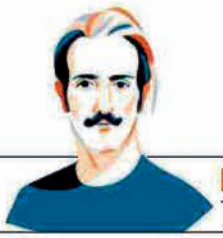
il venerdì SUPPLEMENTO DE la Repubblica



PENTOLE&PAROLE
TOMMASO MELILLI

Impanata e fritta così la fan tutti

Ho un rapporto travagliato con le cotolette. In uno dei ricordi più brutti di tutta la mia vita, ormai dieci anni fa, lavoravo in un ristorantino italiano a Parigi, e stavo friggendo nel burro tre "orecchie di elefante", quando poco a poco capimmo che nelle strade intorno a noi stavano sparando, perché era la notte degli attentati del Bataclan. Meno tragicamente, da quando lavoro a Milano capita assai spesso che il pubblico reclami quel piatto, che tuttavia non ho alcuna intenzione di mettere in menu. Le fette di carne impanate e fritte non mi stanno affatto simpatiche, insomma, anche perché trovo che siano una di quelle cose che mangiano le persone quando non sanno cosa mangiare. Uno dei modi per riconciliarsi con le cose che ci danno fastidio è studiarle, e imparare: non credo che in questo caso l'avrei mai fatto se non fosse arrivato il nuovo libro di Luca Cesari, storico della gastronomia e autore di una direi fondamentale *Storia mondiale della cotoletta* (il Saggiatore, 305 pagine, 19 euro). Per esempio: «La cotoletta è un oggetto gastronomico quasi unico nella storia della cucina perché è presente in gran parte del globo, pur non avendo un padre riconosciuto alle spalle che ne ha segnato le sorti». L'indagine precisa, appassionante e istruttiva di Cesari si avventura in Italia, in Austria, Francia, Inghilterra, ma anche Russia, Stati Uniti e Giappone. Leggendo delle molte cotolette esistite e possibili, mi è venuta voglia di servire, anche solo per una volta, una cotoletta molto strana, a tratti mostruosa, che sarà magari difficile da riprodurre a casa, ma che, come tutte, fa parte di una grande storia, libera, caotica e fritta.

© riproduzione riservata

LA RICETTA

Cotoletta con la zampa

Che cosa serve
1 coscia di fagiano, o di altro volatile, con la zampa attaccata
1 uovo, sbattuto e salato.
Farina e pan grattato.
Burro chiarificato

Come procedere
Con un piccolo coltello disossate la coscia, tagliando l'osso vicino alla zampa con un colpo secco di coltello. Tenendola per la zampa, passatela nella farina, poi nell'uovo, poi nel pangrattato. Friggete nel burro chiarificato 6 minuti per lato e servite.

■ **Global**
Storia mondiale della cotoletta di Luca Cesari (Il Saggiatore, 305 pagine, 19 euro)