PARLIAMONE A CENA

Elogio della cotolettitudine

GIANFRANCO MARRONE

Luca Cesari
"Storia mondiale della cotoletta"
Il Saggiatore
pp. 280, € 19

Cotolettitudine: questa evidenza, questa sconosciuta. Perenne oscillazione entro cui si incunea il nuovo libro di Luca Cesari dedicato, appunto, alla storia mondiale della cotoletta: pietanza che chiunque nel pianeta chiama, molto semplicemente, "milanesa", a indicarne le origini territoriali, ma che, a studiarla un po', invenzione milanese non è affatto; vantando, storicamente, precedenti illustri già dai tempi degli antichi Romani, e, geograficamente, agguerriti avversari in mezza Europa e non solo. Nulla togliendo all'attuale congiuntura cultural-gastronomica che fa della classica fetta di carré di vitello indorata, panata e fritta uno dei simboli più noti della città meneghina, Cesari sostanzia il suo acuto sguardo storiografico incrociando una forte passione per la cucina con una martellante attenzione alla filologia. Recuperando l'attenzione investigativa che aveva messo nei suoi fortunati libri precedenti, *Storia della pasta in dieci piatti* e *Storia della pizza* (anch'essi pubblicati dal Saggiatore), l'autore fa spuntare la cotoletta alla milanese solo a pagina 113, quando a nominarla in tal modo è, tanto per cambiare, una voce esterna, quella nientepopodimeno che di Alexandre Dumas, indomito viaggiatore e grande esperto di gastronomie. È stato necessario attendere il 1833 perché, mediante appunto uno sguardo da lontano, questo piatto - di cui ancora oggi si vantano origini altomedievali - venga riconosciuto come tale; coi suoi ingredienti basici (carré, uovo, pangrattato) e le sue modalità di cottura (frittura rigorosamente in burro chiarificato). E da quel momento, anche grazie alla rapida diffusione di trattorie e ristoranti, si diffonda nelle cucine praticate - e consumate - all'ombra della Madonnina.

A quel punto la disputa sarà sullo spessore della fetta di carne (alta come l'osso o battuta a orecchio d'elefante), e le varianti (di maiale, di pollo, di melanzane, ripiena alla petroniana…) si sprecheranno. Ma il simbolo c'è e rimane, sia sul piano della sua espressione fisica (la conformazione culinaria, la relativa semplicità d'esecuzione) sia su quello dei suoi contenuti significati (la milanesità, l'italianità, il buon gusto senza fronzoli). Al punto da divenire, la popolarissima cotoletta, un campo privilegiato di sperimentazione gastronomica, dalla Cotoletta 2000 di Gualtiero Marchesi (piccoli quadrelli di carne indorati e fritti alla perfezione) a quella "sbagliata" di Carlo Cracco (che separa analiticamente la panatura dalla fettina). A inorgoglire cuori e stomaci è sicuramente il colore dorato, indice immediato di ricchezza e bellezza.

E prima? Prima c'era di tutto, dall'*Odissea* omerica, passando per il *De re coquinaria* di Apicio, giù giù fino ai raffinati ricettari arabi e le fumose tavole medievali, non senza un passaggio per le arancine siciliane, nate non col riso ma come normali polpette di carne a forma di agrume, finemente panate e poi fritte. Di modo che frittura, uovo, pangrattato e burro si incrociavano con una certa frequenza, spesso con la mediazione di una leggera pastella, senza però mai raggiungere quel perfetto contrasto di croccantezza esterna e saporita morbidezza interna che della cotoletta tradizionale è appunto l'emblema. Sarà necessario che la grande cucina italiana del Rinascimento venga esportata in Francia, con la sua attenzione a salse ed erbe aromatiche, e da lì ritorni nel Belpaese fortemente modificata dal tocco degli chef parigini, perché questo connubio di sapori, odori e consistenze raggiunga la sua compiutezza. A dispetto delle tante leggende che ritrovano nei primi decenni dell'anno Mille, all'ombra di sant'Ambrogio, un'improbabile proto-cotoletta. E delle mille diatribe coi cugini austriaci, che agitano orgogliosamente il Wiener Schnitzel come progenitore mal certificato d'ogni cotolettidudine.

Potrà far innervosire molti meneghini, dice Cesari, ostinatamente gastropuristi l'aver così perduto il senso e il valore del loro presunto primato storico e geografico. A suon di citazioni dotte e interpretazioni conseguenti, il libro di Luca Cesari mette le cose a posto, lasciando alla tradizione i suoi splendori. Magari evitando, con le invenzioni del caso, posticce retrodatazioni. —