PANORAMA

50 SFUMATURE di cotoletta

147383

Trattoria del Nuovo Macello

La costoletta alta, di carne frollata una quarantina di giorni, nella trattoria che i gourmet milanesi (e i turisti) apprezzano perché le liturgie delle specialità meneghine sono interpretate al meglio. Si trova nella zona est di Milano.

Croccante, dorata, contesa tra Milano e Vienna: ha una storia che attraversa secoli, leggende e frontiere. Un libro la racconta in un viaggio colto e goloso fra tradizione, mito e varianti gourmet. Ecco i luoghi di culto dove mangiarla.

di Antonio Bozzo

Di cosa parliamo quando abbiamo in mente non l'amore, ma una croccante cotoletta? Direte: si mangia, non c'è da parlarne. Invece è un mondo da conoscere, con misteri e leggende, verità e menzogne, officianti ed eretici.

Luca Cesari, dopo aver scritto la storia della pizza e quella della pasta, con *Storia mondiale della cotoletta* (Il Saggiatore, 312 pagine, 19 euro) affronta ciò che per tutti è una specialità milanese, amata dai bambini, richiesta dai turisti, entrata nel gruppo dei piatti italiani globalmente diffusi (e traditi). Mettetevi comodi e prendete i pop corn: la storia di una semplice fetta di vitello, panata e fritta nel burro, è avvincente.

Come ogni piatto tradizionale, è un vessillo identitario e alimenta l'orgoglio patriottico (non è del tutto spenta la contesa tra Vienna e Milano sulla primogenitura). Nell'Ottocento, secolo di sapienti ghiottoni quali Pellegrino Artusi e Brillat-Savarin (quest'ultimo riletto da Roland Barthes come semiologo ante litteram), la cotoletta veniva consigliata agli «stomaci deboli», alla faccia del grasso in cui sfrigola.

Cesari - non gliene vogliano i meneghini - smonta il mito della cotoletta alla milanese nata nel 1148, citata nel pranzo dei canonici di Sant'Ambrogio con i misteriosi «lombos cum panitio». Gli eruditi hanno a lungo letto panitio come «pangrattato», trasformando un piatto di lonza con polenta di panìco (cereale simile al miglio) nella presunta prima milanese della storia. Ma la «cotoletta medievale», ahinoi, non è mai esistita: era un lombetto con polenta. L'illusione gastronomica a ritroso ha contribuito a inventare una tradizione inesistente, equivoco comune quando si indaga sull'albero genealogico di tante certezze gastronomiche.

La milanese, con le molte varianti, ben più delle 50 sfumature di un celebre best-seller (di tutt'altro argomento), divide il podio con altre sorelle: la côtelette francese,

Derby Grill

La cotoletta del ristorante interno all'Hotel de La Ville a Monza, il preferito dai piloti di Formula 1. Esce dalla cucina diretta dal napoletano Fabio Silva, che così omaggia il piatto simbolo dalla culinaria milanese.

la chop inglese, la schnitzel viennese, la kiev russa, fino alla milanesa argentina, alla chicken fried steak americana e al tonkatsu giapponese. Oggi è un prodotto transnazionale, nato dal dialogo fra cucine e tecniche. Nessun Paese ne detiene il copyright. È un piatto migrante, come i popoli che lo hanno diffuso. La sua forza? Sa adattarsi a culture e palati.

Ma da villan pappatori - stavolta citiamo il negletto Giovanni Papini - continuiamo a credere, ostinati, che abbia la sua capitale nella rutilante Milano, dove sono rappresentate al meglio pure le cucine di mondi remoti, sbrigativamente dette «etniche». Ecco, l'etnico di Milano è proprio la cotoletta o costoletta, da mangiare in trattorie votate alle specialità meneghine o in carta in ristoranti di tendenza, al fianco di piatti dallo stile internazionale.

Ratanà

Il ristorante regno di Cesare Battisti, nel cuore di Milano, prepara la "cuteleta col manuber", come veniva chiamata un tempo quella con l'osso.

pa (2), Getty Images (3), Facebook

Osteria Brunello

Cotoletta e patate nel ristorante in corso Garibaldi, zona di tendenza a Milano. C'è sempre la coda di turisti stranieri per ordinarla, con altri piatti meneghini.

Trattoria Masuelli San Marco

Una sicurezza, la cotoletta di questo locale milanese che divide le proposte tra piatti lombardi e piemontesi, entrambi interpretati con rispetto e dedizione.

La scelta è ampia. Sappiamo di non sbagliare se ci attovagliamo alla Trattoria Masuelli San Marco, un classico, anche con piatti piemontesi. O da **Veramente**, a Brera, una delle fortunate gastrodeclinazioni con regia del versatile Andrea Berton. Poco fuori Milano, cotoletta da premio alla **Trattoria Contemporanea di Lomazzo** (Co), locale - chef Davide Marzullo - studiato per capire dove va la giovane ristorazione vincente. Torniamo in città, scegliendo il tavolo

sotto il ritratto del maresciallo Radetzky, per una scorpacciata meneghina, e cotolette come Dio comanda, al **Matarel**. Era il ristorante preferito da Craxi ed è ancora meta di politici, intellettuali, giornalisti di fama, celebrities, ma pure imbianchini e idraulici del quartiere Garibaldi. Di nuovo fuori città, nel cuore di Monza, davanti alla Villa Reale, notevole la cotoletta del cuoco napoletano Fabio Silva al **Derby Grill**, ristorante interno all'aristocratico Hotel de la Ville, della famiglia Nardi, amato dai piloti di Formula 1. Bisogna mettersi in coda per assaggiare la cotoletta sontuosa di **Osteria Brunello**, nell'effervescente corso Garibaldi. Di gran classe, rispettosa della tradizione, la cotoletta del **Don Carlos**, elegante ristorante del Grand Hotel et de Milan, l'albergo che fu dimora di Verdi, della Callas, di principi e imperatori, scrittori come Simenon (chissà, forse proprio gustando cotolette ideò intrecci per Maigret). Al Don Carlos regna uno chef-sicurezza: Gennarino Esposito, dalla Campania con amore.

Il **Don Lisander**, storico ristorante che nel nome omaggia Manzoni, è un altro dei luoghi dove viene celebrata la liturgia della cotoletta. Così come il **Garghet**, e la **Trattoria della Pesa** dove (ricorda una targa) Ho Chi Minh lavava i piatti, nei fascistissimi anni Trenta. Cotoletta alta con carne frollata dal **Nuovo Macello**, locale votato a pietanze che sanno di nebbia, o meglio «scighera», per dirlo in lingua. Stile orecchia da elefante con top di pomodorini e rucola (si apra il dibattito: non tutti la preferiscono in purezza) è la cotoletta che propone **Da Martino**, storica trattoria e pizzeria in zona Farini. Invece il giovane romagnolo Valerio Braschi - è stato definito «eccentrico, sensibile e puro» - al **The View** in piazza Duomo ha in menu una cotoletta croccante divisa in tre parti, con doppia panatura e maionese gremolata. In più, ha trasformato in biscotto a forma di osso il fondo liofilizzato del vitello.

Luca Cesari, dopo aver scritto la storia della pizza e quella della pasta, arriva in libreria con *Storia mondiale della cotoletta* (Il Saggiatore, 312 pagine, 19 euro).

Sacerdote della cotoletta è Cesare Battisti, del Ratanà, ristorante frequentato da tipi come Stanley Tucci, attore e regista, ora a Milano per il sequel del film *Il diavolo veste Prada*. Cesari, nel libro, ha chiesto a Battisti il metodo per la milanese. Eccolo. «Uso costolette da 450 grammi di vitello italiano sanato, con l'osso, che a Milano un tempo chiamavano "cutuleta col manuber". La battiamo leggermente per portarla allo spessore di un dito. Si passa nell'uovo, poi nel pangrattato, fatto con lievito madre, grattugiato come il panko giapponese. La frittura? In burro artigianale, chiarificato da noi, portato a 170°C. Il burro sommerge la cotoletta che viene cotta per 4 minuti e lasciata riposare 3 minuti e mezzo. Durante la cottura, si aggiungono foglie di salvia, per toglierle man mano che diventano dorate. Così il burro diventa profumatissimo». Capito che bellezza? ■

Da Martino

Ricoperta di pomodorini e rucola: così esce nella trattoria e pizzeria in zona Farini, un tempo quartiere popolare di Milano, oggi meta di turisti e *locals* dediti all'happy hour.

© RIPRODUZIONE RISERVATA