il Fatto Quotidiano

La cotoletta è "cosa" seria come la sua dubbia origine

NOVITÀ Un libro-saggio di Luca Cesari ricostruisce la storia della celeberrima pietanza. Che compare nei libri antichi, nei richiami storici e pure in Dumas

» Maurizio Di Fazio

» M

Senza doppio passaggio in uovo e pangrattato, sarebbe un'altra cosa. Un po' meno eretici se al posto del vitello ricorriamo al pollo, o al tacchino. Non dimentichiamolo mai: il suo nome deriva dal francese *côtelette*, il taglio della costola di un animale e non si può prescindere, allora, dall'osso d'ordinanza. E o è fritta nel suo grasso bollente, oppure non è. Autore Luca Cesari, arriva in libreria per Il Saggiatore *Storia mondiale della cotoletta*. Benvenuti nelle appetitose galassie parallele della "cotolettitudine". Una meraviglia universale per il palato, che non possiede un'unica patria come la pasta e la pizza, ma è il risultato di contaminazioni culturali e miti fondativi spesso inventati di sana pianta, o quasi. Prendiamo la controversia massima: viene prima la cotoletta alla milanese o la *wiener schnitzel* austriaca? Una guerra d'Indipendenza senza fine.

IN APPARENZA, sembrano identiche (morbide e croccanti all'interno e con una patina dorata in superficie, ovvio), e parrebbe analogo anche il periodo della loro nascita ufficiale. Alexandre Dumas passò per Aosta intorno al 1833, e scrisse: "Gli albergatori non mancano mai di servirvi a cena una sorta di pasta e una specie di crema che pomposamente chiamano maccheroni e zabaglione. Unite a questo del vino d'Asti, delle cotolette alla milanese, e avrete il menu". Intanto continua a imperversare una leggenda che rivendica la primogenitura ambrosiana, collegata a un pranzo clericale del 1149 dove compare il "lombolos cum panitio". Questa profezia auto-avverantesi era stata propagandata persino da illuministi come Pietro Verri: solo che quel *panitio* non era pangrattato, ma un cereale simile al miglio. E cosa rispondono dal cuore dell'ex impero austro-ungarico? Sua Maestà la Wiener Schnitzel, "capostipite di tutte le future cotolette" (sicuri?), "dopo una lunga gestazione" si era materializzata sulla scena nel 1831, diversa dalle "cotolette generiche moderne" proliferate nel Settecento. La troviamo nell'*Ultimissimo libro di cucina generale* di Maria Anna Neudecker: "Si tagliano delle fette da una coscia di vitello, larghe come una mano e spesse un dito. Queste fette vengono battute bene con il dorso di un coltello, salate e immerse in un uovo sbattuto, poi impanate con pangrattato. Così vengono fritte nello strutto in una padella per frittate, come una cotoletta, su entrambi i lati, cuocendole un po' più lentamente affinché cuociano bene. Poi si adagiano su un piatto, si versa sopra burro caldo alle acciughe, e si servono immediatamente a tavola". "La ricetta è praticamente già perfetta" annota Luca Cesari, tranne che per quelle acciughe, cascami della salsa-mania dell'antichità.

Ma tutto ciò sparirà presto per far spazio "alle sole fette di limone e, tutt'al più, al prezzemolo". Di certo dopo secoli di "proto-cotolette" e "anni di incubazione, tentativi e false partenze", l'Europa scopre finalmente questa leccornia. Borghese ma popolare, democratica perché economica e di facile realizzazione, l'Ottocento è il tempo della definitiva affermazione della cotoletta come ancora la mangiamo e desideriamo oggi. Che poi ogni nazione ha avuto le sue versioni, a cominciare dalla culla dell'alta gastronomia. Torniamo alla Francia: i grandi cuochi e teorici specifici del Sei-Settecento, tipo Varenne e Massialot, ne preparavano di caleidoscopiche. Glassate, farcite, stufate. Ma mancava sempre qualcosa, quel misterioso quid. Fu proprio attraverso i ricettari francesi che la parola *cutlets* attecchì in Inghilterra. Nulla di epocale, ma quelle ricette rimbalzarono nelle colonie britanniche e in America, evolvendo (o involvendo) in piatti non molto ipocalorici come il chicken fried steak e il fried chicken, tra le bandiere della cucina locale.

E che dire della cotoletta russa o, con l'apertura del Giappone all'Occidente, del *katsuretsu* (il "katsu" a venire), da portata elitaria a di massa? E pensare che nel Sol Levante "per oltre mille anni era stato proibito il consumo di carne".

PURE NELLA NOSTRA Italia, è noto, esistono parecchie varianti. Oltre la milanese c'è di più: tra le principali e più squisite, citiamo la bolognese (con prosciutto e formaggio) e la palermitana (senza uova, solo pangrattato e olio). E no, il lombardo-piemontese vitello tonnato non ce l'ha mai fatta a raggiungere la gloria ecumenica

della cotoletta. Sfatiamo infine un'altra fake news: non corrisponde al vero che l'oggetto del nostro articolo venne creato "per imitare il colore dell'oro da parte di quelli che non si potevano permettere le preziose lamine per ricoprire la carne da servire in tavola". Come si usava, in modo trash, in alcuni convivi medievali. Ma le cotolette valgono ormai quanto il metallo più prezioso nell'immaginario collettivo: un oro "indorato, panato, fritto".

Nazionale, due le novità

Il ct Rino Gattuso, per le sfide delle qualificazioni mondiali contro Estonia e Israele, ha convocato per la prima volta Nicolussi Caviglia e Cambiaghi

IL **LIBRO**

» **Storia mondiale della cotoletta**
Luca Cesari
Pagine: 312
Prezzo: 19€
Editore: **Il Saggiatore**

Una leggenda Rivendica la primogenitura ambrosiana, in un pranzo clericale del 1149, dove c'è il "lombolos cum panitio"

Nuovo Ep dei Foo Fighters

È la prima pubblicazione di Grohl e soci in due anni. È una raccolta di tracce registrate dal vivo intitolata "Are playing where???? Vol. 1"

Addio a Chris Dreja

È morto a 79 anni il musicista, fotografo e membro della Rock and Roll Hall of Fame, co-fondatore della pionieristica band degli Yardbirds

il Fatto Quotidiano

Protagonista Al centro la cotoletta; in basso Alexander Dumas FOTO ANSA