

# Senza patria

*Milano o Vienna? Nessuna delle due  
ha dato i natali alla cotoletta panata  
che nasce altrove sebbene  
sia diventata piatto identitario*

di Luca Cesari



Tutti i milanesi lo sanno: la cotoletta è nata all'ombra della Madonnina già nel Medioevo, e a provarlo ci sarebbe persino un documento scritto in latino. Non si trova in un ricettario, bensì nelle carte di un processo del 1149 che riguarda una lite tra il prevosto e l'abate della chiesa di Sant'Ambrogio. Quest'ultimo, appena insediato, aveva messo in discussione un'antica tradizione che lo obbligava a offrire ai canonici un pranzo in occasione della festa di San Satiro. L'abate era disposto a offrire il consueto banchetto, ma rifiutava di seguire alla lettera le prescrizioni che arrivavano a stabilire con precisione cosa dovesse essere portato in tavola.

I canonici, al contrario, non erano disposti ad accettare compromessi e pretendevano che fosse rispettata l'antica consuetudine di nove piatti suddivisi in tre diverse portate: «*In prima pullos frigidos, gambas de vino & carnem porcinam frigidam; in secunda pullos plenos, carnem vaccinams cum piperata & turtellam de lavezolo; in tertia pullos rostidos, lombolos cum panitio, & porcellos plenos*».

Tra le specialità citate salta all'occhio il "lombolos cun panitio" e verso la metà dell'Ottocento qualche commentatore ha avanzato l'ipotesi che potesse trattarsi dell'antenato della cotoletta alla milanese. Il piatto meneghino aveva finalmente un'antica discendenza e poteva essere celebrato come una gloria cittadina.

## Impanato o con polenta?

Sull'identificazione del "lombolos" non ci sono molti dubbi: il termine indica il lombo, anche se non sappiamo di quale animale, se servito intero o a fette, né quale cottura fosse prevista. Più controverso è invece il significato di "panitio". A chiarire la questione vengono in soccorso alcune fonti medievali, tra cui il cronista Bonvesin de la Riva e il medico Maino De Maineri,

*In apertura, la cotoletta che i fratelli Cerea propongono Da Vittorio a Brusaporto (BG)*



entrambi milanesi, che descrivono accuratamente questa preparazione a base di panico, un cereale molto simile al miglio. Per ottenere il *panitio*, spiegano, il panico veniva bollito nell'acqua fino ad addensarsi e poi versato in scodelle o canestri per raffreddarsi, così da ottenere una massa compatta, simile al "pane", che poteva essere tagliata a fette. Non si trattava in realtà di pane o pangrattato, ma di una densa polenta. Una preparazione che si ritrova anche in alcuni ricettari medievali, dove viene servita come accompagnamento a carni arrostiti, dall'oca al capretto.

Il termine "panitio" e i suoi derivati – *panicium*, paniccio – non vennero mai usati nel Medioevo per indicare il pane, il pangrattato o una panatura. È quindi assai probabile che il "lombolos cum panitio" citato negli atti del

processo fosse in realtà un piatto di lonza, forse di maiale, servita insieme a una polenta di panico: abbinamento che all'epoca non doveva suscitare più ambiguità dell'attuale "spezzatino con la polenta".

## I progenitori della cotoletta

Ai canonici, dunque, non venne servita una cotoletta per un altro, fondamentale, motivo: non esisteva ancora. Attraverso l'analisi delle fonti storiche possiamo però seguire passo dopo passo la nascita di questo straordinario piatto e comprendere come si sia evoluto fino a diventare una delle specialità più iconiche della tradizione. Se andiamo indietro nel tempo e risaliamo all'epoca romana, vediamo che le prime forme di frittura attestate erano estrema-



mente semplici: gli alimenti venivano immersi nel grasso bollente senza alcuna panatura, oppure spolverati con un velo di farina. Solo in seguito, a partire dal Medioevo, fecero la loro comparsa le pastelle, ovvero miscele di acqua e farina, talvolta arricchite con altri ingredienti, che servivano ad avvolgere il cibo prima della frittura. Parallelamente, tuorli d'uovo e pangrattato iniziarono a essere utilizzati separatamente per insaporire e colorare le carni allo spiedo. Durante il Rinascimento alcuni cuochi italiani compirono un ulteriore passo avanti, arrivando a impiegare una miscela di uova e pangrattato per avvolgere frattaglie come cervella, lingua o testina di vitello prima di friggerle. Non si trattava ancora di cotolette, ma la strada era ormai tracciata.

## Panatura francese

Il perfezionamento della tecnica, con il doppio passaggio in uova e pangrattato per conferire alla carne la crosta dorata e croccante, non fu però merito dei cuochi italiani. A compiere questa svolta furono i francesi, nella seconda metà del Seicento, quando Parigi cominciava a imporsi in campo gastronomico. È in quest'epoca che si assiste a una duplice evoluzione: da

Luca Cesari  
**Storia mondiale  
della cotoletta**



#Saggiatore

## Il libro. Storia mondiale della cotoletta

La storia inizia in una padella di olio bollente e oltrepassa secoli, continenti, ideologie e cucine. Questo nuovo libro di Luca Cesari – in libreria dal 10 ottobre – è il racconto di un piatto considerato un simbolo della gastronomia locale ma che in realtà ha tante patrie quante varianti, definendosi grazie a continue contaminazioni e trasformazioni. Storia mondiale della cotoletta è uno sguardo sull'umano attraverso il filtro fragrante del cibo. Ognuno di noi ha in mente la propria cotoletta ideale, ma non ne esiste una sola: c'è chi la vuole con l'osso e chi la preferisce sottile e croccante, chi la chiama Schnitzel e chi tonkatsu. In queste pagine Luca Cesari ci guida in un viaggio che parte dalle nebbie della Milano medievale per toccare i salotti della Vienna imperiale, i pub londinesi, i bistrot parigini, fino a raggiungere le cucine americane e i ristoranti giapponesi più raffinati.

Storia mondiale della cotoletta – Luca Cesari – Il Saggiatore – 19 €

un lato viene codificata la tecnica della panatura vera e propria, dall'altro il taglio della costoletta acquista un'autonomia fino ad allora sconosciuta. Prima, infatti, si preferiva cucinare il carré intero per porzionarlo successivamente a tavola.

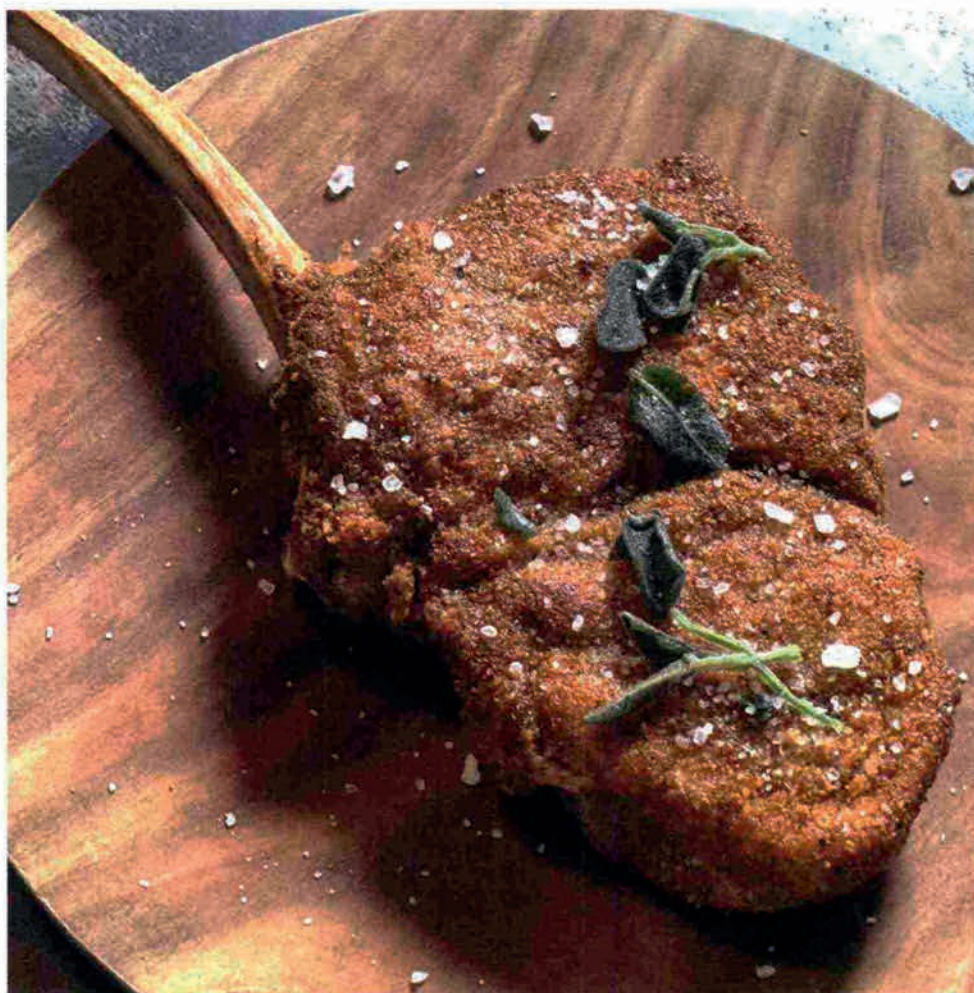
Tra XVII e XVIII secolo la *côtelette* ricavata dal carré iniziò a essere apprezzata come taglio singolo, tanto che la parola per indicarla in diverse lingue, dall'inglese al russo, è tuttora di origine francese. Anche in Italia si è rimasto in uso il termine "cotoletta" – o "coteletta", come attestano diversi vecchi manuali di cucina – e non il nostrano "costoletta".

Nonostante i progressi francesi, Parigi non può però rivendicare l'invenzione definitiva del piatto: le sperimentazioni arrivarono, a metà Settecento, a concepire le «*Côtelettes de veau en surprise*», ossia carne di carré di vitello cotta, tritata, mescolata con altri ingredienti, ricomposta attorno all'osso e infine passata in uovo e pangrattato per essere frita. In pratica una polpetta in forma di cotoletta, frutto dell'eccessiva elaborazione della raffinata cucina francese, che ai nostri occhi può apparire un'inutile complicazione.

## L'invenzione inglese

La vera intuizione arrivò invece dall'Inghilterra. Oggi si tende a sottovalutare la cucina britannica, ma nel Settecento Londra sapeva sorprendere con soluzioni tanto semplici quanto geniali.

Tutto nasce comunque dai francesi: al Pontack's Head, rinomata taverna londinese, si serviva buona cucina d'impronta parigina e ottimo claret di Bordeaux. La borghesia cittadina la frequentava per gustare piatti eleganti, ma più semplici (*e magari per questo anche più eleganti, potremmo pensare oggi!*) rispetto agli originali manicaretti aristocratici francesi. È qui che Charles Carter raccolse la ricetta delle "*Mutton cutlets from Pontack's*" inserite nel suo *London and Country Cook* del 1749: costolette di montone immerse in uovo e pangrattato e poi fritte. Una formula che, per



la prima volta, riduceva la cotoletta all'essenziale e la fissava nella forma che conosciamo ancora oggi. Spesso si pensa che i piatti popolari nascano semplici e si complicano con il passare del tempo, ma in questo caso avvenne il contrario: le elaborate creazioni francesi vennero semplificate e ripulite dal pragmatismo inglese.

## La cotoletta napoletana

La scena italiana del Settecento non era certo effervescente come quella inglese e da tempo subiva il fascino dei modelli francesi. Eppure nel 1773, a Napoli, Vincenzo Corrado pubblica *Il Cuoco Galante*, testo che segna un momento decisivo per la rinascita della gastronomia nazionale. In quest'opera, che riflette la vivacità culturale della capitale

*La cotoletta che Cesare Battisti propone nel suo Ratanà a Milano*

partenopea, compare la ricetta delle "Coste di vitello imboracciate": le costolette, portate a metà cottura nel burro a fuoco lento e poi lasciate raffreddare, vengono bagnate nell'uovo sbattuto, quindi involtate in Parmigiano e pane grattugiato, infine fritte nello strutto e servite con prezzemolo fritto. È la prima vera testimonianza di cotoletta italiana, e dimostra la capacità di Napoli nel recepire e reinterpretare le tendenze gastronomiche europee. Questa versione, tuttavia, non si radicò nella tradizione partenopea e col tempo scomparve, lasciando la scena ad altre preparazioni.

## La «molinarà» milanese

All'altro capo dello Stivale la Storia prese invece un'altra piega.

Nel 1794 compare una nuova edizione di un ricettario piemontese che contava già quasi un trentennio di vita: *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, e perfezione con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia*. Come si intuisce dal titolo, viene dato spazio anche alle ricette di stampo milanese e infatti tra le ricette ne appare una completamente inedita: le "Coste di vitello alla molinarà". Eccola:

*Nettate le coste d'ogni pellicina, e battetele sottili come la costa d'un coltello, e poi marinatetele con sale, pepe, cipolle, olio, ed aceto, lascian-dole per due ore, poi asciugatele bene, imboraggiatele con uova, e*

*pane, fatele friggere a grasso ben caldo, e, preso colore levatele, e servitele con salsa picante*

Il fatto che sia l'unica cotoletta aggiunta in questa edizione che comprende piatti lombardi ci fa intuire che fosse già riconosciuta come specialità locale. Nonostante questo, era ancora lontana dall'incarnare un simbolo della gastronomia cittadina, come si capisce anche dall'anonima intitolazione della ricetta. I primi a dargli il giusto rilievo non furono i milanesi, ma (di nuovo) i francesi.

## La milanese... francese

Durante le guerre napoleoniche Milano entrò stabilmente sotto l'orbita francese, con scambi culturali reciproci. Naturalmente l'influenza della cucina d'Oltralpe era molto forte, ma i cuochi francesi erano anche molto

## La cotoletta di Cesare Battisti

A Cesare Battisti, patron e chef del ristorante Ratanà di Milano abbiamo chiesto come si fa la cotoletta alla milanese migliore del mondo: «Al massimo ti posso dire come la facciamo noi – risponde divertito – partiamo dalla carne: io uso costolette da circa 450 grammi di vitello italiano sanato, ovvero alimentato a latte materno; rigorosamente con l'osso (a Milano un tempo la chiamavano "cutuleta col manuber"), la battiamo leggermente – a volte basta anche spingere solo col palmo della mano – per portarla allo spessore di circa un dito. Si passa direttamente nell'uovo e poi nel pangrattato. Su questo poniamo una particolare attenzione: usiamo il nostro pane a lievito madre e tolti la crosta lo passiamo in grattugia prima che diventi completamente secco, in modo da ottenere dei fiocchi simili al panko giapponese. La frittura – conclude lo chef – avviene in burro artigianale (per la maggior parte dell'anno ci arriva da una malga sopra a Domodossola), chiarificato da noi e portato a una temperatura di 170°. Il burro sommerge la cotoletta che viene cotta per 4 minuti e lasciata riposare 3 minuti e mezzo. Durante la cottura continuiamo ad aggiungere foglie di salvia togliendole mano a mano che diventano dorate, in modo che il burro sia più profumato possibile».

*La "cutuleta col manuber" di Ratanà: costolette da 450 grammi di vitello sanato rigorosamente con fosso*





La prima "rivisitazione" firmata dallo chef Carlo Cracco: il vitello impanato alla Milanese

## Cracco racconta Marchesi

Per essere rivisitata in chiave contemporanea, la cotoletta ha dovuto aspettare un fuoriclasse come Gualtiero Marchesi, capace di creare nuove icone partendo da piatti tradizionali.

Abbiamo chiesto a Carlo Cracco di raccontarci quest'epoca d'oro della cucina che ha vissuto a fianco di Marchesi: «In via Bonvesin de la Riva la cotoletta si faceva sempre alta, così da conservare i succhi della carne e rimanere morbida. Si serviva leggermente rosata, ma la clientela non era abituata a questo genere di cottura, così Marchesi ha inventato la "Cotoletta 2000", separando la parte con l'osso e tagliando a pezzi regolari la carne, friggendo tutto separatamente per poi ricomporre meticolosamente la cotoletta nel piatto».

«Gualtiero Marchesi – conclude Carlo Cracco – è stato il primo a introdurre una vera innovazione in questo piatto, aprendo la strada a tutti quelli che sono venuti dopo di lui».

attenti alle specialità locali fuori dalla Francia. Succede così che André Viard inserisce le "Côtelettes de veau à la Milanaise" nel suo celebre *Cuisinier Royal*, a partire dall'edizione del 1820. In questo caso però la ricetta prevede che la carne di vitello sia stufata, non frita, mentre si avvicinano più alla versione odierna le cotolette d'agnello alla milanese, panate in Parmigiano e pangrattato, poi passate nell'uovo e fritte nel burro chiarificato. In entrambi i casi, il vero *trait d'union* erano i maccheroni che dovevano essere serviti come contorno.

Al di là di questo particolare, è la prima volta che un oggetto gastronomico viene chiamato "cotoletta di vitello alla milanese". Sono gli esordi del riconoscimento che arriverà in patria e all'estero.

## La «Milanese» a Milano

Pochi anni dopo, nel 1829, vede la luce *Il nuovo cuoco milanese economico* di Felice Luraschi, il primo a definirsi esplicitamente "cuoco milanese". Qui compaiono le "Cotelette all'Italiana fritte", che si avvicinano ancora di più alla moderna "milanese": sparisce la marinatura e per la frittura si utilizza il burro chiarificato. L'intestazione definitiva, dedicata al capoluogo lombardo, arriverà infine con il *Codice Gastrologico Economico* del 1841 che tiene a battesimo le "Cotolette di Vitella alla Milanese". La ricetta è praticamente identica alle "Coste di vitello alla molinara" del 1794 (inclusa la marinatura). A questo punto la domanda è legittima: se questa è una "milanese", lo era anche la ricetta di mezzo secolo prima? Evidentemente sì, ma è dovuto trascorrere mezzo secolo per fargli cambiare di status e diventare un piatto identitario.

## La cotoletta oggi

Furono poi cuochi come Giovanni Vialardi, nel 1854, e il milanese Giuseppe Sorbiatti, l'anno successivo, a fissare definitivamente la ricetta della cotoletta alla milanese, avviandola verso un successo

destinato a durare. In pochi decenni il piatto divenne talmente popolare che, mezzo secolo più tardi, Pellegrino Artusi poté permettersi di non riportarne neppure la ricetta nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, giustificandosi con la frase: «tutti conoscete le costolette semplici alla milanese».

Da allora la preparazione non ha conosciuto grandi trasformazioni, se non piccoli adattamenti dettati dal gusto o dalle circostanze. Sono però fiorite interpretazioni personali di grandi cuochi che hanno scelto di giocare con la tradizione per dare vita a piatti innovativi. In fondo, "tradire la tradizione" è forse l'unico modo per mantenerla viva, consentendo ai classici della cucina di continuare a evolvere nel tempo. Così, il primo a immaginare una nuova veste per la cotoletta fu Gualtiero Marchesi, il celebre chef milanese che, con il suo ristorante di via Bonvesin de la Riva, divenne il primo italiano a conquistare le tre stelle Michelin. (vedi box).

## Le cotolette di Cracco

La cotoletta milanese è stata un terreno di sperimentazione anche in tempi più recenti, grazie a chef come Carlo Cracco che ha assistito alle prime variazioni sul tema da collaboratore di Gualtiero Marchesi. Ci racconta così le varie versioni di cotolette che hanno costellato la sua carriera fino a oggi: «Nel 2000, quando ho iniziato a lavorare da Peck, ho fatto la "Cotoletta a cubi" prendendo ovviamente spunto da quella di Marchesi: invece di mettere l'osso tagliavo il carré in cubi quadrati, precisi, e il cliente poteva scegliere quanti ne voleva mangiare. Ha funzionato tantissimo, l'abbiamo fatta per almeno 15 anni». Poi, verso il 2013 arriva l'invenzione della "Milano sbagliata": «È un gioco che abbiamo fatto io e Matteo Barónetto e consisteva nel togliere completamente la carne, per cui veniva frita solo la copertura fatta di uovo e pane: si poteva mettere una fettina di carne sottilissima sopra, ma il gioco

era dire che alla fine potevi mangiare pane e uovo fritto e il sapore rimaneva uguale, mancava solamente la fettina di carne cruda. Molti però non capivano e dovevamo spiegarliela». Infine, l'ultima arrivata è la "Milano che avanza", creata insieme a Luca Sacchi: «È un gioco di parole divertente, mentre la ricetta è un po' più complessa delle precedenti, che però dà l'idea di come su certi piatti ci si può sbizzarrire quando si ha un minimo di creatività e di idee. Si tratta di una fetta di pane raffermo imbevuto in un brodo di carne ristretto, poi passato in farina, uovo, briciole di pancarrè, quindi fritto e condito come un carpione, con un pezzettino di cipolla sopra che fa il baffo. Una creazione molto particolare che dà modo di vedere come evolve un piatto nel tempo,

*L'ultima provocazione di Cracco con Luca Sacchi: Milano che avanza, senza carne*

ma anche come i messaggi del cibo cambino. Oggi poi non si può non considerare il lato anche etico e sostenibile della cucina, con un utilizzo minore di carne e una valorizzazione degli avanzi e del recupero». Infine abbiamo chiesto allo chef se ha in mente una nuova versione di cotoletta «No, non ancora [ride] eh, magari... Cerchiamo sempre di essere un po' creativi, però ovviamente questi piatti hanno un processo di incubazione abbastanza lungo: magari nascono, ma bisogna essere davvero sicuri prima di proporli».

