'Aosta riserva diverse perle, come la cotoletta alla valdostana. Le cotolette di vitello vengono impanate con farina, uova e pane grattugiato, poi si sovrappongono a panino, ci si infila in mezzo qualche fetta di Fontina, e infine vengono cotte nel burro. Un po' complessa da digerire, ma perfetta per affrontare una giornata di sport in montagna. Le più saporite e croccanti sono alla Brasserie La Clochette (via Regionale 18/A, Courmayeur) o da Chateau Branlant (Plan Checrouit, Courmayeur).

GIAPPONESE Il tonkatsu è un piatto tipico della cucina nipponica, che si trova nei ristoranti giapponesi «autentici». Introdotta in Giappone dai portoghesi, la cotoletta, inizialmente di manzo, ora viene fatta con il maiale, e impanata con il panko (pane grattugiato giapponese). Da Yuzuya (via Nicolò Dall'Arca 1, Bologna) la servono sotto una frittata (katsujyu) o accompagnata da curry e riso bianco (tonkatsu curry), alla Gastronomia Yamamoto (via Amedei 5, Milano) la mettono in mezzo a un succulento panino (katsu sando).

SORSEGGIANDO
di LUCA
GARDINI



ANTICA FRATTA BRUT FIOR DI FRANCIACORTA

Ci sono aziende che si comportano come le grandi del calcio. Hanno una prima squadra che punta allo scudetto e magari alle coppe europee e una formazione giovane dove far crescere i talenti e sperimentare. È il caso di Antica Fratta, la cantina «satellite» della Guido Berlucchi della famiglia Ziliani. E siccome siamo in Franciacorta, terra di produttori che mettono la qualità davanti a tutto, anche gli spumanti metodo classico che escono con l'etichetta Antica Fratta sono una garanzia. In questa occasione vogliamo suggerirvi il Brut. Di color paglierino luminoso, al naso rivela profumi di cedro e pesca bianca e sferzate selvatiche e iodate. Bollicine croccanti e tese. Grande freschezza. Finale mentolato e agrumato.

FRANCIACORTA BRUT, Antica Fratta, Monticelli Brusati (Brescia). UVE: Chardonnay e Pinot Nero. PREZZO: 20 euro



IL VOTO
90/100

RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
BUONO

SI ABBINA CON
INVOLTINI DI PESCE
SPADA ALLA MESSINESE

DEGUSTARE ASCOLTANDO
ULTIMO
«CASCARE NEI TUOI OCCHI»

IL LIQUORE

Il Gin dalla Sardegna che profuma di mirto



LA BOTTIGLIA
DA 70CL
IN VENDITA
DA EATALY
A 30 EURO

● È il distillato inglese per eccellenza ma le sue origini si devono ai monaci italiani che usavano bacche di ginepro per la distillazione. La storica azienda sarda Silvio Carta (famosa per mirto e vernaccia) propone Pigskin, un London Dry Gin dalle insolite sfumature oro-rosa. Oltre a ginepro, mirto, timo e altre erbe, il colore, gli aromi e il carattere morbido si devono al passaggio in botti di castagno sardo usate per invecchiare la Vernaccia.

Luciana Squadrilli

● www.silviocarta.it

L'ARTE DI IMPROVVISARE GRANDI CAPOLAVORI



Corriere della Sera e La Gazzetta dello Sport presentano Storia del jazz, un'opera in 12 volumi dedicata alla musica che ha cambiato un'epoca.

Louis Armstrong, Duke Ellington, Billie Holiday, lo Swing, il jazz in Italia: nel racconto dettagliato e documentato di illustri studiosi e musicologi, vicende, protagonisti e tendenze di un genere che, con la sua intensa carica ritmica e lo stile basato sull'improvvisazione, ha consegnato alla storia della musica brani e interpreti indimenticabili.

Il terzo volume, I grandi maestri, è in edicola

ACQUISTA ONLINE SU www.gazzetta.it/gazzetta

1A
TODDOLINI

Prenota la tua copia su PrimaEdicola.it/gazzetta e ritira in edicola!

€9,90 oltre il prezzo del quotidiano. Collana di 12 uscite. L'editore si riserva il diritto di variare il numero complessivo. Servizio clienti 02.43797.510

CORRIERE DELLA SERA
La libertà delle idee

La Gazzetta dello Sport
Tutto il rosa della vita