

Comunicato stampa

Lo chef stellato Giancarlo Perbellini brevetta un piatto destinato a rimanere nella memoria del gusto: la “Milanese cotta e cruda”, presentata in anteprima a Casa Perbellini (Verona).

Una creazione inedita, d'ispirazione contemporanea, fortemente connessa a tradizione e memoria, che sorprende per croccantezza e leggerezza.

Da aprile nei bistrot Locanda Quattro Cuochi a Verona e Locanda Perbellini Milano.

Verona - Ha creato piatti riconosciuti tra i capisaldi dell'alta ristorazione. Ha dato vita ad accostamenti inediti, rotto gli schemi del fine-dining, esplorato format gastronomici diversificati con un fiuto imprenditoriale ante litteram. Oggi **Giancarlo Perbellini** è di nuovo pronto a sorprendere con un piatto destinato a rimanere non solo nella memoria del gusto.

Lo chef scaligero, tra i maestri dell'Olimpo della ristorazione mondiale, firma la sua personale rivisitazione di uno dei must della cucina meneghina: la **Milanese cotta e cruda**. Una nuova sfida culinaria d'ispirazione contemporanea, ma fortemente connessa alla tradizione. Una creazione sorprendente, che il cuoco bistrellato ha scelto di **tutelare con un brevetto e con un design comunitario** per il grado di innovazione racchiuso nella ricetta e in particolare nella tecnica di cottura che mette insieme due forti contrasti, il cotto e il crudo.

*“Con l’apertura di **Locanda Perbellini**, il mio bistrot milanese, mi sono ritrovato spesso a pensare ai piatti della tradizione lombarda e a come rivisitarli in chiave contemporanea. – ha dichiarato lo chef **Perbellini** - Memore delle numerose versioni della milanese e in particolare di quella di **Gualtiero Marchesi**, che è stata per me di grande stimolo, ho voluto dar vita a una rielaborazione personalissima di questo piatto-simbolo della città di Milano, che proporrò in tutti i miei bistrot come fuori menu. A introdurlo sui tavoli delle mie Locande ci penserà un libretto che racconta storia e segreti della creazione”.*

"Tengo a sottolineare che dietro a questo piatto ci sono molte riflessioni, molte sperimentazioni e anche molta tecnica. - aggiunge lo chef scaligero - La Milanese cotta e cruda, così come l'ho pensata, coniuga insieme sapori, consistenze e apporti nutritivi. Il tutto attraverso due tecniche di cottura ben distinte. Ho deciso di depositare il processo di preparazione con grande dovizia di dettagli, e nel contempo il design, ovvero lo stile d'impiattamento".

La **Milanese cotta e cruda** rappresenta una sfida tra elementi, un gioco del doppio, che da un forte contrasto fa scaturire l'equilibrio esaltando al contempo gusto e leggerezza, aspetti su cui lo chef scaligero ha imperniato la sua filosofia culinaria. Da un lato il cotto, dall'altro il crudo, simboliche rappresentazioni di passato e presente. Un **accostamento esplosivo che al palato genera una folgorante doppia sensazione**: *“Per realizzarla mi sono concentrato sui contrappunti, a partire dalla combinazione di elementi opposti e complementari per far vivere al palato una doppia sensazione, gustosissima, netta ed equilibrata. – afferma lo chef - Il morbido crudo con la sua freschezza rende ancora più sublime la parte cotta, porosa e croccante, in un connubio che esalta il sapore deciso e la distintiva leggerezza conferita dalla speciale panatura”.*

*"Questo brevetto per noi rappresenta un unicum e per nostra esperienza lo chef Perbellini appare come un vero e proprio innovatore in questo ambito. - spiega l'ing. **Marco Lissandrini, direttore della sede veronese della Bugnion SpA** - C'è un fil rouge che lega Italia, Veneto e la città di*

Verona alla storia brevettuale nel settore gastronomico. Il primo brevetto di cui si ha memoria risale al VII secolo a.C. e riguarda una ricetta depositata a Sibari (Cosenza) che riconosceva agli chef un'esclusiva di un anno. Il secondo caso è quello della Repubblica di Venezia che nel 1474 istituisce la prima legge brevettuale in Italia. E per finire a Verona, nel 1894, Domenico Melegatti brevetta l'intero processo di produzione del suo pandoro. Ora tocca a Perbellini con la sua Milanese cotta e cruda".

La ricetta diventerà di dominio pubblico solo tra vent'anni, allo scadere del brevetto.

Coordinamento Ufficio Stampa

Patrizia Adami

Mob. +39 348 3820355

Rif. Carlotta Bergamini

Mob. +39 331 2838542

Mail. ufficiostampaclub@gmail.com