

Dalla tradizione a Marchesi il mito della vera cotoletta

Deve essere alta, con l'osso e rosa dentro



di **MARCO MANGIAROTTI**

COTOLETTA DAY a LaGare è stato un pretesto per riparlare con il network professionale di www.itchefs-gvci.com, 2.700 cuochi e culinary professional, di un piatto identitario non solo per Milano, che è rientrato in menu dopo la rivisitazione di Gualtiero Marchesi e le nuove regole del taglio alto, preferibilmente con l'osso, cottura in burro chiarificato, rosa dentro e ben sigillata ai lati. Se la memoria non mi inganna, non tutti la facevano così e la moda delle orecchie di elefante aveva snaturato un piatto moderno della tradizione (con il pomodoro e la rucola sopra). Convegno identitario dell'«orgoglio culinario italiano» per Paolo Marchi, legato anche al mercato perché la

ricetta ha nel frattempo fatto il giro del mondo.

GLI EX ALUNNI di Marchesi, penso al primo Berton, hanno creato una nuova versione, altri chef stellati e non si sono misurati anche a LaGare per IDIC, da Andrea Aprea, VUN Park Hyatt Hotel a Tommaso Arrigoni, Innocenti Evasioni, Milano, Enrico Bartolini, Ristorante Devero, Nicola Cavallaro, Un posto a Milano, Marino D'Antonio, Opera Bombana (Pechino), Felix Lo

Basso, Pierino Penati, Viganò (Brianza), Aira Piva, Italian Cuisine World Summit (Dubai), Marco Sacco, Piccolo Lago (Mergozzo), Matteo Scibilia, Osteria della Buona Condotta (Ornago), Tano Simonato, Tano passami l'olio, Milano.

Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, media partner, dirigeva il traffico delle idee, condividevano Enrico Derflinger, presidente Euro Toques Italia Rocco Cristiano Pozzulo, Presidente Federazione Italiana Cuochi. Interventi di Allan Bay, Luigi Cremona e

Paolo Marchi, fondamentali i maestri macellai Simone Fracassi e Alberto Masseroni. Come i nuovi interpreti e ambasciatori del piatto: al Nuovo Macello con Marco Tronconi e Giovanni Traversone e all'Antica Trattoria del Morivione con Andrea Sconfienza. Giusto dare spazio ai finalisti di Emergente Nord (Lombardia) Davide Caranchini di Casa Santo Stefano (vincitore) e Luca Cappellari di Essenza.



TANO LA FA ALL'OLIO

Tano Simonato è l'unico a proporre la cotoletta all'olio, Enrico Bartolini e la sua versione a due stelle Michelin, Giovanni Traversone del Nuovo Macello ai fornelli per la sua celebre ricetta

