Il Sole 24 ORE DOMENICA

LA VERITÀ, VI PREGO, SULLA COTOLETTA

Contese storiche. La domanda se sia nata prima a Milano o a Vienna non ha una risposta certa. In realtà è un fenomeno globale alla cui evoluzione hanno contribuito molteplici cucine. Luca Cesari ci ha scritto un libro e ce lo presenta

di **Luca Cesari**

La cotoletta è nata a Milano o a Vienna? Questa diatriba divide gli appassionati di gastronomia da decenni, ma i milanesi hanno trovato la prova della primogenitura meneghina in un documento medievale.

Si tratta degli atti di un processo, quantomeno curioso, intentato dai canonici della chiesa di Sant'Ambrogio nei confronti del loro abate a causa di un pranzo. Era tradizione, infatti, che venisse offerto un banchetto ai canonici in occasione della festa di san Satiro: l'abate era disposto a concederlo, ma non con il solito "menù" di nove piatti, considerato probabilmente eccessivo.

Nel 1149 la lite arriva in tribunale e i canonici fanno mettere nero su bianco le loro richieste, citando, tra le varie specialità, anche un «lombolos cum panitio». I commentatori moderni in seguito si sono chiesti cosa dovesse essere questo piatto, a iniziare dal celebre intellettuale milanese Pietro Verri, ma senza trovare una vera soluzione. È solo negli anni '30 dell'Ottocento che qualcuno azzarda un'ipotesi: e se il «panitio» fosse pangrattato? In questo caso saremmo certamente di fronte a un nobile antenato della cotoletta alla milanese.

L'ipotesi riscuote un successo immediato che travalica i circoli dei letterati per approdare al grande pubblico. I dubbi sono presto fugati e la nuova interpretazione diventa una solida certezza. Nel giro di qualche anno intervengono altri studiosi a confermare l'eccezionale ritrovamento e i milanesi scoprono finalmente le radici del proprio piatto cittadino.

Purtroppo non è vero nulla. O meglio, il documento, la lite, il tribunale e anche l'anno sono assolutamente autentici, ma non si può dire la stessa cosa dell'interpretazione. A dire il vero, se ne erano già accorti i commentatori ottocenteschi i quali, consultando i glossari medievali, avevano trovato che per «panitio» si intendeva anticamente una vivanda a base di panìco (un cereale simile al miglio), ma avevano optato per una lettura più fantasiosa e patriottica.

Non sono però da biasimare, visti i tempi. All'epoca Milano faceva parte dell'Impero austriaco e le spinte all'indipendenza erano sempre più forti. Come sappiamo, sarebbero sfociate nelle sanguinose insurrezioni del '48 e infine nelle Guerre d'Indipendenza. Qualsiasi cosa facesse sentire i milanesi un popolo unito e fiero delle proprie tradizioni, anche culinarie, poteva giovare alla causa. In gioco c'era il destino di una nazione ed era sicuramente più importante di una forzatura interpretativa. Insomma, si volle vedere a tutti i costi quello che non c'era, ma lo scopo era nobile.

È IL PIATTO PIÙ PLURALISTA E DEMOCRATICO DEL MONDO CON TRACCE IN RUSSIA, AMERICA E GIAPPONE

Il momento coincide perfettamente con la prima ricetta di cotoletta in cui viene fatto riferimento al capoluogo lombardo: le «Cotolette di Vitella alla Milanese» pubblicate sul *Codice gastrologico economico* del 1841. La ricetta aveva mezzo secolo di vita ed già era apparsa, praticamente identica, nel 1794 con il titolo di «Coste di vitello alla molinara» e poi nel 1829 come «Cotelette all'Italiana fritte».

I due manuali precedenti erano entrambi milanesi, ma la cotoletta stentava a essere riconosciuta come una specialità cittadina. Vi rientravano invece altri piatti di carne panata e fritta come le «Cervella alla milanese», il «Lacetto alla milanese» e la «Frittura di punta di petto alla milanese».

A partire dagli anni '40 dell'Ottocento la cotoletta viene invece innalzata a piatto tipico meneghino in tutti i ricettari e nessuno osa mettere in dubbio la lettura del documento medievale che aveva innescato tutto. Difficile stabilire quanto abbia pesato l'interpretazione campanilistica dei commentatori ottocenteschi: forse la cotoletta prima o poi avrebbe ricevuto il proprio riconoscimento toponomastico, ma la scoperta delle supposte radici medievali avevano accelerato il processo.

Tornando alla domanda iniziale, se sia nata prima la milanese o la viennese, bisogna dire che compaiono più o meno nello stesso periodo, considerato che la prima attestazione della Wiener Schnitzel risale al 1831. Anche in questo caso, la denominazione cittadina avviene dopo una lunga gestazione e in un clima di forti tensioni nazionalistiche.

La risposta vera è però un'altra. Infatti l'invenzione della cotoletta non si limita alla contesa tra due città, ma è frutto di un laborioso processo iniziato molto tempo prima, che vede protagoniste le cucine francesi e inglesi, attraversando poi l'Italia e l'Austria, per continuare verso Oriente attraverso la Russia e arrivando a toccare l'America e il Giappone.

La cotoletta è un fenomeno globale, non solo perché oggi è diffusa praticamente ovunque, ma anche per la sua evoluzione a cui hanno contribuito molteplici cucine, aggiungendo, selezionando e perfezionando le ricette. In poche parole, la cotoletta è il piatto più pluralista e democratico del mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Luca Cesari
Storia mondiale della cotoletta
Il Saggiatore, pagg. 312, € 19.
Abbiamo chiesto all'autore di raccontarci il suo libro.

ADOBESTOCK

Croccante. È a partire dagli anni 40 dell'Ottocento che la cotoletta (qui «vestita») viene innalzata a piatto tipico meneghino