

La Cultura

1972

DELLO STESSO AUTORE

Storia della pizza
Storia della pasta in dieci piatti

Luca Cesari

Storia mondiale
della cotoletta

ilSaggiatore

Sommario

Introduzione	9
1. Di cosa parliamo quando parliamo di cotoletta	13
2. Una cotoletta, tante leggende	27
3. L'Italia prima della cotoletta	51
4. La cotoletta francese	59
5. La cotoletta inglese	77
6. La cotoletta italiana	99
7. La cotoletta austriaca e tedesca	135
8. La cotoletta russa	151
9. La cotoletta statunitense	171
10. La cotoletta giapponese	201
Conclusioni	219
APPENDICI	
Il vitello tonnato: la «cotoletta» che non ce l'ha fatta	227
Maccheroni per contorno	235
<i>Un'invenzione tutta italiana</i>	

Breve storia del pollo fritto	239
Le ricette	245
<i>Ringraziamenti</i>	259
<i>Note</i>	261

Storia mondiale della cotoletta

Introduzione

Il passato è per definizione un dato che nulla più modificherà. Ma la conoscenza del passato è cosa in evoluzione, che senza posa si trasforma e si perfeziona.

MARC BLOCH

Oportet etiam inter cenandum philologiam nosse: «Anche per cenare bisogna conoscere la filologia» è una frase che Gaio Petronio Arbitro nel suo *Satyricon* (I secolo d.C.) fa pronunciare al liberto Trimalcione, organizzatore del banchetto che rappresenta il cuore dell'opera. È un richiamo alla cultura più alta, anche quando si tratta di cibo, ma viene pronunciata da un padrone di casa tanto ricco quanto sguaiato, sia nei modi che nelle portate ostentatamente sfarzose.

Anche allora la cultura a tavola, o «della tavola» nei migliori dei casi, era una materia da esibire per divertimento, con grande leggerezza, senza pretese, un po' come i trucchi d'ingegno fatti con gli stuzzicadenti sulla tovaglia tra una portata e l'altra. Niente a che vedere con la «vera» cultura, quella filosofica, letteraria o artistica, che ha sempre animato i cenacoli più elevati. Il richiamo di Trimalcione alla cultura del cibo assume così un carattere comico e un po' grottesco, visto che esce dalla bocca di un ignorantissimo padrone di casa.

Sono passati due millenni da allora, ma le cose non sono poi così diverse. La filologia della cucina è ancora oggi un campo poco battuto, mentre l'immaginario comune è rimasto saldamente ancorato alle leggende che riguardano la nascita dei piatti tradizionali. Insomma di storia vera e propria se ne vede poca.

Nonostante questo, il desiderio di spiegare come siano nati certi piatti, anche i più comuni come la cotoletta, fa parte della nostra natura: tanto che, in assenza di una vera storia, se ne costruisce una pa-

rallela, ma immaginaria. Senza un'indagine puntuale, si ricorre alla costruzione di miti e leggende per spiegare le origini delle specialità più famose. Questo genere di narrazione, consolatoria per natura, mira a radicare l'idea che le specialità gastronomiche attuali siano nate secoli fa, identiche a come le conosciamo oggi, riuscendo a sopravvivere senza cambiare minimamente. In realtà, questi racconti servono solo a farci capire come avremmo voluto che fossero andate le cose, anziché come sono andate davvero.

Se analizziamo le leggende in circolazione, scopriamo che hanno un impianto pedagogico basato su un'ideologia nazionalista¹ che usa la cucina come collante sociale. Il sistema culinario nazionale e, a cascata, le singole specialità territoriali, vengono utilizzate per suscitare sentimenti identitari attraverso il ricorso a valori comuni. In particolare in alcuni periodi storici, la gastronomia è stata uno strumento, insieme alla lingua, la storia, l'etnia e gli altri valori tradizionali, per alimentare il senso di appartenenza e rafforzare l'unità interna. Purtroppo l'ideologia nazionalista ha anche un'altra faccia della medaglia, responsabile di suscitare i sentimenti di superiorità culturale, le rivendicazioni territoriali e la xenofobia sia su scala nazionale che microterritoriale.

Non sono da sottovalutare anche i risvolti economici che sostengono e traggono beneficio da queste leggende. Una volta riconosciuto il legame di prodotto alimentare a un territorio, le forze produttive puntano alla patrimonializzazione di questo asset per eliminare la concorrenza e arrivare alla produzione esclusiva di un prodotto. Il territorio diventa così matrice di un monopolio con enormi vantaggi per chi opera all'interno dei suoi confini. Il che può avere anche effetti positivi, come dimostra la reputazione raggiunta dall'Italia negli ultimi decenni.

Il requisito indispensabile per ottenere degli effetti duraturi sul piano sociale ed economico è che la narrazione sia semplice, almeno quanto solida, che dimostri il carattere identitario attraverso un antico e indissolubile legame con il territorio e soprattutto non dia spazio a interpretazioni divergenti. Tutte caratteristiche che appartengono alle leggende, non alla storia.

L'indagine storica della nascita e dell'evoluzione dei piatti tradi-

zionali ci racconta invece di continui incroci, di correnti culturali che varcano i confini nazionali e spingono la cucina a evolversi e adattarsi nel tempo e nello spazio, al pari di tutte le attività umane di cui abbiamo esperienza. Un punto di vista completamente diverso dalla propaganda identitaria che ha caratterizzato da sempre la narrazione del cibo che ancora oggi viene portata avanti per fini ideologici, politici ed economici.

La cotoletta è forse l'esempio supremo di come le ricette siano un prodotto culturale con infinite variazioni che, solo in particolari periodi storici, precipitano in una forma stabile e definita con connotazioni identitarie. Raccontare la storia della cotoletta serve a riappropriarci della complessità che governa il mondo della gastronomia: un tassello piccolo, ma non insignificante, della nostra cultura.

La cotoletta è un oggetto gastronomico quasi unico nella storia della cucina perché è presente in gran parte del globo, pur non avendo un padre riconosciuto alle spalle che ne ha segnato le sorti. La pasta e la pizza, per esempio, hanno avuto successo solo dopo un solido sviluppo in Italia e la loro diffusione planetaria è connessa, almeno in parte, all'emigrazione italiana. Non è così per la cotoletta, che si forma per intervento di diverse culture culinarie e si muove su direttrici proprie, innestandosi, germinando e sviluppandosi in territori molto lontani tra loro.

Seguire il percorso della cotoletta ci consente di viaggiare attraverso il tempo e lo spazio, toccando l'Italia, la Francia, l'Inghilterra, la Germania, l'Austria, la Russia e infine gli Stati Uniti e il Giappone. La cotoletta non nasce in un solo paese, ma è frutto di questa circolazione di idee che la fa migrare quando è ancora in piena formazione per poi diventare un piatto identitario in diverse nazioni. Le ideologie che attraversano il tempo e le nazioni hanno un ruolo di primo piano in tutto ciò e incidono profondamente sulla percezione del cibo come oggetto culturale. Noi oggi non viviamo al di fuori della storia, ma nel pieno di un'evoluzione che ha fissato i propri caratteri nel passato e guardarsi indietro può essere un buon modo per interpretare meglio il presente.

Cercare di afferrare le linee di sviluppo della cotoletta può esse-

re equiparato a seguire a ritroso il corso di un fiume alimentato da molte sorgenti: stabilire esattamente il punto in cui il fiume assume la propria identità è un ambito che attiene più al campo filosofico che quello idrogeologico, ma d'altronde è il punto d'arrivo di molte discipline.²

Senza la pretesa di esaurire l'argomento, questo libro offre la possibilità di vedere la storia del cibo dal punto di vista di una cotoletta, attraversando confini e secoli fino agli esiti odierni, per scoprire quanta cultura si nasconde dietro una fettina di carne fritta.

Nota metodologica

I lavori fondati su fonti storiche, come questo, possono incontrare diverse lacune legate alla difficoltà di reperire documenti antichi. Nel caso della gastronomia, la ricerca è ulteriormente complicata, infatti per secoli la letteratura culinaria è rimasta un genere marginale, destinato quasi esclusivamente alla cucina delle élite.

Dove non diversamente indicato, le traduzioni dei testi riportati sono mie. In alcuni casi, la scarsità di fonti da analizzare e confrontare mi ha impedito di affrontare con la necessaria accuratezza la storia di alcune celebri cotolette, come la «milanese» argentina o la cotoletta alla Kiev. Anche altre versioni «minori» sono state consapevolmente lasciate da parte per mantenere una coerenza narrativa e non appesantire eccessivamente il discorso.

Nonostante questi limiti, ho cercato di offrire un quadro d'insieme che possa servire da punto di partenza per futuri approfondimenti.

1. Di cosa parliamo quando parliamo di cotoletta

Che cos'è un fritto

Se dovessimo spiegare a qualcuno che cos'è una cotoletta, la prima componente che indicheremmo è senz'altro che è *fritta*.

Che la sua natura stessa coincida con quella del fritto asciutto e croccante che tanto amiamo ci appare qualcosa di talmente scontato da risultare pleonastico, ma non è sempre stato così. Per quanto possa sembrare sorprendente, infatti, la cotoletta per molto tempo ha indicato solo uno specifico taglio di carne che poteva essere cucinato nelle maniere più disparate. Ormai la nostra cucina registra queste antiche ricette in maniera residuale e il termine «cotoletta» indica un tipo di preparazione, tranne rare eccezioni.

In primis, è necessario trovare un linguaggio condiviso per intenderci appieno. Partendo dalle basi, possiamo considerare la frittura come uno dei tre modi più diffusi di cucinare i cibi, i quali sono: cottura umida, a calore secco o in grasso.

Il primo tipo si ottiene usando acqua o brodo in quantità variabili, passando dall'immersione completa, fino alla sospensione su una corrente di vapore: normalmente la cottura avviene a temperature intorno ai 100 gradi centigradi. Il secondo metodo consiste nel sottoporre il cibo al calore secco veicolato dall'aria o da una superficie riscaldata: gli esempi più comuni sono la cottura in forno, sulla piastra cal-

da o sulla griglia; in questi casi, il calore è propagato principalmente dall'aria e dal materiale di cui è composta la superficie su cui è poggia-to il cibo. Il terzo e ultimo è la frittura, dove l'alimento viene messo a contatto con un grasso ad alta temperatura (al di sopra dei 100 gradi, altrimenti si parla di oliocottura). In relazione alla quantità di grasso utilizzato e della sua conservazione all'interno della preparazione finale, si distinguono diverse tipologie di frittura che vedremo tra poco.

Queste tecniche di cottura possono essere combinate tra loro per avere risultati particolari e, a volte, non è semplice tracciare dei confini precisi tra una e l'altra. Alcune ricette tradizionali, come quella dei taralli per esempio, prevedono che l'impasto di acqua, farina e altri ingredienti debba essere lessato brevemente e in seguito passato in forno per ultimare la cottura; viceversa i testaroli, la tipica pasta della Luni-giana, sono inizialmente cotti su una piastra rovente, quindi tagliati a losanghe, lessati, scolati e serviti come primo piatto.

La frittura vera e propria può essere invece distinta in diverse tipologie, sulla base della quantità di grasso utilizzato.¹ Se questo è poco, si parla di «rosolatura»: una prima fase di cottura, solitamente seguita dall'aggiunta di qualche tipo di liquido. Il grasso rimane all'interno della preparazione e serve per ottenere una superficie bruna e profumata intorno ai cibi (dovuta alla reazione di Maillard),² che si sviluppa nelle prime fasi della cottura e incide sul sapore finale del piatto.

Se invece la cottura avviene con una quantità maggiore di grasso, ma non sufficiente a coprire completamente i cibi, si parla semplicemente di «frittura». Il grasso utilizzato in questo caso non entra nella preparazione del piatto, ma è un semplice medium per la trasmissione del calore. Inevitabilmente ne rimarrà una parte sulla superficie degli alimenti, ma ciò non è desiderabile, tanto che vengono attentamente scolati o tamponati con carta assorbente prima di essere serviti. Si tratta della tipica frittura della cotoletta che prevede di essere girata una o più volte perché si cuocia da entrambi i lati e si applica a un'infinità di frittiture tradizionali.

Infine, se i cibi vengono cotti per immersione completa in grasso bollente si parla di «frittura in profondità» o più comunemente *deep frying*.

Un secondo modo di distinguere i fritti è sulla base dell'involucro che li ricopre. A parte rari casi, come le patatine fritte, la cui parte amidacea fornisce naturalmente una superficie destinata a diventare croccante in frittura, di solito gli alimenti vengono avvolti in una pellicola di qualche tipo che funga da barriera nei confronti del grasso bollente.

Questo metodo ha due scopi principali: formare una membrana che si disidrati esternamente, impedendo al grasso di penetrare ed evitare che l'umidità interna si disperda. Inoltre ha anche la funzione di mantenere unito il composto, nel caso si tratti di una polpetta o di un altro aggregato eterogeneo. Friggendo gli alimenti in questo modo, con la composizione adatta, uniforme e perfettamente aderente al cibo, si ottiene un fritto croccante fuori e morbido dentro. Di solito le materie utilizzate vanno dalla semplice farina, in cui vengono rotolati gli alimenti per creare una sottilissima membrana, alle pastelle di acqua e farina (o altri impasti semiliquidi), fino alla panatura tipica della cotoletta che prevede un duplice passaggio in uova sbattute e pangrattato.

Dal punto di vista tecnico (e storico, come vedremo) questa soluzione non è necessaria perché la frittura sia definita tale. Prendendo semplicemente un pesce senza infarinarlo, né tantomeno avvolgerlo in pastella, e cuocendolo in padella con abbondante olio, otterrò ugualmente un pesce fritto. Una volta cotto sarà molliccio, rosolato o completamente secco, in relazione alle sue dimensioni e ai tempi di cottura, ma ciò non cambia la definizione: sarà sempre un pesce fritto. Si tratta di un punto particolarmente importante per la comprensione dei ricettari storici, soprattutto quelli più antichi.

Breve filosofia del fritto

Oggi siamo abituati a foodblogger che si esprimono su tutto lo scibile umano, grandi chef trattati come rockstar e, soprattutto, pensiamo che non ci sia nulla di male se un politico, un accademico o un personaggio famoso parlano di gastronomia. Il cibo, in tutte le sue ema-

nazioni, è entrato a fare parte del dibattito pubblico e lo consideriamo assolutamente normale.

Non è stato sempre così, anzi: per secoli è successo esattamente il contrario. Pertanto non è facile trovare riferimenti precisi alle tecniche culinarie al di fuori dei ricettari scritti da (e di solito per) cuochi. Questa difficoltà si riverbera sulla ricerca che stiamo per intraprendere.

Pellegrino Artusi, al termine della prefazione del suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891, scrive: «Non vorrei però che per essermi occupato di culinaria mi gabellaste per un ghiottone o per un gran pappatore; protesto, se mai, contro questa taccia poco onorevole, perché non sono né l'una, né l'altra cosa. Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio».³

La preoccupazione di essere confuso con un insaziabile crapulone, anziché riconosciuto quale alto esperto della gastronomia, accomuna Pellegrino Artusi ad altri grandi personaggi della sua epoca, a iniziare dal politico e gastronomo francese Jean Anthelme Brillat-Savarin. È stato proprio Brillat-Savarin il primo a gettare le basi per un discorso gastronomico non più considerato solo materia da ingordi, ma disciplina degna di studio, pubblicando una *Fisiologia del gusto, ovvero meditazioni di gastronomia trascendente*,⁴ diventata poi un classico della materia. Siamo nel 1825: la cucina d'oltralpe veniva considerata da tempo la più alta espressione culinaria di tutto l'Occidente e i francesi erano riusciti a trasformarla in uno strumento per il consenso diplomatico. Tenacemente orgogliosi della loro cultura a tavola, non esitavano a formare cuochi provenienti da tutte le nazioni, inclusi molti italiani, che avrebbero girato il mondo diffondendo il prestigio della loro cucina.

Nonostante questo, scrivere di gastronomia nella Francia illuminista non era ancora ben visto. Brillat-Savarin all'epoca della pubblicazione del libro era uno stimato giudice della Corte di cassazione, una posizione di grande rilievo ottenuta dopo avere ricoperto incarichi come avvocato, politico e ufficiale dell'esercito. Proprio per tutelare il suo buon nome, pubblicò la *Fisiologia del gusto* a proprie spese e in forma anonima, così da evitare di essere preso per un ghiottone, proprio come Artusi mezzo secolo più tardi. Brillat-Savarin morì po-

chi mesi dopo, ma non prima di avere conosciuto il successo, a discapito dell'anonimato che venne ben presto infranto.

Nel libro si trova un capitolo dedicato interamente alla frittura in cui si legge:

Tutto il merito di una buona frittura deriva dalla *sorpresa*: così si chiama l'invasione del liquido bollente che carbonizza, indora, nel momento stesso dell'immersione, la superficie esterna del corpo che gli è sottomesso. Per mezzo della *sorpresa* si forma una specie di volta che contiene l'oggetto, impedisce al grasso di penetrarvi dentro e concentra i succhi, i quali subiscono una cottura interna che dà all'alimento tutto il sapore possibile. Perché la *sorpresa* avvenga, bisogna che il liquido abbia acquistato il calore necessario in modo che la sua azione sia brusca e istantanea; ma non arriva a tal punto che dopo essere stato esposto abbastanza a lungo a un fuoco vivo e fiammeggiante.⁵

L'idea del fritto di Brillat-Savarin è la stessa che abbiamo noi oggi, in cui non può mancare la sottile crosticina dorata che tutti agogniamo. La sua descrizione si concentra sull'effetto finale ottenuto dall'immersione nel grasso bollente, in modo che la barriera asciutta e croccante protegga il morbido contenuto. Già all'epoca questo genere di piccole delicatezze era molto apprezzato nei pranzi in società: «Le cose fritte sono bene accette nei banchetti: esse v'introducono una variazione piccante; son piacevoli alla vista, conservano il loro sapore primitivo e possono mangiarsi con le mani, cosa che piace sempre alle signore».⁶

Questo risultato oggi è piuttosto scontato, o quantomeno atteso, ogni volta che addentiamo un fritto, che sia una crocchetta di pollo del KFC, un gambero in tempura al ristorante giapponese, oppure l'amata cotoletta. Il concetto di frittura ha subito una profonda evoluzione attraverso i secoli e ciò che ci gustiamo oggi è solo l'ultimo esito di una lunghissima serie di sperimentazioni.

La stessa preoccupazione per la privacy coglie anche un medico che si accingeva a diventare primario dell'Ospedale Maggiore di Milano e aveva appena dato alle stampe un manuale di cucina dal titolo *La cucina degli stomachi deboli*.⁷ Siamo nel 1857 e l'autore è Angelo Dubi-

ni, stimato dermatologo milanese che all'epoca aveva già al suo attivo diverse pubblicazioni in ambito scientifico, nonché la scoperta di un parassita intestinale da lui battezzato *Ancylostoma duodenale*. Per la sua posizione di rispettato dottore era esposto alle critiche dei colleghi, visto che si stava occupando di una materia degna del suo profilo accademico; nonostante ciò, scelse comunque di pubblicare il suo ricettario, ma senza firmarlo: la paternità sarebbe stata svelata solo anni dopo.⁸

Il ricettario è pieno di consigli utili dedicati a chi vuole evitare «tutti i piatti sontuosi e dispendiosi, quelli che richiedono più giorni di preparazione, quelli che contengono sostanze indigeste o comunque infesse [nocive] alla salute». Nonostante i propositi espressi fin dal titolo, nel volume non mancano i fritti di carne, pesce, verdure e nemmeno alcune specialità già famose all'epoca come i mondegghili, le polpettine di lesso milanesi.

Evidentemente lo stigma di insalubrità e pesantezza dei fritti doveva ancora essere teorizzato dalla dietologia e perfino i medici curanti non esitavano a inserirli tra le portate più consuete. Basta dare un'occhiata alla sua lista dei piatti consigliati per trovarli con una certa frequenza.

Anche l'Artusi, notoriamente affetto da difficoltà digestive,⁹ riserva l'appendice del suo libro ai consigli su come mangiare leggero, dandole lo stesso titolo del libro di Dubini. Di nuovo non manca una nutrita schiera di fritti, tra cui cervello, fegato, pollo, frittelle di riso, bombe, cotolette imbottite e così via.

Il cambio di rotta sulla valutazione di questi cibi è piuttosto recente e la demonizzazione odierna ne ha fatto un oggetto tanto desiderato quanto peccaminoso, da mangiare con parsimonia (e di nascosto dal dietologo).

Il fritto nelle teorie medievali

L'interesse per il fritto e la sua organizzazione all'interno della dietetica interessa i pensatori almeno dal Medioevo. All'epoca la medicina era ancora basata sulle teorie formulate da Ippocrate nel IV secolo a.C.

e affinate poi da Galeno nel I secolo d.C., che si fondavano sulla convinzione che tutto l'universo sensibile fosse costituito da quattro elementi fondamentali: aria, acqua, terra e fuoco. Mescolandosi tra loro, questi principi vitali davano origine ad altrettanti umori: umido, secco, caldo e freddo. Secondo questa teoria medica, che fu smantellata solo con l'Illuminismo, le malattie dell'uomo sarebbero state causate sostanzialmente da uno squilibrio di questi umori; condizione che poteva essere prevenuta o curata tramite l'alimentazione e la medicina, due campi che si compenetravano intimamente.

I cibi avrebbero posseduto infatti caratteristiche proprie e umori prevalenti. La natura sarebbe stata determinata secondo una logica dettata dall'evidenza: se i pesci sono freddi e umidi, la cacciagione è invece più calda, mentre il pollame ha una carne più bilanciata. Scegliendo il tipo di cottura più adatto e l'accostamento dei giusti condimenti sarebbe stato possibile correggere eventuali difetti che metterebbero in pericolo la salute. Mentre oggi parliamo di dieta equilibrata quando assumiamo una giusta dose di vegetali, carboidrati e limitiamo i grassi, all'epoca i medici avrebbero consigliato diversi tipi di trattamento in relazione alla natura dei cibi: l'anguilla, per esempio, sarebbe stato meglio mangiarla cotta nel vino e condita con aglio e spezie allo scopo di annullare gli squilibri umorali.¹⁰

Riguardo ai metodi di cottura, la frittura era considerata una via di mezzo tra la cottura arrosto e la lessatura in acqua. Il suo status si poteva desumere dalle proprietà del grasso di essere liquido (quindi umido), ma anche di raggiungere temperature più alte rispetto all'acqua. I cibi fritti avrebbero avuto caratteristiche simili a quelli arrostiti, mentre quelli stufati sarebbero stati più vicini a quelli bolliti.¹¹

Secondo il medico Michele Savonarola, autore di un trattato sulla natura dei cibi a metà Quattrocento, la carne frita nel grasso non sarebbe proprio un toccasana: «È nauseativa e tarda a descendere nel stomaco», ma è molto nutriente ed è più facile da digerire rispetto a quella cotta sulla brace, inoltre quella frita in olio era considerata più leggera e di più facile digestione.¹²

In generale, tra le tecniche di cottura la preferenza andava chiaramente alla lessatura, tanto che veniva spesso consigliato di sbollentare i cibi prima di cucinarli in altro modo, poi si passava alle cotture

in pentola con brodi e altri liquidi, di seguito veniva la frittura e infine la brace. Questa preferenza poneva la frittura in una dimensione intermedia senza assegnarle una vera e propria identità, una sorta di purgatorio compreso tra i due estremi di acqua e fuoco.

Curiosamente questa collocazione filosofica si è rispecchiata per secoli anche nella topologia del servizio a tavola dove per primi erano serviti brodi e lessi, in mezzo i fritti (i cosiddetti rilievi o tramezzi), e infine gli arrosti.¹³

Uno, dieci, cento fritti

Su questo stesso tema si è interrogato anche Claude Lévi-Strauss, uno dei maggiori antropologi del Novecento, nel suo *Breve trattato di etnologia culinaria*, dove tenta di attribuire una gerarchia delle cotture a partire da diversi esempi a cavallo tra antropologia ed etnografia.

Il bollito appartiene a quella che potremmo chiamare una «endo-cucina» fatta per uso domestico e destinata a un piccolo gruppo chiuso [...] viceversa, l'arrosto appartiene all'«eso-cucina»: quella che viene servita agli estranei. Nell'antica Francia, la gallina lessa serviva al pasto familiare, e la carne arrosto per il banchetto, del quale segnava il punto culminante.¹⁴

Anche in questo caso, nella descrizione dei legami e dei confini tra cotture lesse e arrosto, la frittura rimane una terra di mezzo poco chiara, una sorta di coda a cui l'antropologo non riesce a trovare una collocazione convincente.¹⁵

In tempi più recenti anche il semiologo Gianfranco Marrone ha riflettuto sull'identità del fritto partendo dal già citato Brillat-Savarin. Laddove la bollitura nell'acqua dei cibi provoca la loro apertura, destrutturazione, mescolanza ed espansione, il fritto avrebbe un effetto contrario:

L'oggetto immerso nella padella viene attaccato dal liquido ardente che vi si trova, e viene così privato in modo brusco e immediato della pro-

pria configurazione visiva. Ma questo momento sorprendente è solo la soglia catastrofica al di là della quale esso si ritroverà fornito di una dura e dorata corazza che lo proteggerà da ulteriori trasformazioni. Se le fiamme verranno lasciate alte, l'oggetto soccomberà carbonizzato; ma se il fuoco verrà tenuto basso, esso concentrerà i succhi-valori già posseduti, «rialzandone il gusto». Alla fine, pertanto, l'Oggetto recupera i Valori che già possedeva, ma «rialzati», ossia, evidentemente, potenziati, pronti a esser donati all'ospite di turno che – ricorrendo alla vista e al tatto oltre che al gusto – saprà apprezzarne tutta la qualità.¹⁶

Il contrasto tra morbido all'interno e croccante all'esterno è uno dei tratti fondamentali in questo processo di trasformazione e segna il raggiungimento di un traguardo tecnico-gastronomico. Non solo è il compimento di un percorso storico di evoluzione interna che lo porta dalle coperture morbide fino a quelle sempre più consistenti e asciutte, ma anche il grado di perfezione che tendiamo a ricercare ogni volta che cuciniamo un fritto. Il gusto dell'ingrediente principale, così racchiuso e cotto ad alta temperatura nei suoi stessi succhi, concentra il proprio sapore in una maniera che non ha eguali con altre tecniche culinarie.

Al di là degli ingredienti usati o della tipologia di cottura, ciò che contraddistingue un fritto riuscito è il contrasto netto tra l'esterno croccante e l'interno succoso. Se questa doppia consistenza non si realizza siamo di fronte a qualche cos'altro o, nella peggiore delle ipotesi, a un fritto scadente.

Non ci sono molte altre tecniche in cucina per ottenere un effetto del genere, per cui, al di là del metodo utilizzato, che sia *deep frying* o con la friggitrice ad aria, l'importante è il risultato finale. Per raggiungerlo sono da tenere in considerazione molteplici fattori, tra cui la tipologia della copertura e la temperatura di cottura. Non tutte le pastelle formano un involucro croccante – per molto tempo non è nemmeno stato un obiettivo – e tutti gli sforzi possono essere compromessi se non c'è un adeguato shock termico.

Per ora l'immersione totale in una grande quantità di grasso bollente a temperatura costante è la soluzione che garantisce tale risultato. Per questa ragione, oggi i veri nemici del fritto sono il grasso utilizza-

to in cottura, nonché l'odore che si spande per casa ogni volta che si fa una frittura. È così che il fritto è relegato sempre di più a qualcosa che si mangia fuori casa, al ristorante oppure in strada.

Si potrebbe dire che, come è successo per le portate dolci, il fritto è slittato sempre più verso le zone liminari del pasto: all'inizio per i fritti, usati come antipasto, e al termine per i dessert. In entrambi i casi, le due specialità hanno trovato una propria collocazione anche fuori casa come snack e street food.

Si possono citare innumerevoli esempi, dal cuoppo napoletano alle olive all'ascolana, dai tortellini fritti fino alle crocchette di pollo. Questo tipo di fritto da strada è diventato un vero e proprio simbolo di alcune città, come Palermo e i suoi mercati. Grazie alla superficie asciutta e maneggevole, i piccoli fritti si prestano perfettamente a essere mangiati in piedi, prendendoli direttamente con le dita. Si tratta dell'esperienza più congeniale per i piccoli bocconi già porzionati che non hanno bisogno di posate per essere consumati.¹⁷

Un tempo, almeno nelle grandi cucine aristocratiche e borghesi, era piuttosto usuale friggere carni, pesci e verdure. Il progresso, che ha fatto diminuire il personale di servizio nelle case e ha ristretto gli spazi per cucinare, ha limitato anche la possibilità di friggere con un certo agio. A questo vanno aggiunte le comprensibili preoccupazioni per la salute in un mondo cronicamente sovralimentato. Contemporaneamente la tecnologia ha fornito alcuni strumenti per le fritture domestiche come la friggitrice classica e, da qualche anno, quella ad aria, ma non sembra che abbiano invertito una tendenza decennale: si frigge sempre di meno.

L'eccezione della cotoletta

Come tutte le regole, anche in questo campo esistono delle eccezioni. Ed eccoci al tema di questo libro. Sulle tavole domestiche resistono infatti ancora oggi alcuni grandi fritti che occupano saldamente una posizione rilevante all'interno del pasto, e in particolare due: la frittura di pesce e la cotoletta, ma con una piccola differenza. Mentre

la frittura di pesce può essere variamente scomposta e servita anche in piccole porzioni, per la cotoletta questo è impossibile. Escludendo il panino, che può virtualmente contenere qualsiasi cosa – e quindi, a buona ragione, anche una cotoletta –, la bistecca panata e fritta possiede una propria dimensione fisica e consistente che la colloca a buon diritto tra i secondi piatti. Insieme alle altre specialità con cui condivide le caratteristiche principali, come le cotolette di melanzane, di pollo, o altre tipologie, fa parte di una categoria separata rispetto ai piccoli fritti e pertanto ha una collocazione gastronomica quasi unica all'interno di questo panorama.

Ma, come scopriremo nel corso dei prossimi capitoli, anche questa identità è stata conquistata nel tempo e non è affatto una categoria ontologica della cotoletta in sé.

Si fa presto infatti a dire «cotoletta», ma di cosa stiamo parlando esattamente? Tutti abbiamo in mente una nostra «cotoletta ideale», ma è pacifico che non ne può esistere un solo tipo.

Un modo per iniziare a muovere i primi passi negli universi paralleli della «cotolettitudine» potrebbe essere quello di delinearne alcune caratteristiche fondamentali, al di là del suo essere «fritta».

È molto importante fare chiarezza fin d'ora perché durante l'indagine ci imbattemmo spesso in oggetti gastronomici che sono simil-cotolette e non sarà facile capire come classificarle.

Storicamente i connotati della cotoletta non appaiono tutti insieme e nello stesso momento, per cui la cucina antica è stata popolata da una miriade di proto-cotolette che avevano alcuni tratti in comune con quella moderna, ma erano ancora distanti dal modello attuale. Ovviamente questa tensione verso una «cotoletta perfetta» come la intendiamo oggi è solo una ricostruzione storiografica che possiamo fare a posteriori, mentre nessuno nelle diverse epoche sapeva dove si sarebbe diretta la moda culinaria futura. Un po' come guardare la storia dell'ominazione e le sue infinite ramificazioni, a partire dai nostri più antichi progenitori, imparentati con scimpanzé e bonobo: non c'è stata alcuna predestinazione e l'*Homo Sapiens Sapiens* non è altro che un primate di grande successo. Con la cotoletta è accaduta più o meno la stessa cosa.

Ognuno è libero di estendere o ridurre l'insieme delle caratteristiche obbligatorie di una cotoletta secondo la propria esperienza personale, ma da qualche parte bisogna pur partire.

Dimentichiamoci per un attimo del taglio anatomico da cui si ricava la classica cotoletta, ovvero il carré, la sezione con le costole situata nel quarto posteriore dell'animale, in corrispondenza delle vertebre dorsali e lombari. Questo taglio specifico si può cuocere in molti modi che non sono una cotoletta impanata e fritta, per cui puntando direttamente sull'anatomia o sulla tipologia dell'animale da cui è ricavata potremmo creare confusione.

Per iniziare possiamo poi dire che in questo campo le dimensioni contano. Esistono – o almeno sono esistiti – oggetti gastronomici che avevano caratteristiche comuni alla cotoletta attuale, ovvero presentavano una copertura esterna croccante fatta con uovo e pangrattato, ma con tagli di carne molto grandi che si dovevano porzionare per servire i singoli commensali. Significa che se prendo un pollo intero, lo passo nell'uovo e nel pangrattato e lo frizzo, difficilmente posso dire di essere di fronte a una cotoletta, mentre se utilizzo solo una parte del petto, non ci sono (quasi) dubbi. Stessa cosa se tratto in questo modo un intero carré di vitello, anziché le singole fette. Rimpicciolire invece si può, visto che le minuscole costole di agnello impanate e fritte non pongono il minimo dubbio. La cotoletta, dunque, si caratterizza anche per il fatto di arrivare già porzionata e pronta per essere servita senza bisogno di ulteriori suddivisioni – un aspetto tutt'altro che ovvio, come vedremo, soprattutto nel contesto storico delle sue origini.

Altra caratteristica fondamentale è che la cotoletta deve essere ricoperta da uno strato esterno di uovo e pangrattato che si trasforma in un rivestimento croccante durante la cottura. Esistono molti modi di friggere gli alimenti e la cotoletta è caratterizzata da uno in particolare, normalmente costituito dalla combinazione di uovo e pangrattato – a volte aromatizzati – applicati con passaggi successivi. Probabilmente questo, insieme al metodo di cottura, è il tratto che caratterizza di più la cotoletta. Il perfezionamento di tale tecnica ha

richiesto molti secoli ed esistono centinaia di ricette che usano procedure diverse che non portano al medesimo risultato. Per distinguere le due azioni, nel testo adotteremo la dicitura che si trova in molti ricettari antichi: la copertura con l'uovo sbattuto – o con il solo tuorlo – la chiameremo *indoratura*, mentre il passaggio nel pangrattato sarà la *panatura*. Oggi si tende a racchiudere entrambi i passaggi in quest'ultimo termine, ma per secoli è stato tutt'altro che scontato.

Esiste una terza via: immergere l'alimento in una pastella che lo avvolga e lo protegga completamente prima della cottura ad alta temperatura, offrendo un risultato analogo. A parte casi particolari, una pastella omogenea può evitare che i succhi della carne si disperdano, ma solitamente non arriva alla classica croccantezza esterna che si ottiene soltanto attraverso la copertura di pangrattato nelle sue varie declinazioni, come il panko giapponese.

Il metodo di cottura, come dicevamo, è altrettanto importante: la cotoletta, lo abbiamo detto sin dall'inizio del capitolo, è «fritta». Non c'è bisogno di dilungarsi oltre: solo l'immersione – o l'esposizione di un lato per volta – nel grasso bollente assicura l'effetto desiderato, ma si possono fare concessioni per metodi moderni che ottengono lo stesso effetto, come la cottura in friggitrice ad aria. Anche in questo caso esistono numerose specialità antiche che prendono il nome di cotolette, nonostante siano cotte in padella, alla brace o allo spiedo, e alcuni esemplari sopravvivono ancora oggi, come la tradizionale «cotoletta alla palermitana».

Veniamo all'aspetto più problematico, ovvero il taglio. La cotoletta, come si desume dal nome stesso (derivato dal francese *côtelette*), è ricavata dal taglio della costola di un animale. Tuttavia, sarebbe un errore identificare come cotolette tutte le preparazioni ricavate da questo taglio, se prive delle caratteristiche che abbiamo elencato in precedenza. Il fatto che questa specialità prenda il nome da un taglio anatomico può infatti trarre in inganno, soprattutto quando si prendono in considerazione le fonti storiche che indicano come cotolette moltissimi oggetti gastronomici che non sono né impanati, né tantomeno fritti.

In alcuni casi la corrispondenza è ancora valida, come per la *cotoletta alla milanese*, ma per la cotoletta in generale la coincidenza non è sempre assicurata. Durante la sua evoluzione culinaria, il termine «cotoletta» ha conosciuto uno slittamento semantico che l'ha portato dall'originale designazione anatomica verso una specifica tecnica di cottura, pertanto oggi è comune parlare di cotolette di pollo, oppure di melanzane, senza fraintendimenti. Ma, come vedremo, è una tendenza che può contare su una tradizione secolare.

Un po' di confusione potrebbe generarsi nell'individuare le differenze rispetto alla «fettina panata», che possiede molte delle caratteristiche qui sopra elencate, ma che è derivata da tutto lo spettro di bistecche che non sono ricavate dal carré. Senza dilungarsi qui troppo, possiamo dire che le differenze tra le due tipologie per quanto riguarda taglio e preparazione sono in realtà minime dal punto di vista storico, e anzi che la ramificazione tra le due è piuttosto recente, emersa con l'intento di sottolineare l'appartenenza della cotoletta alla sola cucina milanese, mentre la fettina panata avrebbe origini romano-laziali. Nascono in sostanza da un progenitore comune.

Sebbene la fettina panata potrebbe avere un'accezione più generalista, nel linguaggio comune è completamente residuale, con una certa resistenza solo in Italia centrale. La tendenza ormai è di parlare di «cotoletta di...» aggiungendo il sostantivo più adatto: di pesce, pollo, zucchine, melanzane e così via. Solo pochi puristi si turbano ancora di fronte a queste designazioni: in buona parte del mondo, qualsiasi fetta di carne – e non solo – panata e frita è chiamata *milanesa*, per sottolinearne la provenienza, un po' come succede con la *Bologna* che ha sostituito la parola *mortadella* sui mercati esteri.

Quindi non curiamoci troppo di confondere la prima e la fettina panata nella nostra analisi e concentriamoci sulle caratteristiche che definiscono una cotoletta tale: frittura, porzione di taglio di carne singola, oltre all'indoratura e panatura. Da qui in avanti questi saranno gli assi cartesiani del nostro viaggio.

2. Una cotoletta, tante leggende

Scopo e caratteristica delle «tradizioni», comprese quelle inventate, è l'immutabilità.

E.J HOBBSAWM, *L'invenzione della tradizione*

Nascita di una leggenda

«Il sonno della ragione genera mostri» affermò il pittore Francisco Goya, ma nel caso della cucina genera leggende.

Da quando la cotoletta è diventata qualcosa di più di un semplice prodotto gastronomico, incarnando la veste di specialità territoriale, chiunque ha sentito il dovere di spiegare le circostanze della sua nascita. Per i milanesi, per esempio, è stato fondamentale provare che la cotoletta non era un'invenzione moderna, ma fosse già presente in città sin dal Medioevo. Una leggenda, alimentata e tramandata come verità e tradizione nei secoli.

Naturalmente queste leggende non riguardano solo la cotoletta, ma molti altri piatti della tradizione. Si tratta di storie raccontate a turisti e visitatori per spiegare l'origine di una specialità locale e hanno la funzione di riempire un vuoto conoscitivo. D'altronde siamo circondati da piatti considerati preziosi come opere d'arte – e forse ancora più famosi – e non sapere chi sia il loro autore, l'inventore, il creatore ci appare semplicemente insopportabile. È un po' come essere davanti alla Cappella Sistina e non avere idea di chi abbia dipinto un tale capolavoro.

Sembra che il collegamento a radici antiche – possibilmente nobili – sia per i contemporanei un requisito fondamentale perché una specialità culinaria venga presa sul serio all'interno di un panorama

gastronomico quanto mai affollato. Queste leggende esistono in primis proprio perché servono a raccontare l'antichità di una tradizione.

Non è però sufficiente che un'eccellenza gastronomica sia antica: deve essere anche strettamente collegata a un territorio preciso. La narrazione delle origini diventa così uno strumento delle comunità per raccontare loro stesse e dimostrare l'origine secolare delle fondamenta collettive. In questo modo i piatti diventano l'espressione identitaria di un territorio, collante ideale per rafforzare la coesione sociale.

Sono racconti con una precisa funzione pedagogica, utili a dare un senso più profondo alle relazioni interne a una comunità. Il loro valore sarebbe encomiabile, se non fosse per l'altro lato della medaglia: essere ritenute vere. Certo, questa sensazione di veridicità è proprio il loro scopo principale, altrimenti perderebbero il senso di esistere, e pertanto non circolano mai come semplici «miti delle origini», bensì quali verità storiche assolute e inattaccabili, anche quando mantengono caratteri favolistici.¹

Eppure, se c'è un racconto, c'è anche un autore, anche quando rimane nell'ombra. Anzi, proprio per fornire i caratteri di veridicità storica di questo tipo di narrazione, l'autore deve scomparire, mentre la leggenda continua a diffondersi.

Questo capitolo ha due propositi: il primo è scovare gli autori delle leggende sulla cotoletta e il secondo è quello di smontarle pezzo per pezzo. Non si tratta di un esercizio fine a se stesso, ma propedeutico alla ricostruzione della vera storia della nascita e dell'evoluzione della cotoletta attraverso i secoli. Purtroppo, in accordo con la legge di Brandolini l'energia necessaria a confutare una bufala è molto superiore a quella necessaria a produrla,² pertanto smantellare queste leggende richiederà diverse pagine.

Un pranzo a processo

Tutto ha inizio con una lite.

Dobbiamo premettere che a Milano, a partire dall'età longobar-

da, convivevano due cleri: il primo, il cosiddetto *ordo maior*, era costituito dagli ecclesiastici addetti alla cattedrale, mentre il secondo, l'*ordo minor*, era composto dai preti addetti alla cura delle anime, in città e nella campagna circostante. I membri dell'*ordo maior* provenivano dalla nobiltà cittadina e quelli dell'*ordo minor* dal ceto popolare. Sebbene gli ordini svolgessero funzioni separate con fondi, beni e distribuzioni distinte, la rivalità era perenne, tanto che le fonti ci tramandano storie di liti e processi.³

Nel 1149⁴ esistevano due figure legate all'istituzione della chiesa di sant'Ambrogio: il prevosto e l'abate. Quest'ultimo, appena insediato, mise in discussione una vecchia tradizione che lo obbligava a offrire un pranzo ai canonici in occasione della festa di san Satiro, oltre a ventiquattro denari e dodici candele. L'abate era disposto a offrire il consueto pranzo, ma si rifiutava di seguire le prescrizioni alla lettera che arrivavano a dettagliare cosa dovesse essere servito in tavola.

Il prevosto porta quindi la disputa all'attenzione del tribunale arcivescovile che incarica l'arciprete Tedaldo da Landriano di risolvere la questione. Il pranzo è minuziosamente descritto e consiste in nove piatti, divisi in tre diverse portate:

In prima pullos frigidos, gambas de vino, & carnem porcinam frigidam; in secunda pullos plenos, carnem vaccinam cum piperata & turtellam de lavezolo; in tertia pullos rostidos, lombolos cum panitio, & porcellos plenos.⁵

Nella prima portata erano previsti pollo freddo, una *gambas de vino* (forse un prosciutto cotto nel vino) seguita da carne di maiale fredda; nella seconda polli ripieni, carne di vacca con salsa al pepe e una *turtellam de lavezolo* (forse una torta ripiena di formaggio).⁶ La parte più interessante arriva però con la terza portata dove, tra i polli arrostiti e i maiali ripieni si trova un piatto misterioso chiamato *lombolos cum panitio*.

Dopo avere esaminato le carte e sentito i testimoni, il tribunale decreta che le pretese dei canonici erano fondate e l'abate avrebbe dovuto preparare il pranzo come richiesto, sollevandolo però da ulteriori incombenze.⁷ La sentenza conferma quindi l'antica consuetu-

dine, inclusa la lista dei piatti chiesta dai canonici di sant'Ambrogio. In generale questo tipo di documenti apre uno spiraglio su un mondo di cui abbiamo scarse informazioni,⁸ ma è necessario fare attenzione nell'interpretazione delle fonti.

L'apparizione nel «menu» del bizzarro e misterioso piatto chiamato *lombolos cum panitio* ha colpito nei secoli successivi diversi commentatori di area milanese. Il primo che si avventura in un'analisi dei piatti della cena è Giorgio Giulini nel 1760, ma purtroppo si arrende ancor prima di iniziare: «Quantunque in queste parole si scoprono voci Italiane e Lombarde; ciò non ostante non è sperabile il poter indovinare cosa fossero alcune di quelle vivande: ma senza saperlo possiam comprendere, che le tavole di que' tempi anche fra gli Ecclesiastici erano decentemente imbandite».⁹ In seguito anche Pietro Verri, il celebre filosofo illuminista, analizza il documento nella sua *Storia di Milano* del 1783, ma senza tentare una spiegazione, anzi affermando prudentemente che erano «Sorta di vivande, che non ha saputo indicare cosa fossero l'erudito nostro Conte Giulini, e che molto meno potrei io spiegare»,¹⁰ ma senza aggiungere altro.¹¹ La questione non sfugge invece al successivo curatore della sua opera, il barone Pietro Custodi che, nell'edizione del 1837, inserisce una nota a piè di pagina dove descrive il piatto come «lombetti col panico, (*o con pane gratugiato*)».¹²

Per la prima volta viene data una possibile spiegazione di cosa dovesse essere questa enigmatica vivanda, pur lasciando aperta una duplice possibilità: «col panico», oppure «con il pangrattato». Ma se nel primo caso siamo ancora nell'indeterminatezza più assoluta, la seconda ipotesi apre scenari inediti. Come vedremo più avanti, ai tempi del Giulini e del Verri la cotoletta non era diffusa, mentre Pietro Custodi doveva conoscerla bene, cedendo così alla tentazione di associarla al piatto descritto nel documento medievale.

Inutile dire che questa interpretazione riscosse un enorme successo e fu ripresa in seguito da decine di pubblicazioni, al punto di diventare una «versione ufficiale» della nascita della cotoletta panata e fritta ancora oggi enormemente diffusa su libri, articoli a stampa e in rete. Un clamoroso caso di abbaglio collettivo: l'errore, perché

di questo si tratta, è stato indotto da una sorta di pareidolia, ovvero la tendenza a ricondurre a forme conosciute e familiari immagini disordinate o naturali. Il fenomeno che si verifica quando riconosciamo un animale in una nuvola, oppure un volto nella corteccia di un albero e che in gastronomia ci porta a dare un senso attuale a una ricetta antica.

Se non è polenta è pangrattato

L'interpretazione del Custodi del 1837, per quanto affascinante, non regge infatti a un'analisi puntuale. Escludendo il *lombolos* che effettivamente designa il lombo dell'animale ed è un termine che si ritrova ancora in diverse ricette rinascimentali, la parola *panitio* presenta tutt'altro significato rispetto all'ipotesi del «pane grattugiato».

Un documento praticamente coevo, datato 1288, riporta la parola *paniceum*, che ci può aiutare a fare luce sulla questione. Si tratta del *De magnalibus urbis Mediolani* di Bonvesin de la Riva, per cui siamo perfettamente collocati anche geograficamente. Parlando dell'agricoltura del territorio milanese l'autore riporta queste parole:

Fit etiam in nostris territoriis felici feru fertilibus bladi multiformis, tritici, sichalis, milii, panici, unde derivatur paniceum, et cuius liber maneriei leguminum coctilium et optirum comestu...¹³

Che si potrebbero tradurre con «Anche nei nostri territori felici e fertili cresce un'abbondante varietà di cereali, tra cui frumento, segale, miglio, panico, da cui si ricava il *paniceum*, e una varietà di legumi da cucinare e ottimi da mangiare di qualsiasi tipo di proprietà...».

Sembra chiaro che il *paniceum* è quindi un derivato del panico, un cereale che prende il nome dalle caratteristiche pannocchie (*paniculae*) molto simile al miglio (*panicum miliaceum*), con cui viene spesso confuso. In epoca preindustriale, per scongiurare le carestie, era normale differenziare le coltivazioni con cereali minori che avessero tempi di maturazione ed esigenze diverse.¹⁴ Alcuni di questi, tra cui il miglio e il panico, non sono adatti alla panificazione, ma perfetti per fare la

polenta. Uno dei più antichi documenti che ne parla è un lascito testamentario risalente al 765, in cui il prete Rissolfo lascia la propria eredità a Lucca per nutrire i poveri della città tre volte a settimana con un piatto di polenta fatta di miglio e fave, ben condita con lardo o olio.¹⁵

Dal panico deriva anche un'altra preparazione chiamata *panicium*. Ne parla il medico e astrologo milanese Maino De Maineri nel suo *Regimen sanitatis* redatto a Parigi tra il 1331 e il 1334, mentre ricopriva la carica di *magister artium* dello Studio parigino.¹⁶ Nella sezione dedicata alla panificazione riporta precise indicazioni:

Sappiamo quindi che il pane può essere fatto con frumento, farro, avena, segale, miglio, panico e riso. Da questi grani non si fa solo il pane, ma si può fare anche il *panicium*. Il *panicium* si fa con il grano bollito nell'acqua fino a che si addensa e poi si mescola bene con l'acqua e viene messo in scodelle o in canestri a raffreddare, così da ottenere una forma simile al pane e può essere tagliato come il pane. Ma il *panicium* si può fare meglio e più facilmente con farine miste, ad esempio con miglio e panico e riso.¹⁷

In questo caso il *panicium* è una polenta particolarmente densa che, una volta raffreddata, si può tagliare a fette.

La prova definitiva di cosa sia questa preparazione la forniscono due manuali di cucina medievali che descrivono nel dettaglio la ricetta:

Vedamo como se po fare una paniça con ocha arostita et con altro arostito. Tolti assay milglio ovvero panico che segi pilato, et poy la fa lavare con acqua tepida sci che tome bene bianco, et poy sci lu fa cocere in uno vascello co lacte vivo de pecora et de capra. Quando è appresso cocto, mictice dentro sognacio structo bianco [...] Quando menestri la panicela vole essere spessa a bono modo.¹⁸

De la panicia col lacte.

Togli legume bene sciolto da le pietre e da rena; e, bene lavato e pesto, fallo bullire con un poco d'acqua; poi giungivi su del lacte abastança,

con lardo overo grassa di porco sofricta; e coloralo come vuoi. E questo cibo tu puoi mangiare col capretto arosto.¹⁹

Se tu voy fare panichata con agresta, toy lo panico pesto e ben levata la schorza e ben monda, e toy do libre de mandole ben monde e ben macenate e distemperate con aqua chiara, e toy tre oche de mitile a rosto, e miti a fogo lo late de le mandole, le do parte e'l panizo ben mondo, e fay coxere, e quando è ben cocto, toy lo grasso de l'ocha e mitillo entro lo panizo ed altro grasso fresco de struto che sia de porcho e una quantitate de zucharo e sale tanto che basta. Questa vivanda vuole essere bianca al piú che tu puoi, e volse dare per scudelle e zucharo de sopra e le oche per taiere con uno altro sapore, e vuole essere fatto vuole essere fatto como disse. Chi tolle lo figato de l'ocha e rossi d'ova lessali insieme e quando sono cocti, pestali in mortaro con bone specie fine e distempera cum l'alessaúra e con un poco d'aceto e d'agresta e falo coxere e questo sapore vole essere camelino.²⁰

Anche il già citato Michele Savonarola dice che i bambini milanesi sono grassi e ben formati grazie al latte e alla panizza, confermando che fosse un alimento molto popolare ancora a metà Quattrocento: «E imperho i puti da Milano stano grassi con tanto lacte e de membri suoi di con la panizza».²¹

Verso la fine del secolo diversi altri autori descrivono il «paniccio» a base di miglio, come Giosafat Barbaro che nel 1486 si trova nella città di Tana, alle foci del fiume Don sul Mar d'Azov, e parla degli abitanti che «mangiavano paniccio fatto di miglio».²² Il termine si diffonde a tal punto da diventare sinonimo dello stesso panico e con questo significato viene usato anche da Fernando Colombo, figlio illegittimo di Cristoforo Colombo, quando descrive il mais scoperto oltreoceano: «Et che i semi erano molti di quelle radici come di fagioli, et di certa sorte di fave, et di un'altro grano, come paniccio, da lor chiamato Mahiz, di buonissimo sapore cotto, o arrostito, ò pesto in polente».²³ Non stupisce nemmeno che Colombo paragoni il miglio o il panico al granturco, perché i due cereali una volta cotti si assomigliano per aspetto e sapore.

Riassumendo, il termine *panitio* e tutti i suoi derivati lessicali da *panicium* a paniccio non sono mai stati usati anticamente per indicare il pane o il pangrattato né tantomeno le panature. Probabilmente il *lombolos cum panitio* richiesto dai canonici di sant'Ambrogio era un piatto composto da lonza – forse di maiale – e da polenta di panico, che all'epoca non doveva destare più fraintendimenti dello «spezzatino con la polenta» scritto sui menu odierni.

L'interpretazione di Pietro Custodi però era troppo golosa per lasciarla cadere, dato che collocava la nascita della cotoletta a Milano, dove era certamente già conosciuta. Non possiamo neanche escludere che proprio il fraintendimento generato da questa interpretazione abbia contribuito a legare indissolubilmente la cotoletta al capoluogo meneghino. Una sorta di profezia autoavverante che, trovando le prove (false) di una persistenza secolare di questa specialità sul territorio milanese, ha spinto i cittadini a rivendicare e proteggere questa antica tradizione.

Non sappiamo, e forse non sapremo mai, quanto l'indicazione di Custodi possa avere inciso nell'attestare la cotoletta come specialità milanese. Sappiamo però per certo che negli anni seguenti questa teoria ha trovato molti sostenitori.

Nel 1850 viene pubblicata una nuova edizione della *Storia di Milano* di Pietro Verri, non più curata da Pietro Custodi (morto nel 1842), ma da un anonimo glossatore che aggiunge un altro tassello alla vicenda. Dopo avere riportato in nota al brano latino la solita interpretazione di «lombetti col panico, (o con pane gratuggiato)» la commenta con un'ulteriore specifica: «Sembrerà al quanto ardita questa traduzione [...] [il Ducange] sotto il nome di *panitium* intende il *panico*; io amo meglio in questo luogo il pane gratuggiato». ²⁴ Una vera capriola semantica: prima riporta l'interpretazione del *panitium* come panico prendendo la definizione dal *Glossarium ad scriptores mediae et infimae latinitatis*, ovvero lo strumento più completo a tutt'oggi per l'interpretazione dei testi latini medievali, ma poi lo sconfessa, dicendo che preferisce l'altra versione.

Se la nota del Custodi lasciava aperta una duplice possibilità, ora la sterzata a favore della versione della cotoletta panata è plateale.

Possiamo solo immaginare da cosa derivasse una così solida convinzione dell'anonimo redattore, tanto da mettere in dubbio la massima autorità del latino medievale: forse, le tante cotolette che si era mangiato fino a quel giorno.

La stessa cosa succede con la riedizione delle *Memorie* di Giorgio Giulini del 1855, dove viene riportata la nota già vista, parola per parola.²⁵ È ovvio che un'interpretazione simile del *lombolos cum panitio*, presente in due opere così autorevoli per la ricostruzione della storia di Milano, dovesse avere delle ricadute sui posteri.

A mano a mano che si afferma il successo della cotoletta, la versione della nascita medievale prende così sempre più corpo. Questo fenomeno permette di saldare la specialità alla città di Milano, fornendo una prova della sua antichità. Passate poche decine di anni, non stupisce affatto trovare testi che, abbandonato ogni pudore interpretativo, si lanciano in affermazioni come questa:

Comunque, chi sa se i prelati romani mangiarono anche le «costolette alla milanese»?... Fin dal sec. XII (e forse prima) i canonici di S. Ambrogio esigevano dall'abate, nel pranzo che questi doveva dar loro in certa solennità, anche le costolette *cum panitio* («panate», *imborgiaa*); sicché nulla osta a ritenere che quelle si usassero tra noi da tempi immemorabili.²⁶

Ancora oggi qualsiasi cuoco, ristoratore, guida cittadina fornisce questa versione sulla nascita della cotoletta perché in fondo, anche se è completamente falsa, non fa male a nessuno.

La cotoletta d'oro

Sulla leggenda del *lombolos cum panitio* se ne innestano altre, convergenti o parallele fate voi, sempre mirate a dare una spiegazione del radicamento della ricetta a Milano nel passato più remoto.

Spesso sono racconti che circolano liberamente passando di bocca in bocca, pertanto è difficile individuarne l'autore originale. Di solito hanno un esplicito intento pedagogico e rappresentano una delle

forme per coagulare un sentimento di appartenenza nazionale o locale nei confronti di alcuni piatti tipici: vere e proprie operazioni di marketing territoriale, volte a esaltare le specialità locali tramite una narrazione che ne dimostri l'antichità e il legame con la comunità in cui sono nate. In tutti i casi sono racconti semplici da memorizzare, ma molto efficaci, che danno un volto (in alcuni casi anche un nome e cognome) agli inventori dei piatti. Vale la pena qui premettere che, mentre la leggenda del *lombolos cum panitio* è stata generata da un'interpretazione fuorviante di un documento storico, tutte le altre storie sono frutto della fantasia, senza alcun appiglio reale.

Uno dei più solerti propagatori di queste narrazioni è stato Felice Cunsolo. Giornalista di professione, ha conosciuto un discreto successo nel campo della divulgazione gastronomica²⁷ tra la fine degli anni cinquanta del Novecento e i due decenni successivi con diverse pubblicazioni, tra cui due edizioni della prestigiosa *Guida gastronomica d'Italia*.²⁸

Nel suo *Gli italiani a tavola*²⁹ del 1959 viene riportata la ragione che avrebbe spinto i milanesi a friggere la cotoletta dopo averla passata nell'uovo e nel pangrattato che «rappresenta l'insieme di numerose prove e sforzi alla ricerca della pietanza che avesse il colore dell'oro». Secondo Cunsolo tutto ha inizio nel Trecento, quando

si incontrano i primi cibi coperti d'oro. La doratura era fatta con lamine sottilissime del prezioso metallo appiccate alla carne ed aveva la doppia funzione di mostrare nella forma più «éclatant» agli ospiti la prodigalità del padrone di casa e di irrobustire, secondo gli alchimisti medioevali, il cuore.³⁰

Insomma la cotoletta sarebbe stata creata per imitare il colore dell'oro da parte di quelli che non si potevano permettere le preziose lamine per ricoprire la carne da servire in tavola.

Si tratta di una bufala colossale ma, come tutte le leggende, poggia su qualche elemento realistico. È vero infatti che in alcuni casi, rarissimi per la verità, nel Medioevo e nel Rinascimento ci furono pietanze ricoperte d'oro, come anche il fatto che fossero gli stessi me-

dici a consigliarlo in alcune preparazioni per le sue proprietà medicinali. Come vedremo più avanti, la storia della carne fritta è piena delle cosiddette «indorature», fatte con l'uovo sbattuto – spesso solo il tuorlo – il cui nome deriva dal fatto che conferivano alla portata un colore giallo. Ma se la cotoletta avesse dovuto simulare solo il colore dell'oro, nella ricetta non sarebbe allora mai dovuto entrare il pangrattato e già da qui la leggenda fa acqua da tutte le parti. Nonostante questo, l'idea ha una discreta fortuna e viene ripetuta a più riprese fino ai giorni nostri.³¹

Felice Cunsolo non si limita a concludere che «La cotoletta alla milanese ha il colore dell'oro, ma non la sostanza. E che importa se questa non c'è? A tavola il colore ha un'importanza fondamentale», ma fa un ulteriore passaggio, collegandola al risotto allo zafferano, il piatto giallo per eccellenza della cucina meneghina: «Probabilmente l'inventore del risotto giallo obbedì al medesimo impulso che aveva guidato lo scopritore della cotoletta».

Per suggellare questo matrimonio tra le due specialità più celebri del panorama meneghino, non poteva mancare il ricorso a un'altra celebre leggenda, quella della nascita del risotto giallo. Il protagonista di questo mito è un allievo del maestro Valerio di Fiandra, che stava lavorando alle vetrate del Duomo. Innamorato della figlia del maestro e da lei ricambiato, il giovane avrebbe fatto preparare per le nozze un risotto colorato con lo zafferano, la sostanza che il pittore usava abitualmente per dare il colore dorato alle vetrate della chiesa. Cunsolo ci riferisce anche che correva l'anno 1574, tanto per essere precisi e fornire un pizzico di credibilità a una storia del tutto inventata.

Sembra che questo racconto sia apparso per la prima volta in una pubblicazione del 1931 dal titolo *Milano vecchia*,³² ma deve la sua fortuna alla citazione nel libro *Ricette e notizie sul riso*,³³ curato dall'Ente Nazionale Risi. Rispetto alla versione sintetica riportata da Cunsolo, le altre contengono ulteriori particolari fiabeschi, come il nome dell'allievo che sarebbe stato proprio «Zafferano».³⁴

Se la narrazione del 1931 era divulgata a scopo di propaganda per risollevare il mercato risicolo italiano, nel secondo dopoguerra viene invece spacciata come informazione storica a tutti gli effetti. Le

leggende del risotto e della cotoletta si supportano e si alimentano a vicenda, dimostrando che i due piatti più famosi della cucina milanese hanno in comune il colore, nato dalla volontà di simulare l'oro. Ma non è il solo punto in comune, infatti entrambe avrebbero un'origine secolare e la loro nascita è frutto di un'ingegnosa scoperta di qualche popolano, proprio come succede nelle belle favole.

Queste leggende e, soprattutto, il rinvenimento del documento medievale, hanno innescato un processo di appropriazione cittadina della cotoletta che, in altri casi, non si è manifestato. Un esempio lampante è quello del vitello tonnato, un piatto inventato a Milano, ma diventato in seguito piemontese. Il confronto dei meccanismi di appropriazione delle due specialità locali mette bene in evidenza il funzionamento delle logiche sottese al rapporto tra prodotto e territorio: un legame giudicato naturale, mentre è sempre frutto di una costruzione culturale (per l'analisi del caso del vitello tonnato rimando all'Appendice, pp. 227-234).

Il celebre furto delle Wiener Schnitzel

Una delle grandi diatribe della cucina lombarda è se sia nata prima la cotoletta milanese o quella viennese. Il motivo è molto semplice: sebbene la preparazione sia molto simile, le due specialità hanno un'attribuzione territoriale completamente diversa. Il primo pensiero, apparentemente logico, è che una sola delle due sia l'originale, mentre l'altra sia la copia. D'altronde pensare che un piatto così particolare si formi contemporaneamente in due luoghi senza alcuna connessione non sembra possibile. Inoltre Vienna e Milano hanno avuto una lunga storia comune, quando erano unite sotto lo stesso vessillo imperiale a partire dal Congresso di Vienna del 1815 fino alla Seconda guerra d'indipendenza del 1859.

Per risolvere il conflitto della primogenitura si è ricorso ancora una volta a un'infondata, ennesima leggenda.

Uno dei protagonisti principali della diffusione della storia è l'ormai a noi noto Felice Cunsolo. La vicenda viene infatti pubblicata per la

prima volta nel suo *La cucina lombarda* del 1963 e racconta di come gli austriaci si sarebbero impossessati del segreto della cotoletta alla milanese per trasferirlo alla loro celebre *Wiener Schnitzel*:

Per anni e anni alcuni esterofili impenitenti si sono affannati ad attribuire l'invenzione della famosa costoletta a cuochi viennesi. Chi cercava di difendere il merito ambrosiano, non disponendo di prove, sciupava fiato e parole. Una fortuita scoperta fatta da studiosi austriaci è venuta di recente a riconoscere in modo lampante la priorità meneghina. Il «Wiener Schnitzel» non è padre ma figlio della «cotoletta». Nell'archivio di Stato di Vienna è stato infatti ritrovato un documento redatto dal conte Attems, aiutante di campo di Francesco Giuseppe, in cui si cita un lungo e dettagliato rapporto del Maresciallo Radetzky sulla situazione politico-militare della Lombardia. Marginalmente questo rapporto informava l'imperial governo che i milanesi sapevano cucinare qualcosa di veramente straordinario, la costoletta di vitello intrisa nell'uovo, impanata e fritta nel burro. Il particolare dovette restare bene impresso nella memoria dell'imperatore se Radetzky, una volta tornato a Vienna, fu chiamato a palazzo e pregato di dettare al capo dei cuochi dell'aulica cucina la precisa ricetta della tanto decantata vivanda.³⁵

Felice Cunsolo cita il rinvenimento di prove a favore di questa teoria che avrebbe coinvolto nientemeno che il conte Josef Radetzky, comandante dell'esercito austriaco durante la Prima guerra d'indipendenza italiana e poi governatore generale del Regno Lombardo-Veneto.³⁶ Colpito dalla cotoletta milanese, prima ne avrebbe parlato in un rapporto diretto all'imperatore, poi l'avrebbe fatta insegnare direttamente ai cuochi di palazzo a Vienna. Mancava solo il ballo, la scarpetta di cristallo e la strega cattiva, poi la fiaba sarebbe stata completa. In seguito la storia viene riportata anche nella *Guida gastronomica d'Italia*³⁷ del 1969 curata sempre da Cunsolo, dove avevano trovato casa anche le altre fandonie sul *lombolos cum panitio* e sulle pietanze ricoperte d'oro.

Diversi autori vollero additare Felice Cunsolo sia come il principale diffusore della leggenda sia come suo inventore.³⁸ L'intento, ov-

viamente, sarebbe stato dettato dal puro campanilismo allo scopo di dimostrare la teoria della nascita milanese e la successiva filiazione viennese. D'altronde quelli erano gli anni faticosi in cui venivano reclamatione le specialità regionali, figuriamoci quelle nazionali, per cui non ci sarebbe stato nulla di cui stupirsi. Nonostante il racconto fosse totalmente infondato, manchi completamente di riferimenti bibliografici a sostegno e goda di una generale improbabilità, riscosse immediatamente un grande successo: non solo fu ripreso da diverse pubblicazioni italiane, come era immaginabile, ma addirittura da molte austriache.³⁹

Nonostante la sua popolarità, non mancarono gli studiosi austriaci che tentarono di smentire la bufala. Il primo a intervenire fu lo studioso di folklore Günter Wiegelmann che nel 1967 si affrettò a sconfessare la leggenda uscita sul settimanale *Die Zeit* quattro anni prima.⁴⁰ In una breve nota nel suo libro dedicato al cibo, Wiegelmann afferma che non si può attribuire a Radetzky l'importazione della ricetta, in quanto era già conosciuta prima delle campagne d'Italia del 1848-1849. Nonostante questo, ipotizza «che vi fosse comunque un'influenza italiana, poiché la pratica di friggere pezzi di carne impanati e di servire il fritto senza salsa ma con spicchi di limone era abbastanza diffusa e ancora lo è in Italia, mentre questi elementi di preparazione erano rari da noi».⁴¹

La critica decisiva sarebbe giunta però diversi anni dopo da Christoph Wagner nel libro dedicato alle parole della cucina viennese, dove viene sottolineata una genealogia ben più antica alla *Wiener Schnitzel*.

La questione non è così semplice come la ben nota leggenda secondo cui i colonialisti viennesi dell'Impero asburgico avrebbero semplicemente adottato la famosa «Costoletta milanese» su suggerimento del Feldmaresciallo Josef Wenzel von Radetzky (1766-1858). Le prime tracce di carne impanata fritta si trovano già tra i Maomettani medievali, che portarono un piatto assai simile alla *Wiener Schnitzel* in Andalusia. Già nel XII secolo, un piatto simile di carne fritta era molto popolare a Costantinopoli, soprattutto tra la popo-

lazione ebraica. Un'altra traccia sulle orme della *Wiener Schnitzel* conduce alla pratica diffusa nel Rinascimento di dorare i cibi, non solo per dimostrare la propria ricchezza, ma anche per motivi (ora smentiti) di dieta.

Nel XVI secolo, questa usanza si diffuse da Venezia a tutta l'Italia settentrionale fino a Milano. Mentre i golosi veneziani ricoprivano soprattutto dolci e marzapane d'oro, i milanesi provavano con le costolette di vitello. Quando nel 1514 fu vietato dorare i cibi, i cuochi ingegnosi tornarono alla vecchia pratica, giunta nel frattempo da Bisanzio in Italia, di rivestire la carne con una crosta di briciole, che – se fatta correttamente – poteva brillare di un colore simile all'oro vietato.⁴²

Con l'intento di smentire la primogenitura milanese, Christoph Wagner tira in ballo, nell'ordine, i maomettani, gli andalusi, i bizantini (in particolare quelli di origine ebraica), i veneziani, recuperando solo alla fine i milanesi, che a suo dire friggevano la carne almeno dal 1514. Anche facendo fare alla cotoletta il giro di mezzo mondo, non solo non riesce a escludere il passaggio tra Milano e Vienna, ma lo conferma indirettamente parlando di un'antica tradizione italiana. E gli austriaci in tutto ciò? Non pervenuti.

La complessa ricostruzione storica tratteggiata da Christoph Wagner nel 1996 era già apparsa in un'altra pubblicazione molto più vecchia, addirittura precedente alle pubblicazioni di Felice Cunsolo.

Si tratta del periodico *Austrian information*, nato nel 1948 come organo di informazione del Servizio d'informazione austriaco in America. Nel secondo dopoguerra, a supporto degli aiuti del piano Marshall e in risposta alla pressione sovietica sull'Europa centrale, il consolato austriaco negli Stati Uniti aveva sentito la necessità di creare un giornale che riportasse le principali notizie provenienti dall'Austria, occupandosi di politica, scienza e cultura. Nel numero di gennaio del 1961 viene pubblicato un articolo dal titolo «Anche la Wiener Schnitzel ha una sua storia»⁴³ in cui viene riportata l'intera storia della cotoletta di Radetzky con dovizia di particolari. Appaiono addirittura note di colore assenti altrove, come i complimenti del

maresciallo al cuoco di corte per avere seguito alla lettera la ricetta della cotoletta alla milanese, tanto che «avrebbe voluto che anche i suoi uomini eseguissero i suoi ordini con tale accuratezza».

Il racconto è seguito dalla ricostruzione storica dell'evoluzione della cotoletta attraverso i secoli e i paesi del Mediterraneo:

Furono le truppe spagnole dell'Imperatore Carlo v a importare il metodo di intingere la carne in uova e pangrattato in Italia. Il cancelliere dell'Imperatore, il cardinale Gattinara, ci raccontano, menziona nei suoi documenti che occasionalmente gli era stata servita una *cotoletta* o una *fattina* in stile spagnolo.

Così, lo Schnitzel si dirama direttamente nel cuore dell'Andalusia. In quella provincia spagnola, gli andalusi durante il xv secolo potrebbero aver sacrificato la loro religione ai conquistatori spagnoli ma sembra certo che abbiano conservato la loro eccellente cucina moresca. Scavando ancora più a fondo, scopriamo che la conquista dell'Europa da parte dello Schnitzel è strettamente legata agli eventi dell'anno 719 d.C. In quel momento, gli arabi invasero la Spagna. Entrarono anche in Francia, il che spiega perché i francesi scoprirono lo Schnitzel come «Veau pané à la Milanaise».

Sembra improbabile, tuttavia, che le tribù del deserto abbiano inventato la Wiener Schnitzel. Siamo quasi certi che gli arabi siano entrati in contatto con esso quando invasero il territorio bizantino, adottando così una delle ricette più popolari dei bizantini che chiamavano lo Schnitzel «flogides» e il processo di intingerlo in uova e pangrattato «leganon-katatripsein».⁴⁴

È difficile dire se questo sia davvero il primo articolo a pubblicare tale ricostruzione, o se si rifaccia a uno studio ancora precedente, ma di certo scagiona Felice Cunsolo dall'invenzione della leggenda di Radetzky, considerato che lo precede di un paio di anni. L'autore della *Cucina lombarda* è colpevole solamente di avergli dato voce, ma non è lui ad averla creata di sana pianta.⁴⁵

Non c'è dubbio che anche Christoph Wagner abbia attinto alla stessa fonte per le medesime notizie che, in qualche modo, dovevano continuare a circolare dopo oltre trent'anni dalla pubblicazio-

ne sull'*Austrian information*. Probabilmente non sapremo mai a chi dobbiamo questa intricata vicenda e a quale scopo l'abbia divulgata.⁴⁶ Ma se possiamo derubricare a panzana colossale la vicenda del maresciallo Radetzky e la sua influenza nel passaggio della cotoletta da Milano a Vienna, non possiamo dare per scontato che sia lo stesso per la lunga e complessa ricostruzione storica fatta nell'articolo.

Panature antiche e leggende moderne

Per verificare le informazioni storiche contenute nell'articolo del 1961 – che continuano a circolare ancora oggi tra gli esperti di gastronomia – bisogna passare in rassegna le fonti che parlano di frittura nel mondo antico fino al Medioevo.

È necessario qui fare una premessa, cruciale per muoversi con la giusta capacità all'interno delle tradizioni di leggende e falsificazioni dell'epoca moderna: non ci sono ragioni tecniche che abbiano impedito di friggere gli alimenti nel passato. A partire dalla comparsa dei primi recipienti da cucina in bronzo, infatti, l'uomo possedeva già la tecnologia sufficiente per cuocere ad alte temperature.⁴⁷ Per non parlare della tecnica per realizzare una pastella o un passaggio in uovo e pangrattato, metodi elementari realizzati con ingredienti quotidiani.

Inoltre, i ricettari da cui traiamo le informazioni storiche provengono da un ambiente agiato, a volte dai vertici della società, dove non vi era alcuna difficoltà a utilizzare grandi quantità di oli o grassi animali per realizzare un solo piatto. A volte si immagina il passato come un luogo in cui si era dediti all'autoconsumo e la cucina era povera, in realtà è l'esatto opposto, almeno per chi se lo poteva permettere. Bere il vino ghiacciato d'estate, per esempio, è stata una prerogativa di tutti i benestanti del passato, anche se comportava costi e sforzi esorbitanti.⁴⁸ Le civiltà che ci hanno preceduto innalzavano templi e chiese, costruivano acquedotti e strade, muovevano eserciti in lungo e in largo, e non avrebbero avuto di certo problemi a farsi una frittura se solo lo avessero voluto.

Tracce di una tradizione antica di «panatura» esistono nell'*Odissea* di Omero. Quando, dopo dieci anni di guerra contro i troiani e altrettanti di viaggi avventurosi, Odisseo riesce a raggiungere Itaca, viene accolto e ospitato dal porcaro Eumeo, il quale gli prepara una sorta di sanguinacci arrosto,⁴⁹ ma anche carne di maiale allo spiedo. Sebbene le cotture siano fatte al calore vivo del fuoco, abbiamo però un piccolo indizio su una pratica primordiale usata dal porcaro Eumeo che ritroveremo a distanza di secoli:

Da tutte le membra il porcaro
brani recise pei Numi, d'omento ben pingue li avvolse.
Poi, con farina d'orzo cosparsi, li pose sul fuoco;
e tutto il resto, a brani reciso, infilâr sugli spiedi.
Quando arrostiti poi furono a punto, sfilarono tutto,
e tutto quanto in un mucchio gittâr su la mensa.⁵⁰

La carne viene avvolta nell'omento, ovvero la «rete» del maiale venata di grasso, cosparsa di farina, quindi arrostita. Ancora oggi il fegato di maiale – o le *tonacelle* d'Irpinia⁵¹ – viene rivestito di rete prima di essere cotto sulla griglia o in padella. Ma il passaggio più interessante è quello sul velo di farina esterno che si trasforma in uno strato abbrustolito a fine cottura: il più antico progenitore di tutte le panature.

In epoca classica le citazioni sulla frittura sono piuttosto rare e sparse in un rivolo di diverse opere. La più importante trattazione di un banchetto è nel testo *I deipnosofisti*, ovvero «i sofisti (o professori) a banchetto» di Ateneo di Naucrati,⁵² un erudito egiziano di età imperiale che scrive in greco. Composta tra la fine del II secolo e il III secolo d.C., questa lunga opera (quindici libri) descrive un banchetto offerto dal ricco pontefice romano Livio Larenzio a una cerchia di dotti amici, durante il quale i invitati discutono degli argomenti più vari, parlando anche di cibo, e alternando citazioni da autori greci più antichi, le cui opere sono in alcuni casi completamente scomparse.

Non si tratta di un ricettario vero e proprio, pertanto i riferimenti sono molto superficiali e per nulla tecnici. Nonostante que-

sto scopriamo che i greci possedevano un verbo molto specifico che significa «mangiare il fritto dalla padella». Viene usato in diverse occasioni: gli invitati citano Frinico dai *Cantori tragici* «È piacevole mangiare frittura dalla padella (*apoteganigein*) senza pagar lo scotto»⁵³ e Ferecrate dal poema *Uomini-formica* «Tu continui a mangiare frittura dalla padella (*apoteganizeis*)».⁵⁴

Sono pochi frammenti dai quali capiamo che, almeno in questi casi, gli alimenti devono essere soffritti e non cotti in immersione altrimenti le citazioni non avrebbero senso. In altri punti dell'opera si fa cenno ai pesci fritti, in particolare degli esemplari più piccoli «Fanno parte della minutaglia: acciughe, *iopes* (?), latterini, ghiozzi, trigliette, seppioline, calamaretti, paguri».⁵⁵

In un passo ulteriore, attribuito a Filosseno di Leucade, un personaggio esprime una preferenza precisa: «La casseruola non è male, ma la padella è meglio, a mio parere», riferendosi probabilmente a differenti modalità di cottura, distinguendo tra *lopàs* (casseruola) e *tàgenon* (padella) rispettivamente consacrate l'una al bollito, l'altra all'arrosto o al fritto.⁵⁶ Si può quindi dedurre che la frittura non fosse sconosciuta all'epoca, anche se rimane un mistero come venisse eseguita esattamente.

Una delle prime fonti in cui il fritto viene esplicitamente menzionato è il *De re coquinaria*, attribuito a Marco Gavio Apicio, l'unico ricettario completo di epoca romana, composto dalla fusione di diverse opere databili tra il I e il IV secolo d.C.

Apicio parla chiaramente di frittura, fin dal primo libro dove spiega come conservare a lungo diversi alimenti. Nel capitolo dedicato ai pesci riserva un paio di righe a una preparazione destinata ad avere grande successo nei secoli successivi: «Al momento della frittura si levano dalla padella e s'innaffiano con aceto caldo».⁵⁷ Si tratta della prima ricetta compiuta dello *scapece*⁵⁸ attestata in seguito da numerosi libri di cucina a partire dal periodo medievale,⁵⁹ un metodo entrato poi nella cucina tradizionale di varie regioni italiane e sudamericane che viene eseguito in diverse varianti. Purtroppo Apicio non fa menzione di come si debbano trattare i pesci prima della frittura, né quale sia la loro pezzatura. Per il resto Apicio riporta anche

altre ricette di «pisce frixo»,⁶⁰ ma si limita a fornire le indicazioni per preparare le salse da usare sul pesce già cotto. Non molto differente è anche l'universo della carne dove vengono a mancare completamente le frittture, mentre abbondano gli arrosti, gli stufati e i lessi, con copiose ricette per le raffinate salse d'accompagnamento. L'unica eccezione sono le lumache, per le quali fornisce due interessanti ricette di frittura: la prima consiste nel fare spurgare le lumache in latte e sale per alcuni giorni, finché non siano più in grado di rientrare nel guscio, per poi friggerle in olio;⁶¹ la seconda invece potrebbe ricordare una pastella oppure un doppio passaggio in latte e farina, ma l'estrema sintesi la rende poco comprensibile: «Tuffa le lumache vive nel latte e nel fior di farina; una volta ben pasciute, cuocile».⁶²

Nell'epoca classica non sembra quindi esserci niente di paragonabile alla cotoletta e nemmeno a un'idea di fritto croccante. Proiettandoci in avanti, l'Alto Medioevo in Occidente è d'altronde segnato da una estrema scarsità di documenti scritti riguardanti la cucina; solo a partire dall'età Federiciana torneremo ad avere dei testimoni significativi.⁶³ Nello stesso periodo è invece la civiltà araba a distinguersi nel campo della produzione letteraria, anche di carattere gastronomico. Questi testi sono fondamentali per scoprire quanto c'è di vero riguardo alla nascita delle prime forme di panatura che l'*Austrian Information* e Christoph Wagner attribuiscono a questa area geografica nel corso dell'Alto Medioevo.

Il più antico ricettario arabo conosciuto, uno dei testi più rappresentativi per la storia della cucina mediorientale, è il *Kitāb al-tabīkh* («Libro di cucina» o «Libro dei cibi»), composto da Ibn Sayyār al-Warrāq nel x secolo d.C. presso la corte del califfato abbaside a Baghdad. Il volume contiene un totale di 615 ricette che rappresentano una vera e propria antologia dei piatti più famosi dell'epoca, raccolti da al-Warrāq da vari manuali di arte culinaria, ricettari e volumi di dietetica di Baghdad.⁶⁴ Nel trattato vengono descritti anche molti strumenti da cucina, tra i quali le padelle in rame o ferro dal fondo piatto espressamente dedicate alla frittura,⁶⁵ eseguita in olio d'oliva o, più raramente, in altri grassi come olio di sesamo, burro chiarificato e grasso animale. Di solito i cibi vengono fritti al natu-

rale, trattandosi di rosolature in cui si aggiungono liquidi e altri ingredienti nella stessa padella per completare la preparazione. Ma ci sono alcune eccezioni.

I pesci, per esempio, vengono cosparsi di farina e sale prima di essere buttati nell'olio bollente, da cui vengono estratti solo dopo avere raggiunto una perfetta doratura.⁶⁶ Ancora più interessante è una versione di *sanbūsaj*, piccoli pasticcini rotondi di pasta di pane farciti di carne e altri ingredienti che ricordano ravioli fritti della tradizione medievale italiana. Una volta chiusa la pasta cruda attorno al ripieno, i pasticcini vengono immersi in olio bollente in una pentola dal fondo concavo, simile a un wok, chiamata *maqlāh muqa'arah*⁶⁷ usata anche per friggere carne e tartufi.

Siamo di fronte a una cucina estremamente raffinata che utilizza la tecnica del *deep frying* per cuocere piccoli ravioli di pasta ripiena, pertanto i cuochi dell'epoca conoscono alla perfezione il risultato che si può ottenere con un involucro di pasta sottoposto ad alte temperature. Nonostante questo, non si trova traccia di pastelle a base di uovo, farina o pangrattato. L'unico riferimento a una «verniciatura» a base di uovo sbattuto è contenuto all'interno del capitolo dedicato alle frittate dove appare una ricetta di passerelli fritti in olio, successivamente passati nell'uovo condito con pepe e coriandolo, quindi gettati in padella per essere fritti una seconda volta.⁶⁸ Si tratta di una ricetta molto particolare e di difficile interpretazione, ma potrebbe essere un indizio.

Quasi tre secoli più tardi, nel 1226, Muhammad bin Hasan al-Baghdadi scrive un altro *Kitāb al-tabikh*, considerato il ricettario per eccellenza della cultura araba. Sono anni densi di avvenimenti che precedono la successiva caduta del califfato con la presa di Baghdad (1258) per mano di Hülāgū, figlio di Genghiz khan. Il libro di cucina di al-Baghdadi rappresenta una tradizione gastronomica secolare e ha diversi punti di contatto con i ricettari che si diffonderanno nei decenni successivi sulla penisola italiana. A differenza del ricettario precedente, sono qui presenti svariate ricette di carne fritta, ma senza alcuna traccia di infarinatura o panatura.⁶⁹ In compenso possiamo trovare un piatto estremamente interessante

che ricorda le odierne arancine siciliane già dal titolo: «Nāranjā». ⁷⁰ Queste polpette di carne venivano immerse ripetutamente dentro un composto di tuorli sbattuti e zafferano fino a formare una «buccia» esterna, imitando l'aspetto delle arance. Una spruzzata di succo d'arancia prima di servirle dava l'effetto finale. ⁷¹ Sebbene non si tratti affatto di una frittura, queste arancine medievali adottano una tecnica che sarà spesso utilizzata in futuro e prenderà il nome di «indoratura».

L'ultima notazione riguarda la cucina andalusina medievale. ⁷² Nonostante le numerose ricette consultate, non si ritrova alcun esempio di doratura e panatura dei cibi prima della frittura. L'uovo e pangrattato vengono usati come addensanti per brodi o intingoli con carne, ⁷³ oppure nelle farciture. ⁷⁴ In un solo caso viene indicata una frittura di polpette di pesce infarinate e fritte in olio bollente, ⁷⁵ ma niente che possa assomigliare a una proto-cotoletta.

Arriviamo quindi al corpus di trattati la cui origine potrebbe essere individuata nella corte siciliana di Federico II. ⁷⁶ La posizione dell'isola al centro del Mediterraneo ha contribuito alla penetrazione di diverse culture, dando origine a una cucina ricca e variegata: alcune di queste preparazioni hanno conosciuto un'enorme fortuna e si ritrovano trascritte in molti dei ricettari composti tra il XIV e il XV secolo. Allo stesso modo delle fonti arabe, anche questi trattati sono un esempio della più elevata espressione dell'arte culinaria del tempo riservata all'alta aristocrazia.

Tentando una semplificazione estrema riguardo al tema della frittura, per l'epoca medievale possiamo dire che si consolidano due tendenze, ovvero quella di racchiudere i cibi fritti all'interno di un involucri di pasta, oppure avvolgerli in una pastella semiliquida che solidifichi a contatto con il grasso bollente.

I cibi fritti senza alcun rivestimento continuano a essere molto rappresentati, anzi sono di gran lunga i più presenti, in particolare se si contano tutte le specialità che vengono sottoposte a una rosolatura iniziale (di solito in lardo) e terminano la cottura con l'aggiunta di un liquido. Questa tecnica di brasatura è applicata a una vasta

serie di ricette di carne molto rappresentative dell'epoca come la *somacchia*, la *limonia*, la *romania*, la *festiggia* e così via.⁷⁷

La pasta ripiena, di cui abbiamo già incontrato un rappresentante nel *sanbūsaj* del x secolo, è una delle specialità che avranno più successo nei secoli successivi, dando vita a una varietà pressoché infinita di ravioli e tortelli da friggere o lessare. A differenza di oggi, il metodo di cottura non incidere sulla loro denominazione, pertanto si possono incontrare gli stessi ravioli sia fritti sia in brodo.⁷⁸ Uno degli esempi più antichi di ravioli fritti si ritrova in un manoscritto redatto in latino e conservato alla Biblioteca Nazionale di Parigi.

Dei ravioli. Prendi la pancia di maiale tritata finemente o pestata con uova, formaggio, latte⁷⁹ e varie spezie, e puoi fare ravioli in vari modi, puoi avvolgere i predetti ingredienti in una quantità pari a un uovo in una pasta sottile e dura e cuocerli in una padella con molto grasso e invece della pasta puoi avvolgerli nell'omento o in altro simile, colorandoli come vuoi.⁸⁰

L'idea di separare il contenuto della preparazione dal grasso in cui viene immerso durante la cottura è geniale e molto pratica al tempo stesso. In fondo è quello che hanno fatto innumerevoli civiltà, anche lontane tra loro, inventando piccoli involucri di pasta: dalle molte tipologie di ravioli, casoncelli, anolini e tortelli italiani, ai pelmeni russi, fino ai *pierogi* polacchi, ai *wonton* e gli *jiaozi* cinesi, passando per i *momos* nepalesi, i *khinkali* georgiani e i *gyoza* giapponesi.

Ma nemmeno qui sembra esserci l'ombra di una cotoletta o di qualcosa che vi possa assomigliare. La teoria che possa derivare da antiche ricette di origine greca, romana, araba o andalusa non è supportata da alcuna fonte storica e ci vorrà ancora qualche secolo perché in cucina appaia qualcosa di paragonabile alla cotoletta odierna. Come era facile da immaginare, si tratta di un lento avvicinamento alle tecniche di frittura che noi tanto amiamo (e diamo per scontate).

3. L'Italia prima della cotoletta

Non c'è infatti nessuna ragione per cui si debbano anteporre i gusti dei nostri antenati a quelli di oggi, poiché, se ci hanno superato in quasi tutte le discipline, quanto al gusto noi siamo insuperabili.

BARTOLOMEO PLATINA,
De honesta voluptate et valetudine, 1474

Nel tardo Medioevo e nel Rinascimento non esistono ancora le cotolette, ma iniziano a comparire alcuni metodi per avvolgere i cibi con un rivestimento che li protegga e ne conservi la morbidezza durante la frittura. In qualche caso, quando gli ingredienti della copertura sono ben dosati, la superficie può presentarsi compatta, dorata e croccante, proprio come la cotoletta ideale. Va però sottolineato che questo tipo di frittura era tutt'altro che diffuso e, sebbene l'epoca ci abbia lasciato migliaia di ricette, solo pochissime si avvicinano a un simile risultato.

Le pastelle di Maestro Martino

Per comprendere a fondo cosa significhi l'affermazione della cotoletta nella cucina italiana (e non solo), è necessario ripercorrere i suoi predecessori e coetanei.

Le prime tracce di copertura superficiale dei fritti compaiono nelle ricette trecentesche attraverso l'impiego di una semplice pastella di acqua e farina. In quest'epoca è una soluzione ancora piuttosto rara, ma possiamo trovarla descritta nella frittura dei porri:

Togli porri interi bene lavati e fessi in quattro parti, e lessali un pollco [poco]; poi cavali e poni in taola [tavola] a scolare; poi toglì fari-

na et distempera con acqua calda un poco, et mena nel catino co' la mescola fortemente e con sale dentro; poi toglì quelli porri a peça a peça [pezzo per pezzo] et involgi in quella pasta, et poi frigilli con olio ad habundança.¹

Si tratta di una pastella estremamente semplice con cui vengono rivestiti i porri precedentemente sbollentati prima di essere immersi in abbondante olio bollente. Tra le altre cose, è una delle poche ricette che prevede esplicitamente di utilizzare la tecnica del *deep frying*.

Una ricetta simile appare anche a metà del Quattrocento, grazie al più grande cuoco del suo tempo: Maestro Martino da Como, il primo cuoco di corte a uscire dall'anonimato grazie alla traduzione delle sue ricette in latino all'interno del *De honesta voluptate et valetudine* («Il piacere onesto e la buona salute») dell'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina.² Questa volta la frittura riguarda le foglie di salvia, una delle poche ricette medievali che è giunta fino a noi praticamente invariata. La composizione della pastella è molto semplice e vediamo comparire per la prima volta anche l'uovo (oltre a spezie e zucchero) tra gli ingredienti.

Per fare buone frittelle di salvia: Piglia un poco di fiore di farina e distemperala con ova e zucharo e un poco di cannella e zafarano perché sia gialla e habbi delle foglie della salvia integre e a una a una le intingerai ho involterai in questa tale compositione frigidole nel strutto ho in bono olio.³

French toast e polli allo spiedo

L'associazione tra uovo e pane in frittura non compare ancora chiaramente nei ricettari tardomedievali, tranne per un caso. È una preparazione un po' particolare che avrà molto successo, fino ad arrivare ai nostri giorni: si tratta di quello che oggi viene comunemente chiamato *french toast*.⁴

Non ha molta attinenza con una panatura vera e propria, ma rappresenta sempre un piccolo passo verso alcuni tipi di frittura che si

evolvono durante l'epoca medievale. Il pane, tagliato in larghe fette circolari, viene immerso nell'uovo sbattuto e fritto, usato poi come base per raccogliere i fondi di arrosto di oche e pavoni arrosto, arricchiti da succhi di arance amare e spezie. Le prime ricette sono trecentesche,⁵ ma le ritroviamo anche nel secolo successivo in Maestro Martino con l'evocativo nome di «Suppa adorata» e «Zupa dorro», non più come accompagnamento degli arrosti di volatili, ma come piatto a se stante.

Per fare suppa adorata haby dele fette al pane bianco senza crosta et fa che siano quadri bruscullate [abbrustolite] che da ogni canto [lato] siano collorite poy habi delle ove battute insema con zucharo aqua rosa e mette a mogliare [ammollare] le dicte fette di pane et cava-te fora le metteray a frigere in una padella con uno pocho di butyro o structo voltandole che non si ardono conzandolle con uno pocho daqua fatta gialda [gialla] di zaffrano e zucharo habundantemente.⁶

L'uovo e l'acqua allo zafferano assicurano il colore dorato della preparazione. Insieme al bianco, tipico di altre pietanze come il *biancomangiare*, il giallo era un colore molto ricercato nella cucina medievale e rinascimentale, segno di raffinatezza e di lusso. La pratica di ricoprire con una sottile foglia d'oro i cibi era limitata a occasioni speciali come sontuosi banchetti o preparazioni culinarie con un supposto effetto medico-curativo,⁷ negli altri casi il colore veniva ricordato con questi espedienti.

Il termine *indoratura* (anche nelle forme di *doratura* e *adoratura*) indica espressamente la verniciatura con l'uovo prima o durante la cottura, anche di vivande non fritte: è in questa forma che si trova la prima volta all'interno del *Le viandier* di Guillaume Tirel, soprannominato Taillevent, il primo ricettario francese medievale. Siamo a metà del Trecento, un'epoca che conosce una grande fioritura letteraria anche in campi tecnici come la cucina. Sebbene il corpus principale dei trattati italiani possa essere fatto risalire a circa un secolo prima, è questo il periodo in cui vengono trascritti e arricchiti di nuove ricette. *Le viandier* fa parte di questa nuova ondata culturale che

interessa tutta Europa, inclusa la Spagna con il *Llibre de Sent Soví* in catalano (1324 ca.), e l'Inghilterra con il *Forme of cury* (1390).

Il manoscritto francese riporta un metodo inedito per l'epoca, che ritroveremo anche nei secoli successivi. Consiste nello spennellare la carne allo spiedo nelle ultime fasi di cottura con tuorli d'uovo a cui sono mescolate spezie e zafferano. Lo scopo è quello di dare un colore gradevole alle vivande – come si fa ancora oggi per le torte salate e altri prodotti da forno – e Taillevent chiama questo metodo *doreure* («doratura»)⁸. Per un risultato perfetto consiglia di ripetere l'operazione due o tre volte, proprio come raccomandava al-Baghdadi un secolo prima per le sue polpette all'arancia.⁹

Nel *Llibre de Sent Soví* catalano leggiamo di un sistema identico applicato al capretto allo spiedo (anche se non viene chiamato esplicitamente «indoratura»):

[...] E come sarà mezzo cotto, prendi dei rossi d'uovo, sbattili, e aggiungi molte e buone spezie, e mescola il tutto. Poi con le piume delle galline, spennellalo completamente; e poi, una volta asciugato, spennellalo nuovamente con olio. Puoi fare così finché non sia cotto. E lo stesso si fa con il maiale.¹⁰

Purtroppo manca ancora il passaggio con il pangrattato, che troviamo invece applicato separatamente, sempre in una ricetta del quattrocentesco Maestro Martino a proposito di carne allo spiedo «di pollastri de capponi di chapretti ho di qualunque altra carne che meriti di esse arrosto»:

[...] Quando ti pare che sia presso che cotto piglia uno pane bianco e gratugialo minuto e con esso pane misticha tanto sale come ti pare necessario per lo arrosto poi getta questa mescholanza di pane e di sale sopra lo rosto in modo che ne vadi in ogni luogo poi dalli una buona chalda di fuocho faccendolo voltare presto [girandolo velocemente sullo spiedo]. Et in questo modo haverai el tuo arosto bello e colorito e doppio mandalo a tavola e quanto più presto meglio.¹¹

Un metodo antico per dare l'aspetto abbrustolito e croccante alla carne, molto simile a quello adottato dal porcaro Eumeo raccontato da Omero, per ottenere una crosticina dorata intorno al maiale allo spiedo. Il magico incontro tra l'uovo e il pangrattato non si è ancora manifestato, ma manca poco.

Il Rinascimento ha radici che affondano nel fermento culturale nato con l'Umanesimo, ma è nel Cinquecento che possiamo osservarne i frutti pienamente maturi. Questo rinnovamento interessa molteplici campi del sapere e la cucina non fa eccezione.

Possiamo certamente individuare Maestro Martino come il suo primo rappresentante: uomo nuovo che eleva la cucina ad arte – così pensavano anche i suoi contemporanei – e riesce a uscire dall'anonimato firmando le proprie ricette. In generale, tuttavia, il mestiere del cuoco rimane all'epoca una professione poco stimata e solo alcuni professionisti riescono a mettersi in luce grazie al loro impiego presso grandi corti aristocratiche. Sarà proprio l'accesso a una cultura più elevata e il contatto con ambienti letterari a fornire loro gli strumenti per divulgare il loro sapere attraverso la pubblicazione dei ricettari, che conosceranno una diffusione mai vista prima grazie alla rivoluzione della stampa a caratteri mobili.

I trattati iniziano dunque a moltiplicarsi: ne vengono tirate migliaia di copie che viaggiano di mano in mano e mettono in contatto culture gastronomiche molto distanti. Il ricettario rappresenta uno strumento tecnico destinato a supportare il lavoro di altri professionisti. Quanto siano vivaci gli scambi verticali, tra la cucina popolare e quella elitaria, rimane invece un mistero in gran parte irrisolto.

Per diverse ragioni di carattere politico, economico e strategico, per quasi due secoli l'Italia si trova al centro di questo effervescente movimento culturale che coinvolge tutte le branche del pensiero umano. È inutile sottolineare l'enorme influenza esercitata dall'Italia in tutta Europa durante il Rinascimento; non bisogna però dimenticare che la cultura espressa dalle nostre corti non rappresenta solo il fulcro per quanto riguarda la pittura, la scultura o l'architettura, ma anche in campi dai risvolti più pratici come la gastronomia.

Non esiste una vera cesura tra la cucina medievale e quella rina-

scimentale, ma piuttosto uno sviluppo delle strutture di base che arrivano a livelli di raffinatezza mai sperimentati prima. Il banchetto stesso diventa una delle principali manifestazioni del potere delle signorie dell'epoca e assume una funzione fondamentale di rappresentanza all'interno di una società estremamente mobile. Centro di irradiazione del buon gusto e del lusso estremo, nel Rinascimento il banchetto è innanzitutto uno strumento politico che viene utilizzato per sancire la posizione raggiunta nella piramide sociale.

Di questo clima di rinnovamento risentono ovviamente anche le ricette che si evolvono e si arricchiscono, dando vita a piatti inediti. Il lungo percorso dei cibi fritti seguito fino a qui segna un ulteriore avvicinamento verso le preparazioni odierne.

Uova, pangrattato e frattaglie

Entrando in pieno Rinascimento troviamo le prime avvisaglie di cambiamento in Domenico Romoli, uno dei più famosi cuochi dell'epoca, autore de *La singolar dottrina* del 1560.

Fiorentino di nascita, era soprannominato Panunto e durante la sua carriera ricoprì il ruolo di scalco di un papa (forse il fiorentino Giovanni de' Medici salito al soglio pontificio come Leone x), una posizione privilegiata che gli permetteva di sovrintendere su tutto ciò che ruotava intorno ai banchetti della corte romana.

L'attenzione per il fritto si rivolge soprattutto sul versante del pesce, dove si impone l'infarinatura, aprendo forse a una nuova sensibilità per la consistenza croccante.¹² A differenza di quello di carne, il fritto di pesce assume un posto di rilievo nei giorni di magro¹³ come si deduce dal «menu» dei pasti elencati nel corso di un intero anno, a partire dal 10 di marzo 1546, mercoledì delle ceneri e primo giorno di quaresima.¹⁴

La carne frita rimane invece una presenza estemporanea nella cucina di Domenico Romoli, ancorata alle vecchie pratiche che prescrivono esclusivamente la doratura con tuorli d'uovo, come si nota per esempio nelle ricette delle «Cervelle dorate»¹⁵ e delle «Tomaselle»,¹⁶

piccole polpette di carne avvolte nella rete di maiale e spennellate con il tuorlo prima di essere fritte.

Pochi anni più tardi, un passo avanti lo compie Bartolomeo Scappi, considerato unanimemente il più grande cuoco del Cinquecento. Dopo avere prestato servizio alla corte papale sotto Pio IV e il suo successore Pio V, nel 1570 dà alle stampe uno splendido trattato illustrato che contiene tutto ciò che concerne la cucina, dalle materie prime fino agli strumenti da utilizzare per impastare, tagliare e cuocere, oltre a quasi un migliaio di ricette.

Nella sua *Opera* descrive diverse tipologie di fritti di carne dove riprende le tecniche tradizionali, ma con qualche elemento di novità. La sua ricetta della pastella per «adoratura» prevede anche il pangrattato tra gli ingredienti e questo composto viene variamente declinato secondo diversi usi. Nella ricetta «Per soffriggere, et far diverse fricassee di Zinna di Vaccina»¹⁷ utilizza una pastella composta da: «rossi d'uova sbattuti, zuccaro, acqua di rosa, cannella, zafferano, et pangrattato», mentre per le cervella,¹⁸ la coda di castrato,¹⁹ la lingua²⁰ e i piedi di vitella²¹ adotta la versione di solo uovo e pangrattato (a volte aromatizzato con «erbicine battute»), infine per la testina²² e la punta di petto di vitella²³ consiglia una «compositione d'uove sbattute, pan grattato, cascio vecchio, pepe, cannella, zafferano, petrosemolo [prezzemolo], menta, et maiorana battuta».

La pastella era usata anche in passato, ma Scappi formula una composizione più ricca che associa l'indoratura di solo uovo e pangrattato, l'addensante più utilizzato all'epoca, per aumentarne volume e adesione. Una novità assoluta nel panorama gastronomico. Siamo ancora lontani dal classico doppio passaggio di indoratura e panatura che assicura un fritto perfettamente croccante, ma è un segnale nella giusta direzione. Purtroppo l'*Opera* dello Scappi non riporta ulteriori istruzioni, né le proporzioni tra gli ingredienti per la realizzazione di questa pastella. Probabilmente il pangrattato aveva la sola funzione di inspesire il composto, ma la consistenza finale della superficie frita doveva risultare piuttosto soffice.

Come tutte le ricette che si affermano nel corso del tempo, le prime apparizioni passano sotto traccia e in questo caso sono ridotte a poche righe all'interno di ricette molto più articolate. Il caso della pa-

stella di Scappi non fa eccezione e si perde all'interno di molte altre preparazioni diverse dove le tecniche più comuni per friggere gli alimenti rimangono quelle che non prevedono alcun rivestimento, oppure un passaggio nella sola farina o nei tuorli.

È bene notare che nelle ricette di Bartolomeo Scappi la frittura non si applica ancora a fettine di carne, né tantomeno costolette, ma solo a tagli del quinto quarto, in particolare alle cosiddette «frattaglie bianche».²⁴ Non bisogna pensare però a scarti di cucina, ma a parti che rivestono un ruolo importante nell'alta gastronomia e continueranno a farlo almeno fino ai primi del Novecento. Possono avere un rilievo minore rispetto ai tagli più pregiati, ma mantengono un loro preciso ruolo all'interno dell'alimentazione, anche quella aristocratica. Tra le frattaglie ne troviamo alcune che oggi sono praticamente scomparse come gli occhi, i palati e i testicoli di vitello.

Nelle ricette rinascimentali, tutta la carne destinata a essere fritta subisce una pre-lessatura, requisito necessario secondo i dettami culinari dell'epoca. Dopo questo passaggio obbligato, la mammella, le cervella, e la punta di petto – di cui utilizza solo la parte esterna, più grassa e callosa – sono tagliate a fette estremamente sottili «di grossezza d'una costa di coltello» prima di essere verniciate di pastella e immerse nello strutto bollente. La lingua, i piedini e la testina si tagliano semplicemente a metà e si sottopongono allo stesso procedimento. Nonostante siano solo divisi in due parti, non dobbiamo aspettarci pezzi eccessivamente voluminosi, in quanto la taglia dei bovini era molto inferiore a quella attuale e lo Scappi utilizza quasi esclusivamente vitelle da latte (le *mongane*) di dimensioni estremamente ridotte.²⁵

Il servizio dei fritti di carne solitamente prevedeva che fossero irrorati con «sugo di melangole,²⁶ zucchero, et cannella sopra» oppure con fette di limone al posto del succo di arance amare. Forse per il pesce fritto si stava definendo un nuovo gusto che lo voleva croccante e asciutto, ma per la carne siamo ancora lontani da tale concezione e la pastella, per quanto asciutta, rimaneva morbida e spugnosa, aromatizzata dei succhi agrumati con cui era servita.

Si tratta comunque di un passo avanti verso la definizione di un piatto con una lunghissima gestazione. Il momento di svolta però avverrà solo nel Seicento.

4. La cotoletta francese

Nella musica non ci sono solo suoni, ma anche tempo e memoria e, se riflettiamo bene, anche la cucina non è solo sapori: è tempo e memoria.

GUALTIERO MARCHESI

«Nouvelle cuisine» per tempi nuovi

Nel Seicento l'Italia vive una fase di transizione durante la quale arriverà a perdere il ruolo dominante che aveva mantenuto per tutto il Rinascimento, quando rappresentava un riferimento per l'intera Europa in fatto di arte, moda e cucina. È un secolo di crisi generale, gravato da una pesante stagnazione economica e demografica che pesa su tutto il continente: si registra un arretramento generale delle condizioni di vita o, nel migliore dei casi, uno stallo dopo decenni di crescita. Il clima non aiuta a causa della cosiddetta «piccola era glaciale», contraddistinta da inverni estremamente rigidi ed estati piovose che provocano una faticosa sopravvivenza del bestiame e il proliferare di agenti patogeni. L'alternanza di carestie ed epidemie tocca l'intera Europa con effetti più o meno intensi, ma sono soprattutto i paesi meridionali a farne le spese.

Nel frattempo i confini del mondo si sono allargati grazie alle esplorazioni dei navigatori del secolo precedente e, allo scadere del XVI secolo, vengono fondate le compagnie delle Indie, associazioni di mercanti sostenute dalle nazioni affacciate sull'oceano (Inghilterra, Paesi Bassi, Francia, Portogallo), volte allo sfruttamento delle nuove colonie. Le più potenti sono quella inglese e quella olandese, fondate rispettivamente nel 1600 e nel 1602. Il Mediterraneo, in so-

stanza, non è più il fulcro degli scambi e il teatro degli interessi politico-economici sta velocemente slittando sui bordi del continente.

In questo clima la Francia si avvia ad assumere l'egemonia culturale dell'intera Europa. La pacificazione nazionale raggiunta sotto Enrico IV all'inizio del Seicento è il requisito fondamentale per un dominio che si concretizza a metà secolo con l'ascesa al trono di Luigi XIV, protagonista del regno più longevo della storia.¹

Mentre in Italia sopravvive una cucina tradizionale di stampo medievale, ancora basata sull'abbinamento dolce-salato, sull'uso delle spezie – che nel frattempo raggiunge livelli mai toccati – e sulle salse a base magra e acida, è proprio in Francia che sboccia una nuova sensibilità gastronomica destinata a influenzare la cucina di tutto il mondo per i successivi tre secoli: una rivoluzione culinaria mirata a riscoprire i sapori naturali delle vivande attraverso un progressivo abbandono delle spezie.

Nella «nuova cucina» francese del XVII secolo le basi aromatiche sono infatti costituite dalle concentrazioni di fondi e brodi dove i profumi della carne si mescolano a quelli di ortaggi ed erbe aromatiche. Saranno queste ultime a prendere il posto delle spezie che perderanno gradualmente la loro posizione di status symbol, paradossalmente proprio nel momento di maggiore importazione dall'Oriente attraverso l'apertura di nuovi canali commerciali.

Anche le vivande dolci che punteggiano tutte le portate, dagli antipasti alla chiusura, vanno incontro a uno slittamento che le relega alla fine del pasto. Si tratta di una lunga transizione, soprattutto per l'Italia dove lo zucchero invaderà praticamente tutti i piatti prima di trovare un proprio spazio delimitato.

Alle classiche salse di accompagnamento si aggiungono invece i primi *ragoût*. Nati con la funzione di «ravvivare il gusto», come dice la parola stessa, sono intingoli a base di carne, sughi, verdure e pesce: una vivanda nuova, talmente golosa da sollevare più di un sospetto tra i tradizionalisti della cucina.²

È anche il momento dei grassi: nelle salse, negli impasti, nei condimenti, sempre più ricchi, morbidi e cremosi. Le nuove soffici sen-

sazioni invadono anche il campo dei lievitati che conquisteranno il mondo con la loro leggerezza. Il burro si imporrà come il grasso principale dell'alta cucina, segnando una moda estremamente duratura, mentre l'olio e lo strutto perderanno posizioni.

La filosofia della cucina francese del Seicento è determinante per la formazione di nuove strutture del gusto e, nonostante l'evoluzione degli ultimi secoli, i suoi principi sono ancora validi. La stessa *Nouvelle cuisine* novecentesca e gli altri movimenti ancora più recenti estremizzeranno alcuni suoi concetti di base, senza mai tradirla veramente.

Non è un caso che alcuni piatti partoriti in seno a questa rivoluzione siano sopravvissuti e godano di buona salute ancora oggi, come la cotoletta e il metodo di frittura che la contraddistinguono.

L'innovazione di La Varenne

All'inizio del Seicento la Francia è ancora ai margini delle correnti gastronomiche che attraversavano l'Europa e rimanevano fedeli alle radici della cucina italiana rinascimentale. Lo dimostra la sostanziale assenza di pubblicazioni dedicate al tema e, se si esclude l'*Ouverture de cuisine* di Lancelot de Casteau³ (scritto in francese, ma concepito a Liegi), dobbiamo arrivare a metà secolo per vedere nascere qualcosa di nuovo.

Le tendenze culinarie maturate in silenzio durante quei decenni vengono rivelate solo all'inizio del lungo regno di Luigi XIV. La novità è segnata dalla comparsa di un ricettario destinato a fare storia: *Le cuisinier françois*,⁴ pubblicato per la prima volta nel 1651. L'autore è François Pierre de La Varenne, cuoco di Nicolas Chalon du Blé marchese d'Uxelles, considerato – a ragione – il padre della gastronomia moderna. Come spesso succede per questi grandi cuochi del passato, la sua vita è coperta dal silenzio. Di lui sappiamo solo che è nato a Digione nel 1618 e morto nel 1678, e si era formato nelle cucine del marchese d'Uxelles, dove aveva preso servizio circa quindici anni prima della pubblicazione della sua opera.

Il suo ricettario fece immediatamente grande scalpore, perché

portava una ventata di aria nuova all'interno di un campo ormai fermo da un secolo. Il successo contagiò gli altri paesi, tanto che ne seguirono traduzioni in diverse lingue – a partire da quella inglese del 1653. Non solo: come avveniva di frequente con i libri di maggior successo, diversi stampatori spregiudicati, attratti dai facili guadagni, ne pubblicarono un gran numero di versioni contraffatte: pare che a un certo punto le edizioni del *Cuisinier françois*, incluse le traduzioni in tedesco e italiano, fossero più di sessantuno.

Un vero caso editoriale *ante litteram*, a cui seguirono simili titoli come *Le pastissier françois*⁵ nel 1653 e *Le confiturier françois*⁶ nel 1660, usciti come anonimi ma impropriamente attribuiti a La Varenne e aggiunti alle successive edizioni del *Cuisinier*, fino alla definitiva pubblicazione dell'*Ecole des ragoust* nel 1668.⁷ Non mancarono poi gli emuli – tra cui Pierre de Lune che nel 1656 pubblica *Le cuisinier*⁸ – e i detrattori, tra i quali *L'art de bien traiter*⁹ del 1674, dove l'autore anonimo che si firma solo con le iniziali L.S.R. non risparmia una feroce critica al collega.¹⁰ Pur nell'attacco, L.S.R. aderisce alla perfezione ai nuovi principi dettati da La Varenne, anzi le osservazioni sono dirette ai residui di cucina antica che vi si trovano all'interno, sia come forma delle ricette, sia nel contenuto.

È un chiaro segnale che La Varenne non era un genio solitario, ma si inseriva perfettamente in una nuova corrente culinaria che stava maturando a Parigi da tempo.

Siamo infatti di fronte a un mondo di fricassee, di stufati, di carni cotte in ragù e pasticci dove la carne rappresenta ancora il perno centrale della cucina. In questa cucina il mondo vegetale riveste un ruolo ancillare e il pesce è trattato come una necessità per il vitto di magro, senza una personalità propria.

La vera novità sono i metodi culinari mirati a estrarre gli aromi attraverso la reazione di Maillard,¹¹ stemperandoli nei brodi per trasferirli alle salse. Le cotture della carne di solito prevedono un passaggio in padella o sullo spiedo per un'iniziale rosolatura, poi una cottura in brodo con ingredienti come erbe aromatiche, cipolle, funghi e tartufi. Il liquido viene poi ristretto e legato con un *roux*¹² o con tuorli d'uovo crudi e trasformato in salsa.

Nella cucina di La Varenne e dei suoi colleghi di metà Seicento, le ricette di fritto sono piuttosto conservative: non cambia molto rispetto al panorama italiano del Cinquecento, anche se tende a scomparire la frittura al naturale e si registra qualche finezza in più nella composizione delle pastelle.

Resiste l'infarinatura, anzi diventa comune anche quando la carne viene rosolata in padella prima della cottura in brodo, secondo un procedimento analogo a quello che usiamo ancora oggi per i brasati.¹³ La stessa cosa succede con le animelle di vitello¹⁴ che si friggono solo infarinate, oppure con le sogliole¹⁵ o con il pollo,¹⁶ il quale rappresenta una novità nel mondo dei fritti e, come sappiamo bene, sarà destinato a un grande successo.

Alcuni cibi hanno una doppia ricetta: una con sola farina e una con pastella come i carciofi¹⁷ e si trovano ancora vecchie soluzioni di indoratura di soli tuorli, come nel caso dei funghi¹⁸ e la testina di vitello.¹⁹ Per il resto si ricorre alle pastelle composte da uovo e farina da cui scompare completamente il pangrattato, che troviamo invece usato sugli arrosti e sulla carne allo spiedo, da solo²⁰ o in associazione al burro.²¹

Anche nei ricettari dei suoi contemporanei non si registrano grandi novità, a parte qualche pastella miscelata con vino²² – usata per ricoprire un modernissimo tuorlo d'uovo fritto – o estremamente ricca, come quella suggerita nell'*Art de bien traier*: «Diluite la farina in un po' di latte e vino bianco, aggiungete tuorli d'uovo, sale fino, piccoli formaggi cremosi, e fate in modo che il composto non sia né troppo chiaro né troppo denso». ²³ L'aggiunta di formaggi cremosi (ahimè non sappiamo quali) conferiva ulteriore morbidezza all'impasto con l'effetto di un piccolo bignè fritto.

Tranne il pollo e una ricetta di piccioni fritti da servire come guarnitura,²⁴ i tagli di carne più usati sono quelli del quinto quarto di vari animali, tra cui compaiono anche le orecchie di maiale²⁵ e il foie gras.²⁶ Non cambia molto nemmeno il servizio e diverse ricette prevedono l'accompagnamento con succo di limone o agresto²⁷ ottenuto dalla spremitura dell'uva acerba.

Insomma il fritto nella seconda metà del Seicento rimane un piatto stuzzicante, senza un'importanza centrale nel pasto, ma so-

prattutto non conquista – e forse non ambisce nemmeno – quella croccantezza che lo contraddistingue oggi.

Un'invenzione croccante

Con il passare degli anni si succedono le edizioni del *Cuisinier françois*, le ricette circolano e si diffondono in tutta Europa influenzando le cucine delle altre nazioni. Ma è interessante anche un altro fenomeno che capita nel mondo dell'editoria gastronomica, ovvero l'inserimento di varianti spurie all'interno dei ricettari. Altre mani aggiungono, aggiornano, tolgono preparazioni senza grande rispetto dell'opera originale, soprattutto quando si tratta di traduzioni in altre lingue o di edizioni stampate dopo la morte dell'autore.

È esattamente quello che avviene per l'opera di La Varenne a seguito della sua scomparsa nel 1678.²⁸ Due anni più tardi viene stampata l'ennesima edizione del *Cuisinier* che contiene diverse novità, tra cui un'interessante ricetta intitolata «Carne fritta in più modi» (*Viande frite en plusieurs manieres*):

Prendi, per esempio, un petto di vitello, e mettilo nella pentola con altre carni, e quando è cotto, tiralo fuori, quando si è pronti a pranzare, è necessario dividerlo in due, cioè separare la parte superiore da quella inferiore, in modo che la frittura penetri ovunque, poi rimettere i pezzi uno sopra l'altro, dorare sia sopra che sotto, e non dentro, con due tuorli d'uovo, poi cospargere abbondantemente con pane grattugiato e sale mescolati insieme, poi metterli nella padella dove c'è dello strutto, o del burro ben caldo, e che il lato carnoso sia sotto, muovi spesso la padella per evitare che la carne si bruci, e quando avrà preso colore in modo che sia rosolata, è necessario girarla dall'altro lato, poi quando avrà preso abbastanza colore, togliila dal fuoco con una schiumarola, e falla scolare, poi mettila in un piatto, e sopra del prezzemolo fritto nella padella, ma fai attenzione che non si bruci.²⁹

Si tratta di una preparazione particolare del petto di vitello che, come abbiamo visto nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi,³⁰ era già indica-

to tra i pezzi adatti alla frittura nel Cinquecento italiano. Da quanto si può capire dalla descrizione, si tratta della parte centrale del taglio che oggi viene indicato come *brisket*,³¹ composto da una copertina di grasso piuttosto tenace e un muscolo sottostante. La ricetta prevede di prelessare il pezzo, poi di dividerlo in due in senso longitudinale e infine di ricomporlo per bagnarlo di tuorli d'uovo e cospargerlo di abbondante pangrattato mescolato con il sale.

Finalmente siamo di fronte alla prima ricetta con un doppio passaggio, prima nell'uovo, poi nel pangrattato, in modo che si formi una superficie croccante una volta fritto. Non c'è traccia di questa tecnica nelle edizioni precedenti del *Cuisinier*, né nei trattati dei suoi contemporanei. Considerando che è una ricetta inserita nel testo dopo la morte di La Varenne, probabilmente si tratta di un modo di cucinare la carne divenuto comune in quegli anni e introdotto da un anonimo curatore dell'opera. Nessuno avrebbe potuto immaginare che sarebbe diventata la tecnica principale per friggere la carne (e molto altro) in tutto il mondo.

Nella pagina successiva si trova un'altra preparazione altrettanto importante, destinata a segnare la storia della gastronomia. Si tratta della cotoletta frita, un taglio che stava raggiungendo una propria autonomia, anche come porzione singola non legata all'intero carré. Un'altra piccola rivoluzione che avrà la sua importanza nella definizione di questo piatto.

Altra carne frita. Prendete delle fette di carne crude che siano sottili e ben lardellate, o delle costine di montone, battetele bene, poi cospargetele con pane grattugiato e sale, mettetele a cuocere in una padella dove ci sia del burro color nocciola, e quando saranno cotte da un lato, giratele dall'altro, poi eliminate ciò che resta di grasso, e aggiungete un po' di agresto nella padella, e dopo averle girate nella padella, poggiatele su un piatto e cospargete un po' di sale e noce moscata.³²

È un passaggio storico: questa è infatti la prima vera descrizione pubblicata in cui una bistecca o costoletta frita viene presentata come piatto autonomo, e non come semplice variante di una preparazione più elaborata. Il pangrattato della ricetta del 1680 è un'altra

novità, visto che era riservato alla finitura degli arrosti fin dall'epoca medievale, e continua a essere utilizzato allo stesso modo dai contemporanei di La Varenne.³³ Su questa particolare versione con il solo pangrattato torneremo in seguito.

Il taglio della singola costoletta di montone o vitello era già apprezzato all'epoca, almeno a partire dal *Cuisinier* del 1651, ma veniva solitamente cotto in «ragù», ovvero infarinato e fritto, poi coperto di brodo aromatizzato da erbe aromatiche, capperi e infine legato con un *roux* di lardo e farina.³⁴ Nell'*Art de bien traiter* di L.S.R. del 1674 appare per la prima volta la possibilità di servire la cotoletta dopo una semplice frittura, ma è solo una variante di una ricetta notevolmente più complicata.³⁵

In sostanza nel 1680 appaiono due ricette: la prima che prevede indoratura e panatura – ma applicata al petto di vitello – e la seconda della cotoletta, ma con la sola panatura. Entrambe cercano un risultato croccante e sarebbe bastato sovrapporle per ottenere la cotoletta perfetta. Manca ancora l'ultimo passaggio, ma siamo vicini.

Una cotoletta «reale e borghese»

Trascorsa una generazione rispetto a La Varenne e de Lune, nuovi cuochi scalano i vertici della gastronomia francese. Tra questi appare François Massialot (Limoges, 1660 - Parigi, 1733) che esordisce con il suo fortunato *Le cuisinier roïal et bourgeois* nel 1691.³⁶

Le novità sono tante, a iniziare dal titolo del ricettario in cui definisce se stesso «cuoco reale», e ne ha tutte le qualità. Di lui, come spesso accade, si sa quasi esclusivamente ciò che è contenuto all'interno delle sue opere, da cui apprendiamo che ha prestato i suoi servizi alle dipendenze di diversi personaggi della stretta cerchia della corte di Luigi XIV. In particolare era stato il cuoco di Filippo I di Borbone-Orléans, ovvero il fratello del Re Sole, e di suo figlio Filippo II.

Stiamo parlando del vertice assoluto della piramide sociale, i cui esponenti potevano contare su una capacità di spesa praticamente illimitata e richiedevano la massima raffinatezza a tavola. Non dimentichiamoci che siamo a Parigi, capitale incontrastata del-

la gastronomia dove si dettano le regole culinarie per tutte le corti europee. Se l'etichetta di palazzo sotto Luigi XIV imponeva certe restrizioni, l'esuberante fratello poteva concedersi uno stile di vita egualmente lussuoso, ma più libero da vincoli di protocollo. È noto, per esempio, che Filippo amasse indossare sgargianti abiti femminili durante le feste e che abbia addirittura lanciato la moda degli abiti da pastorella che all'epoca ebbero un grande successo.³⁷ In questo clima estremamente libero e sfarzoso, la gastronomia non poteva che stare al passo.

La cucina di Massialot non è solo «reale», come la definisce il titolo del suo trattato, ma anche «borghese». È la prima volta che questa parola viene utilizzata in cucina e segna l'inizio di un lento – lentissimo, per la verità – avvicinamento alle tavole più popolari che si concluderà definitivamente solo nella seconda metà del Novecento.

La ragione la spiega lo stesso autore nella prefazione del suo libro:

Questo libro non sarà inutile nelle case borghesi, dove si è costretti a limitarsi a poche cose: oltre che possono presentarsi occasioni in cui si è più agiati e talvolta obbligati a offrire pasti che superino una spesa moderata; e quando avviene, poiché un cuoco può avere tutto ciò di cui ha bisogno, è necessario che sappia come usarlo con intelligenza, al fine di rendersi onore.

Inoltre in questo libro ci sono molte cose assai comuni, come polli, piccioni e lo stesso per la carne da macello, che possono dare molta soddisfazione in luoghi ordinari, soprattutto in campagna nelle province; e si può dire in generale che non è stato trascurato nulla che possa contribuire a far vivere piacevolmente un padrone di casa e a dare sollievo a coloro che hanno il compito di preparargli da mangiare; poiché, sempre senza allontanarsi dalle migliori pratiche attualmente in uso, si è cercato di includere tutto ciò che può essere servito su ogni tipo di tavola. Eccetto ciò che si potrebbe definire di bassa borghesia, su cui sarebbe stato inutile soffermarsi quando si riescono a fare le altre cose menzionate qui.³⁸

François Massialot conosce perfettamente la sua posizione e quella della Francia, che «primeggia su tutte le altre nazioni» in merito a

buon gusto e preparazioni gastronomiche,³⁹ ma si sforza di scrivere un trattato che possa essere utile anche a chi non può permettersi certe spese per il cibo o possa farlo solo in determinate occasioni. Naturalmente si parla di alta borghesia e le ricette si rivolgono ancora a cuochi professionisti, ma sono i primi segnali di apertura verso un mondo che era stato quasi completamente escluso. Il che non è poco, in pieno assolutismo, un secolo esatto prima della Rivoluzione francese.

Il successo dell'opera è fulmineo⁴⁰ e contribuisce a confermare la centralità della cucina francese nel panorama culturale del continente. È da sottolineare che, mentre ricettari scritti a Parigi venivano tradotti in tutta Europa, tra il XVII e il XVIII secolo i francesi non si preoccupano di tradurre alcun manuale di cucina di altri paesi, nonostante fosse una pratica abituale per altri campi del sapere, come quello filosofico, dove troviamo le edizioni in lingua francese delle opere di Locke, Hume e Kant.⁴¹

Ma veniamo alla frittura e alla cotoletta. Massialot non lascia cadere gli insegnamenti di La Varenne, moltiplicando i piatti che prevedono il doppio passaggio nell'uovo e nel pangrattato. Come per gli autori precedenti non mancano frittture che prevedono solo un'infarinatura superficiale,⁴² oppure un passaggio nella pastella, ma evidentemente sta maturando un interesse per il fritto più croccante.

Come in precedenza, la tendenza è quella di sottoporre a indoratura e panatura le frattaglie, in particolare quelle bianche. Si inizia dalle zampe d'agnello⁴³ e le orecchie di vitello,⁴⁴ entrambe farcite prima di essere fritte, ma il metodo si estende anche alle crocchette ripiene di interiora di vario genere e altri ingredienti, il tutto tritato, compattato in polpette grandi come un uovo o una noce e passate in uovo e pangrattato prima della frittura.

[...] prendete stomaci di pollastre, di polli e di pernici. Tritate questa carne con lardo sbollentato, testina di vitello cotta, alcune anemelle di vitello sbollentate, tartufi e funghi, midollo, mollica di pane inzuppata nel latte e ogni sorta di erbe aromatiche, con un po' di formaggio fresco cremoso e panna quanto basta: tutto ben tritato e ben condito, aggiungete quattro o cinque tuorli d'uovo e uno o due albumi. Con questo ripieno, formate le crocchette rotonde; passate-

le nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato, e lasciatele riposare su un piatto, per poi friggerle con strutto ben pulito e servirle calde [...]⁴⁵

Questi *croquets* sono grandi come un uovo, pertanto il doppio passaggio di doratura e panatura diventa quasi obbligatorio per assicurare la compattezza dell'impasto in padella senza che si sbricioli durante la cottura. Per quelli più piccoli, all'incirca della dimensione di una noce, Massialot prevede anche le varianti della pastellatura, dell'infarinatura o della sola panatura. Probabilmente le diverse modalità erano funzionali alla tenuta della polpetta in cottura.

Altra novità introdotta dall'autore è la ricetta del piccione alla brace che prevede due alternative prima di essere mandato in tavola: la panatura, oppure una frittura dopo il solito doppio passaggio in uovo e pangrattato.⁴⁶ Il piccione fritto è una *new entry* assoluta nel panorama e per la prima volta siamo di fronte a questo metodo applicato a qualcosa che si differenzia da un taglio del quinto quarto. Si tratta di un altro piccolo, ma significativo passaggio.

La stessa cosa la ritroviamo quasi identica nella ricetta del carré di montone: dopo averlo cotto alla brace può essere cosparso di pangrattato prima di essere servito, oppure cotto in pentola, passato in una pastella leggera e fritto.⁴⁷ Questa preparazione è intesa per l'intero carré, mentre alle singole cotolette è riservato un capitolo a parte ed è qui che troviamo la vera innovazione.

Si tratta di una ricetta assolutamente inedita che parte con le cotolette di montone o vitello, ma le utilizza in maniera un po' insolita.

Cotolette farcite. Prendete un carré di montone o di vitello e fatelo cuocere in una pentola con del buon brodo. Una volta cotto, tiratelo fuori e togliete tutta la carne, conservando le ossa delle costolette. Questa carne vi servirà per preparare una farcia, con pancetta sболlentata, midollo di vitello cotto, un po' di prezzemolo e di cipolla, funghi e tartufi, il tutto tritato insieme e pestato in un mortaio con le spezie e gli altri condimenti necessari, una mollica di pane ammollata nel latte o nel brodo, e un po' di panna. Legate la farcia con i tuorli d'uovo in modo che non sia troppo liquida. Fate delle bardature di pancetta in base alla grandezza delle costolette; mettete un

po' di questa farcia sulle bardature con l'osso delle costole e ripetete lo stesso processo per ogni costoletta, formandole rotonde con il coltello bagnato in uova sbattute, come se fossero delle vere costolette. Doratele e impanatele, poi sistematele in una teglia da forno per far assumere loro un bel colore. Questo è ciò che si chiama costolette farcite alla crema [*côtelette farcies à la creme*]: possono essere servite come contorno per vari tipi di *entrées* o *hors d'oeuvres*.⁴⁸ Si servono anche delle costolette di vitello farcite solo con finocchio e succo sul fondo del piatto, da servire come *hors d'oeuvres*.⁴⁹

Ciò che Massialot fa è, sostanzialmente, prendere la carne cotta e tritata del carré insieme ad altri ingredienti, e usare questa farcia, unita ad alcune fette di pancetta, per «formare» una finta cotoletta, inserendo addirittura l'osso nella composizione, per simulare la tipica forma della costoletta con il «manico». Infine la passa nell'uovo e nel pangrattato prima di terminare la cottura in forno.

Ai nostri occhi può sembrare una ricetta inutilmente complicata per raggiungere un risultato inferiore a quello che si otterrebbe friggendo semplicemente una fetta di carne cruda.

Pare addirittura una «brutta copia» di una cotoletta, visto che la imita inserendo l'osso nella polpetta di carne prima di cuocerla.

La prima ipotesi che sorge in mente è che questa ricetta non sia altro che una versione più elaborata della semplice cotoletta, magari dettata dal desiderio di «nobilitare» un taglio o una preparazione più popolare. Si potrebbe anche supporre che, per qualche motivo, la cotoletta indorata, panata e frita esistesse già, ma non trovasse posto nei ricettari. L'imitazione della forma attraverso l'inserimento dell'osso doveva richiamare per forza qualcosa che era già piuttosto conosciuto all'epoca, altrimenti l'effetto avrebbe avuto ben poco senso. In realtà è esattamente il contrario.

Di cotolette all'epoca ne esistevano decine di versioni: stufate, al forno, grigliate e così via, ma nessuna prevedeva il passaggio in uovo e pangrattato. Una ricetta del genere non sarebbe passata inosservata a tutti gli autori e non avrebbe avuto senso una sua esclusione in un mondo così multiforme e variegato. La tecnica di indoratura e pa-

natura, come detto, era già adottata, ma di solito applicata alle composizioni di carne ripiene (zampetti, orecchie e così via), oppure alla carne già cotta che aveva una consistenza morbida e poco compatta. In questi casi l'associazione di uovo e pangrattato aveva la funzione di formare una crosta croccante mantenendo unito il ripieno, impedendo di separarsi durante la cottura. Le altre pastelle o l'infarinatura non sarebbero state abbastanza tenaci per assicurare la tenuta del pezzo in frittura.

La semplice cotoletta, intesa come taglio, non ha bisogno di un tale escamotage culinario per mantenere la propria forma, che è invece necessario per la polpetta a forma di cotoletta, ovvero la cotoletta farcita, di Massialot. Il metodo di indoratura e panatura nasce quindi per esigenze tecniche e solo in seguito viene esteso ad altre preparazioni. Probabilmente questa copertura croccante aveva conquistato sempre più palati ed era diventata di moda pur perdendo la sua funzione di collante esterno. È da lì che prende piede la moda del fritto come lo conosciamo oggi.

Nel 1722 esce una nuova edizione del *Nouveau cuisinier royal et bourgeois* dove le ricette si erano accumulate arrivando a riempire tre volumi.⁵⁰ I piatti come negli altri casi vengono rivisitati e alcuni riportano nuove versioni: la cotoletta è una di queste. Rispetto all'originale compare infatti una variante di costolette di agnello o di vitello.

Entrée di cotolette di agnello o di vitello. [...] Si possono anche marinare immergendole per tre ore in agresto, succo di limone, sale, pepe, chiodi di garofano, cipolla e foglie di alloro. Successivamente, si prepara una pastella chiara con farina, acqua, un uovo crudo, sale e una noce di burro fuso, il tutto sbattuto insieme. Si immergono le costolette nella pastella e si friggono in strutto, e si servono come *entrée* e guarnendole con prezzemolo fritto. Possono anche servire come guarnizioni per altre *entrée*.⁵¹

L'antica pastella, che era stata sdoganata da Bartolomeo Scappi un secolo e mezzo prima, torna perciò in una versione inedita. Oltre a

essere usata per ricoprire l'intero carré, come fa anche lo stesso Massialot, viene utilizzata per ricoprire una singola cotoletta e friggerla. Siamo di fronte a un'altra innovazione epocale: la bistecca è cruda, finora tutta la carne subiva una prima cottura (alla brace o in casse-ruola) e solo dopo veniva impastellata e frita.

Possiamo ritrovare un precedente della carne cruda nel *Cuisinier françois* di La Varenne del 1680 dove però viene solo panata e ripassata in padella. Entrambe le ricette accompagnano il piatto con succhi aciduli di agresto e limone, ma mentre La Varenne li spruzza a fine cottura, Massialot li usa invece per la marinata in cui lascia immersa la carne per tre ore. Uno stratagemma geniale per ammorbidire e aromatizzare la carne senza bagnare esternamente il fritto. In realtà, non conoscendo le proporzioni tra gli ingredienti della pastella, è difficile valutare quanto l'involucro della cotoletta risultasse asciutto e croccante una volta fritto; a giudicare dalla composizione è più probabile che avesse una consistenza piuttosto morbida, simile a una frittella.

Siamo sicuramente di fronte all'ennesimo scatto evolutivo e ormai gli elementi ci sono quasi tutti. Anzi, potremmo addirittura definire questa ricetta come il vero prototipo di tutte le cotolette future.

Questi caratteri si accumulano stagione dopo stagione ed è estremamente difficile stabilire quale sia il reale punto di partenza del piatto. Un lento percorso di avvicinamento senza veri momenti epifanici. A differenza delle leggende, quando si osserva da vicino la formazione di una specialità gastronomica, ci sono più dubbi che certezze.

Alla versione della cotoletta di Massialot datata 1722 mancano ancora alcune caratteristiche, tra le quali il fondamentale doppio passaggio in uovo e pangrattato, e forse oggi non sarebbero tutti concordi a indicare questa come la «vera» cotoletta.

Polpette ripiene di cotolette e altre amenità

Tra i tanti meriti di Massialot, oltre ad avere contribuito a individuare un prototipo della cotoletta, c'è anche quello di avere definitivamente sdoganato il passaggio in uovo e pangrattato, descritto per la

prima volta da La Varenne nel 1680. Erano passati poco più di quarant'anni e questo procedimento stava diventando sempre più comune. Gli autori successivi seguiranno il suo esempio, cambiando definitivamente il modo di friggere la carne e ottenendo un risultato croccante e asciutto.

Sono due i cuochi che segnano la stagione francese di metà Settecento: Vincent La Chapelle e un cuoco anonimo conosciuto con lo pseudonimo di Menon. Entrambi sono personaggi piuttosto oscuri dei quali sfuggono i contorni della vita privata e della professione.

Tra le poche cose che si possono dire di Vincent La Chapelle è che il suo *Le cuisinier moderne*⁵² uscito nel 1735 è preceduto di due anni dalla edizione inglese intitolata *The Modern Cook*⁵³ stampata a Londra. Ciò non fa di lui un cuoco inglese, ma mette in luce gli stretti rapporti che esistevano all'epoca tra Francia e Inghilterra in materia di gastronomia. Deve avere profondamente influito il fatto che, negli anni di pubblicazione dei volumi, La Chapelle prestava servizio presso Philip Stanhope IV conte di Chesterfield, che svolgeva la sua attività di politico tra Londra e L'Aia (dove infatti è stampata l'edizione francese).

Il ricettario non presenta particolari novità, anzi in buona parte è una copia del Massialot e di altri trattati dell'epoca. Per quanto riguarda la cotoletta, riprende la versione della polpetta di carne con l'osso di Massialot del 1691, con la differenza che la complessa farcitura non è bardata di pancetta, per cui la tenuta della preparazione è affidata unicamente allo strato esterno di uovo e pangrattato. Diventa quindi importante assicurarsi che abbia una consistenza solida e regga anche quando la cotoletta viene afferrata per il «manico» rappresentato dall'osso. Da sottolineare anche il titolo scelto per la ricetta: *Côtelettes de Veau en Surprise*⁵⁴ ovvero in «sorpresa», che negli autori successivi finirà per indicare una frittura ricoperta da una spessa crosta.⁵⁵

Per il resto La Chapelle applica il metodo di indoratura e panatura ad altri tipi di frittura come per le code di montone⁵⁶ che vengono prima cotte alla brace e poi fritte e tra queste appare anche un'interessante panatura con una miscela di pangrattato e parmigiano grattugiato⁵⁷ che ritroveremo in altre occasioni. Inoltre applica la stessa

copertura anche alla punta di petto di vitello (il *Poitrine* già visto nel La Varenne del 1680) estendendola fino al *Tendrons* che designa la parte mediana del petto del vitello.⁵⁸ Questo slittamento è piccola cosa, ma indica un'ulteriore estensione della frittura a parti che non sono considerate propriamente tagli di quinto quarto.

Il secondo autore francese è Menon e di lui si conosce ancora meno. A dispetto di questo anonimato, i suoi ricettari sono stati veri successi editoriali.

Il primo si intitola *Nouveau traité de la cuisine*⁵⁹ e vede la luce nel 1739. Nonostante la palese dichiarazione del titolo, non contiene molte novità e il fritto continua a essere applicato per la cottura delle frattaglie bianche come le orecchie di vitello,⁶⁰ le zampe⁶¹ e le code di montone⁶² già viste negli autori precedenti. L'unica ricetta veramente degna di nota è il «Poularde en quatre a la Creme, frite»⁶³ in cui i quarti di pollo vengono stufati, poi passati nel pangrattato, nell'uovo e di nuovo nel pangrattato prima di essere fritti, assicurando una perfetta aderenza degli strati e una spessa crosta croccante. Come abbiamo già visto, oltre alle frattaglie, il pollo ha una lunga tradizione di frittura e, non a caso, è così apprezzato in tale versione ancora oggi.

La pubblicazione più fortunata di Menon arriva però qualche anno più tardi, nel 1746. Si tratta di *La cuisinière bourgeoise*,⁶⁴ il primo trattato rivolto esplicitamente al pubblico femminile, ovvero a quelle «cuciniere» borghesi che si dedicavano alla preparazione dei pasti. Il ricettario ha conosciuto ben trentadue edizioni tra il 1746 e il 1789, oltre a un numero non calcolato di copie pirata, ed è stato ristampato fino al 1865.⁶⁵

Anche in questo caso non si segnalano grandi novità rispetto al panorama precedente, a parte un'inedita e assai complessa versione di cotoletta. Si tratta di due ricette molto simili: la *Côtelettes de Mouton en robe de chambre*, che si potrebbe tradurre come «Cotoletta di montone in vestaglia»:

Tagliate il carré di montone in costolette, fatele cuocere nel brodo con pochissimo sale, un mazzetto guarnito; quando le costolette so-

no cotte, sgrassate il brodo e passatelo al setaccio, fatelo ridurre fino a ottenere una glassa e mettetevi dentro le costolette per glassarle. Una volta glassate, ritiratele per farle raffreddare; prendete della polpa di vitello e del grasso di manzo per fare un ripieno, con due uova, sale, pepe, prezzemolo, cipollotto, funghi, il tutto tritato, e ammorbidite il ripieno con della panna. Avvolgete ogni costoletta con questo ripieno, mettetele su una teglia, impanatele con mollica di pane e fatele cuocere al forno. Quando hanno un bel colore, lasciatele sgocciolare dal loro grasso e servitele con una buona salsa chiara.⁶⁶

Questa costoletta di montone cotta in brodo viene ricoperta con una farcia di carne macinata e altri ingredienti, infine passata nel solo pangrattato e cotta in forno, mentre la ricetta successiva di *Côtelettes de Mouton au Basilic* segue lo stesso procedimento prima di essere fritta.⁶⁷ In pratica è una polpetta ripiena di cotoletta: una sorta di complicata variante che scomparirà dopo pochi anni senza lasciare traccia.

Un secolo di gestazione

Riepilogando, a partire dalla metà del Seicento per circa un secolo sono successe molte cose interessanti per la definizione della ricetta della cotoletta: dall'invenzione del doppio passaggio in uovo e pangrattato di La Varenne (applicato però ai soli tagli del quinto quarto) all'entrata in scena della costoletta (di vitello o di montone), che assume una propria individualità tra le portate, ma è unicamente panata; fino a Massialot che, a inizio Seicento, inizia ad applicare il doppio passaggio in uovo e pangrattato alla cotoletta, modificando la preparazione della carne e creando un'armatura esterna che possa contenere gli impasti di carne trita durante la frittura, con l'«effetto collaterale» della croccantezza esterna.

Come abbiamo visto, seguire l'evoluzione di una ricetta fino alla forma nota è tortuoso e talvolta anche scoraggiante, perché ci si rende conto che da molto tempo erano già presenti tutti gli elementi «corretti» e che sarebbe bastato metterli nella sequenza giusta. La

soluzione apparentemente più semplice e banale sembrava non interessare a nessuno.

Siamo portati a pensare che i piatti nascano nella loro forma più elementare grazie a pochi ingredienti e siano gli interventi successivi durante i secoli ad aggiungere complessità alla ricetta. Anche l'albero genealogico ce lo immaginiamo spesso al contrario: dall'unica forma primigenia si dovrebbero essere generate tutte le successive varianti, mentre non è affatto così. Nel passato in realtà coesistono molte versioni dello stesso piatto, ma la maggior parte di esse scompare senza lasciare traccia. Il motivo per cui oggi conosciamo praticamente un'unica tipologia di cotoletta è grazie all'estinzione delle decine di varianti che non hanno resistito al passare dei secoli.

Siamo di fronte a un vero bias cognitivo che ci fa associare le invenzioni culinarie primitive a forme più semplici, mentre non è affatto la regola. Molte ricette famose inizialmente erano complicate e si sono evolute per rarefazione successiva di ingredienti e procedimenti per raggiungere la forma attuale.⁶⁸

La cotoletta odierna rappresenta una minima frazione delle ricette di carne fritta di tutti i tipi che si sono sovrapposte e contaminate nel corso del tempo. Della maggior parte è rimasta memoria solo nei ricettari, ma all'epoca godevano di grande considerazione, mentre la cotoletta stentava a prendere la forma definitiva. Tra il XVII e XVIII secolo la cotoletta era ancora un taglio anatomico ricavato dal carré di diversi animali ed era lontana dall'indicare una singola preparazione gastronomica, come siamo abituati a considerarla oggi.

È stata la Francia a segnare una svolta decisiva nel suo sviluppo, influenzando profondamente l'intera cucina europea nel corso del Settecento. Ma quello che sembrava già un passo decisivo nel percorso della cotoletta fino alle nostre tavole non era che il primo di una serie di movimenti e trasformazioni tra territori anche molto lontani.

5. La cotoletta inglese

Così si può giustamente dire della Gran Bretagna come della Terra di Canaan, che è una terra in cui scorre latte e miele.

CHARLES CARTER,
The Compleat City and Country Cook, 1732

L'imperialismo francese in Inghilterra

Per seguire il percorso della cotoletta dobbiamo attraversare la Manica. A inizio XVII secolo, infatti, l'Impero britannico stava muovendo i primi passi che l'avrebbero trasformato in una superpotenza mondiale nei secoli successivi, dando vita al più grande impero mai esistito.

Eppure, anche la più vasta talassocrazia che avesse mai dominato il globo rimaneva comunque soggiogata dalle mode gastronomiche francesi, a cui aveva attinto fin dagli esordi della sua rivoluzionaria cucina. Lo provano, quantomeno, le numerose traduzioni di ricettari, a iniziare dal *The French Cook* di La Varenne pubblicato nel 1653¹ dopo appena due anni dalla sua versione parigina.

Stessa sorte per Massialot che esordisce nel 1702 in inglese con *The Court and Country Cook*,² un testo fondamentale per la diffusione del vasto sapere gastronomico francese in Inghilterra. Tra le altre cose, all'inizio del libro si trova un glossario in cui sono riportate le spiegazioni di alcuni termini che non dovevano essere ancora d'uso comune sull'isola britannica. Compare anche la parola *Cutlets* con questa definizione: «Cotolette: sono fatte con le costole corte³ del collo del montone o del vitello e prendono il loro nome dalla parola francese *Côtelette*, che significa piccola costola». ⁴ Una precisazione fondamentale per un termine che stava iniziando la conquista del mondo e sarebbe diventato di uso comune nei paesi anglosasso-

ni. Naturalmente nel Massialot non mancano le «Farced Cutlets»,⁵ ovvero le complicate cotolette farcite a forma di polpetta già viste nel capitolo precedente, le uniche che prevedono un passaggio in uovo e pangrattato prima della cottura in forno, mentre le restanti due ricette di cotolette si riferiscono a preparazioni di stufati da servire come guarnitura di altri piatti di carne.⁶

Infine, abbiamo già ricordato che il ricettario di Vincent La Chappelle *Le cuisinier moderne*⁷ del 1735 è addirittura preceduto di un paio di anni dalla sua versione inglese intitolata *The Modern Cook*⁸ stampata a Londra. Come succede spesso in questi casi, le diverse edizioni non combaciano perfettamente, pur mantenendo una decisa uniformità di fondo.

Tra Francia e Inghilterra non si tratta di un vero e proprio scambio reciproco, ma di un'influenza a senso unico esercitata dai francesi verso la Gran Bretagna. I ricettari esprimono perfettamente questa situazione e rappresentano l'esempio più evidente dell'ascendente francese oltremarina. La carta stampata non era però l'unico mezzo per la diffusione della cultura culinaria, che poteva contare anche su scambi di cuochi e prodotti gastronomici, come per esempio il vino francese, particolarmente apprezzato sulle grandi tavole borghesi e aristocratiche.

In parole povere le due nazioni erano profondamente legate e le principali novità dell'alta cucina francese avevano un canale preferenziale di penetrazione in Inghilterra.

Cutlets «alla francese»

La storia della cotoletta segue inizialmente l'evoluzione dettata olttralpe. Uno degli indizi determinanti si trova nei trattati di cucina inglesi del Seicento, dove è praticamente inesistente qualsiasi preparazione di carne assimilabile a una «proto-cotoletta».

Tra i rarissimi esempi si possono citare due ricette provenienti da un volume piuttosto celebre conosciuto come *The Closet Opened*⁹ pubblicato nel 1669 da Kenelm Digby. La prima è intitolata «Savoury Collops of Veal»¹⁰ e si tratta di sottili fette di vitello passate nel so-

lo uovo sbattuto aromatizzato al timo, fritte nel burro e servite con succo d'arancia; mentre la seconda è «An Excellent way of making Mutton Steaks»¹¹ dove le costole di montone sono ricoperte con pangrattato, sale e pepe bianco, quindi passate velocemente alla brace. Per il resto si trovano molte preparazioni di carne che prevedono una frittura o rosolatura, ma solo come passaggio iniziale per stufati o fricassees: due metodi già ampiamente attestati, ma molto lontani da qualsiasi versione di cotoletta.

A partire dai primi anni del Settecento l'influenza francese è sempre più forte presso gli autori inglesi. Le ricette non si diffondono solo attraverso le traduzioni dei ricettari parigini, ma iniziano a fare breccia anche nelle pubblicazioni locali, segnando una penetrazione capillare nella cucina inglese. Si tratta di un fenomeno presente in molti altri paesi europei, ma in questo caso è particolarmente evidente.

È così che troviamo una sezione dedicata alle «Cutlets» all'interno del *The Cooks and Confectioners Dictionary*¹² di John Nott pubblicato nel 1723. L'autore si presenta in copertina come il cuoco dei «duchi di Somerset, Ormond e Bolton, e dei Lord Lansdowne e Ashburnham»¹³ che rappresentavano i vertici dell'aristocrazia terriera e le più alte cariche dello Stato. La sua opera è concepita come un imponente dizionario di oltre seicento pagine in cui le materie sono trattate in ordine alfabetico. Se nel 1702 la voce «Cutlets» aveva avuto bisogno di spiegazioni, vent'anni più tardi è completamente sdoganata.

Non si registrano particolari novità che non fossero già comparse in precedenti ricettari francesi, anzi è proprio l'uniformità delle preparazioni a fornire un dato interessante. In totale si contano sei ricette raggruppate sotto questa voce da dizionario e ci forniscono un'idea piuttosto chiara delle preparazioni attestate all'epoca.

La prima è una cotoletta in «papillote»,¹⁴ una ricetta piuttosto particolare, ma molto diffusa all'epoca, che prevede la cottura della carne avvolta in un involucri di carta. Le altre mostrano già qualche grado di avvicinamento all'odierna cotoletta frita. Si inizia dalla celebre cotoletta farcita del Massialot,¹⁵ qui ripresa alla lettera, mentre le rimanenti prevedono di avvolgere in pastella la carne già marina-

ta o lessata per poi friggerla,¹⁶ o ancora di impanarla da cruda per poi cuocerla alla brace oppure di rosolarla in padella guarnendola con un ragù di animelle e funghi.¹⁷

In buona sostanza, a parte la cotoletta sotto forma di «polpetta», nessuna altra preparazione adotta ancora il classico passaggio in uovo e pangrattato. I metodi sono ancora divisi: da una parte l'uovo, sotto forma di pastella,¹⁸ dall'altro il pangrattato.

I cuochi inglesi sono consapevoli dell'influenza francese, arrivando a citarla espressamente in alcuni titoli delle ricette, come per esempio le «Mutton-Cutlets the French Way»¹⁹ per la cotoletta di montone passata nell'uovo sbattuto.

Ma qualcosa stava per cambiare.

Panatura à l'Anglaise

Nel 1732 viene stampato a Londra *The Compleat City and Country Cook*,²⁰ scritto da Charles Carter, un cuoco dell'alta nobiltà inglese, figlio d'arte, nonché discendente da una lunga stirpe di cuochieri, come afferma lui stesso nella prefazione del libro. Durante la sua carriera aveva avuto la possibilità di servire anche alcuni generali e diplomatici impegnati in varie missioni attraverso l'Europa, dalle Fiandre a Berlino, dall'Aia a Hannover, fino in Spagna e Portogallo, entrando così in contatto con diverse culture gastronomiche.

Charles Carter non solo nutriva una grande opinione sulle proprie capacità personali – probabilmente giustificata –, ma anche sulla cucina inglese in generale.

Alcuni dei nostri nobili e gentiluomini sono stati troppo legati ai costumi francesi e alla cucina francese, tanto che non si ritengono in grado di essere ben serviti se non chiamando un cuoco da un paese straniero, il quale, a causa della povertà del suo paese (comparato al nostro) e dell'umore volubile dei suoi abitanti, i cui gusti cambiano continuamente, è costretto a spremere la sua inventiva per mascherare la natura e perderla nell'arte, più per scombussolare che per soddisfare il palato.²¹

Nonostante l'aperta critica, nemmeno lui poteva sottrarsi alla moda gastronomica dell'epoca, e il suo ricettario lo dimostra con una lunga serie di preparazioni di stampo francese. Rimane però fortemente convinto che la cucina della sua isola abbia grandi potenzialità e non esita a registrare piccoli accorgimenti culinari che avranno un forte impatto nei decenni successivi.

Uno di questi riguarda proprio l'associazione tra uovo e pangrattato sulla carne.

Abbiamo visto che fin dal Medioevo vengono descritti arrosti e carni allo spiedo cosparsi di briciole di pane nelle ultime fasi di cottura per formare una crosticina dorata e croccante. Questo metodo non abbandona mai del tutto le cucine e lo ritroviamo ancora nella Francia di metà del Seicento, usato da La Varenne in associazione al burro per rifinire gli arrosti.²²

Carter descrive un procedimento simile, ma aggiunge una spennellata preliminare d'uovo, probabilmente per assicurare la perfetta adesione del pane. In alcuni casi sembra che il pane sia mescolato direttamente con l'uovo, in altri invece lo aggiunge chiaramente in un passaggio successivo, come in questa ricetta del «Montone grigliato con capperi»:

Prendete un grande petto di montone e bollitelo fino a renderlo tenero; passatelo poi sulla brace. Spennellate il petto con tuorli d'uovo e condite con pepe, sale, pangrattato, un po' di timo e prezzemolo tritati; quindi grigliatelo delicatamente. Preparate una buona salsa con burro, capperi, sugo di carne, scalogno e mango²³ o funghi a dadini; quindi servitelo caldo.²⁴

Lo stesso procedimento lo troviamo in altre ricette: dalla testa di vitello «Surprise»²⁵ alla coscia di maiale stufata e grigliata,²⁶ fino alle oche,²⁷ le allodole²⁸ e perfino le ostriche²⁹ bagnate di tuorlo d'uovo, cosparse di pangrattato, noce moscata, sale e pepe, infilate su piccoli spiedini da cuocere alla brace.

Si tratta certamente di una novità sul piano gastronomico, ma non impatta direttamente sulla realizzazione della cotoletta che lo

stesso Carter continua a preparare fritta al naturale,³⁰ oppure alla griglia con pangrattato ed erbe aromatiche.³¹ Rappresenta però un metodo sviluppato sull'isola che avrà un certo riconoscimento, proprio da parte dei francesi. Saranno infatti loro a chiamarlo «à l'Anglaise», come fa André Viard nel 1806 con la sua «Selle de Mouton à l'Anglaise»³² che viene passata nel burro, nel pangrattato, e di nuovo nell'uovo e nel pangrattato da fredda, per poi rimetterla in forno per l'ultima fase di cottura. Al Viard si aggiungerà in seguito il Beauvilliers nel 1814 con la sua «Panée à l'Anglaise»,³³ fino a diventare un termine consolidato della cucina francese.³⁴

Il sospetto però è che nel frattempo la panatura all'inglese fosse diventata famosa anche per un altro motivo.

L'inesauribile Charles Carter tornerà nel 1749, ben diciassette anni dopo il primo libro, a dare alle stampe un secondo ricettario intitolato *The London and Country Cook*.³⁵

Le caratteristiche di manuale pratico per la cucina domestica che aveva contrassegnato la prima pubblicazione qui sono ancora più evidenti:

Ho cercato di rendere le mie istruzioni in cucina sia appetibili, utili e comprensibili, invece di quelle strane e fantasiose regole pubblicate sotto il nome di qualche grande maestro, ma in modo tale da non istruire mai i loro lettori, e a volte da allontanarli dai sani dettami di una buona capacità naturale. E, poiché dichiaratamente non scrivo altro che la mia pratica personale nelle famiglie più alla moda di questi regni; si troverà che limito le mie istruzioni, in generale, alla preparazione nel modo migliore, più naturale e salutare, dei cibi che sono il prodotto del nostro paese; e che le mie ricette sono tutte adatte alle costituzioni e ai gusti inglesi, e tutte praticabili e facili da realizzare, sia per una tavola sontuosa che frugale.³⁶

Le istruzioni sono semplici, rivolte a chi ha più «bisogno dell'aiuto di una guida del genere: che bisogna ammettere sono principalmente i giovani e gli inesperti, e raramente i più istruiti del sesso femminile».³⁷ Lo spirito didattico dichiarato da Carter è messo a du-

ra prova dalla struttura estremamente disordinata, dove le ricette si susseguono senza un filo logico apparente e nella stessa pagina si possono trovare le istruzioni per realizzare una fricassea d'agnello, lo sciroppo per la tosse e le pere disidratate.³⁸

Nonostante questo, ci sono molte ricette interessanti, tra cui una di cotoletta di montone intitolata «Mutton cutlets from Pontack's»:

Prendete una manciata di pane grattugiato e un po' di timo, prezzemolo e scorza di limone tritati molto finemente con un po' di noce moscata, pepe e sale; quindi prendete un lombo d'agnello, tagliatelo a fette e battetelo bene; poi prendete i tuorli di due uova: spennellateli su entrambi i lati delle fette di carne. Cospargete sopra il pane grattugiato con questi ingredienti mischiati insieme. Preparate la salsa con del sugo, con uno o due cucchiaini di *claret* e un po' di acciuga.³⁹

Stavolta ci siamo: il taglio è quello giusto, la carne è cruda, ci sono le uova spennellate e infine il pangrattato. Tutto perfetto, tranne per un piccolo particolare: Carter dimentica di specificare come cuocerla... La ricetta successiva, dedicata alle cotolette di vitello,⁴⁰ sebbene abbia un procedimento completamente diverso assimilabile all'odierna scaloppina, viene fritta nel burro. Non basta ma è un indizio.

La semplificazione della cotoletta francese e la contaminazione del metodo «à l'Anglais» usato per gli arrosti ha fatto compiere il vero e proprio passo decisivo alla cotoletta verso la sua forma contemporanea. Finalmente abbiamo una preparazione del tutto attuale, che contempla tutti i passaggi e le caratteristiche di una vera cotoletta contemporanea. Il risultato doveva essere già quello che ci aspettiamo oggi, ovvero una fettina di carne perfettamente rosolata e croccante.

Ma questa ricetta ha ancora qualcosa da raccontare e l'indizio è racchiuso nel titolo: infatti non è una semplice cotoletta, bensì una «cotoletta del Pontack».

Il Pontack, meglio conosciuto come Pontack's head,⁴¹ era una taverna londinese aperta in Abchurch Lane, dopo l'incendio di Londra del 1666, famosa per la rinomata cucina francese, tanto che la prestigiosa Royal Society di Londra vi tenne le cene ufficiali fino al

1746, quando si trasferì alla Devil Tavern.⁴² Con grande lungimiranza, la taverna era stata acquistata da Arnaud III de Pontac, erede di una nobile dinastia bordolese, nonché presidente del Parlamento di Bordeaux, e data in gestione al figlio. Insieme al titolo, Arnaud de Pontac aveva ereditato anche i vigneti del Château Haut-Brion, prontamente trasformati nella zona più prestigiosa per la produzione del vino bordolese.

Oggi de Pontac è conosciuto come il padre del vino francese moderno,⁴³ un vero mito per tutti gli appassionati di Bordeaux e non solo. La sua intuizione lo portò a mandare il figlio a Londra per aprire un locale di lusso dove veniva servita la cucina francese più raffinata e soprattutto si poteva promuovere il vino prodotto nelle tenute di famiglia presso l'alta borghesia inglese. Questa manovra è considerata la prima vera operazione di marketing applicata al vino, che fino ad allora veniva venduto come un prodotto di uso quotidiano, senza differenze di etichetta. Grazie all'alta qualità del prodotto inviato dalla Francia, il Pontack's head garantiva una sorta di denominazione d'origine controllata e riusciva a spiccare prezzi notevolmente più elevati rispetto al vino comune.⁴⁴

La taverna cambiò proprietà più volte nel corso del tempo e una delle ultime notizie che abbiamo riguarda la signora Susannah Austin che, dopo avere accumulato un notevole patrimonio grazie alla fortunata insegna, nel gennaio 1735 sposò William Pepys, facoltoso banchiere londinese.

La cotoletta del Pontack non è quindi una cotoletta qualunque, ma la più alta espressione della cucina francese piegata ai gusti inglesi. Una sorta di traduzione gastronomica delle aristocratiche raffinatezze parigine messe a servizio della ricca e industriosa borghesia londinese che, di lì a poco, avrebbe dato l'avvio alla Prima rivoluzione industriale. Un connubio perfetto di stile e pragmatismo dove la «panée à l'Anglaise» era applicata alla singola fettina di carne (e non a un grande arrosto), senza altri passaggi laboriosi come quelli previsti per la cotoletta farcita di Massialot. Una vera e propria rivoluzione borghese della cucina che nella cotoletta troverà una delle sue più felici e durature espressioni.

Guardandola da un altro punto di vista potremmo quindi anche

dire che la nascita della cotoletta è «colpa» del vino francese. Il destino dei grandi *cru* è stato segnato dalla strategia avviata dai Pontac per farli apprezzare anche fuori dalle zone di origine, iniziando dal paese che all'epoca controllava già gran parte delle rotte marittime, nonché tredici colonie in Nord America. Senza questo «innesto» della cucina francese oltremarina dovuto al commercio dei Bordeaux, probabilmente non si sarebbe mai creata l'occasione giusta.

Tutti pazzi per la cotoletta

La cotoletta è figlia della rivoluzione borghese in cucina e ha la sua naturale culla nelle grandi città europee, Londra in testa. Non è un caso che, sempre in Inghilterra, troviamo enormi differenze tra ciò che mangiava chi risiedeva in città e chi in campagna. Oggi stentiamo a renderci conto quanto potessero essere diversi gli stili di vita tra queste due fasce di popolazione dello stesso paese, distinte solo su base territoriale. Il cibo era uno degli elementi più divisivi tra il centro e la periferia del paese e ciò non valeva per la sola Inghilterra, ma anche per le altre nazioni europee.

Per fortuna lo stato avanzato dell'editoria inglese ci viene in aiuto grazie al moltiplicarsi delle pubblicazioni di ogni tipo, compresi i manuali pratici di agronomia e di economia domestica che, in alcuni casi, contengono consigli pratici di cucina e conservazione degli alimenti. Si tratta di libri estremamente interessanti con informazioni culinarie inedite relative a una vasta porzione di popolazione fino ad allora senza voce. Uno dei trattati più accurati dell'epoca è *The Country Housewife's Family Companion* di William Ellis,⁴⁵ pubblicato esattamente a metà del XVIII secolo. Senza entrare troppo nel dettaglio, tra le decine di ricette tipiche di una media borghesia terriera e diverse incursioni nella cucina contadina, Ellis compone uno splendido ritratto dell'alimentazione nell'Inghilterra rurale del tempo, evidenziando soluzioni gastronomiche molto diverse da quelle viste finora.

Non è un caso che manchino del tutto i piatti di carne frita, le pastelle e così via: le preparazioni sono pensate sulla base di principi

di economia e semplicità. Ciò conferma che all'epoca in Inghilterra sopravvivevano almeno due diverse concezioni della cucina ispirate a principi radicalmente diversi e la cotoletta fosse un prodotto dell'intenso scambio culturale tipico dei grandi centri urbani. Nonostante questa apertura al mondo agreste, i ricettari borghesi continuano a rappresentare la spina dorsale dell'editoria inglese.

Sempre a metà secolo compare sulla scena un secondo ricettario intitolato *The Lady's Companion*.⁴⁶ Troviamo di nuovo la cotoletta in stile Pontack e questa volta la spiegazione sul metodo di cottura non lascia spazio a dubbi fin dal titolo: «To fry Mutton Cutlets».

Per friggere le cotolette di montone. Tagliate un collo di montone osso per osso e battetelo piatto con la vostra mannaia; preparate un condimento con pane grattugiato, un po' di timo ridotto in polvere, prezzemolo tritato, noce moscata grattugiata e un po' di scorza di limone tritata, quindi sbattete due uova con il sale, infarinate le cotolette su entrambi i lati e immergetele nelle uova, cospargetele con il condimento su entrambi i lati; mettete del burro in una padella e, quando è caldo, mettete le vostre cotolette e friggetele dorate su entrambi i lati. Per la salsa, prendete del sugo di carne o un brodo forte, una cipolla, alcune spezie, un pezzo di pancetta e una foglia di alloro, e fate bollire tutto insieme; poi mescolatelo con acciuga o alcune ostriche e un quarto di pinta di vino rosso, e versatelo sulle vostre cotolette. Guarnite con noci sott'aceto⁴⁷ tagliate in quarti, crespino,⁴⁸ finocchio di mare,⁴⁹ cetrioli sott'aceto e limone a fette.⁵⁰

Una ricetta estremamente semplice dove tutta la complessità viene trasferita nella realizzazione della salsa. Ai nostri occhi potrebbe sembrare un'aggiunta inutile, anzi dannosa, considerato che inumidisce irrimediabilmente la deliziosa crosticina che si è formata durante la frittura. Come vedremo anche successivamente, l'usanza di spargere condimenti liquidi sulla cotoletta evidentemente non ha mai impensierito nessuno in passato, facendone uno dei caratteri più stabili lungo i secoli.

Nel *The Lady's Companion* abbondano le ricette di carne frita e, ovviamente, sopravvivono tutti gli altri metodi che abbiamo già vi-

sto in passato, dall'infarinatura, all'indoratura con sole uova fino alla pastella. C'è però un'altra ricetta che utilizza il doppio passaggio in uova e pangrattato: i testicoli di agnello «alla maniera italiana»:

Togliete la pelle, tagliateli a pezzi e metteteli in una casseruola con alcune fette di cipolla, prezzemolo, sale, pepe, chiodi di garofano, aceto e un po' di sugo di carne; lasciateli marinare per un po' di tempo, poi scolateli, sbattete alcune uova, immergetevi i testicoli di agnello,⁵¹ cospargetele con pangrattato, friggeteli e serviteli caldi con prezzemolo fritto. Per un'altra volta, infarinateli e friggeteli nello stesso modo.⁵²

Difficile dire a cosa si riferisca questa «maniera italiana», forse la marinatura con ortaggi, erbe aromatiche e spezie, oppure il metodo di frittura applicato alle frattaglie bianche che ricorda quello usato da Bartolomeo Scappi nel Cinquecento. In ogni caso vedremo tra poco che il ruolo degli italiani sarà determinante per il perfezionamento della cotoletta e la sua diffusione.

A partire da questo momento il nuovo modo di rivestire la carne in due passaggi con uova e pangrattato riscuote un discreto successo e la ricetta delle cotolette di montone la ritroveremo in diversi manuali inglesi fino ai primi dell'Ottocento. Naturalmente i diversi autori apportano piccole varianti personali, ma sostanzialmente la preparazione è la stessa. Nel 1782 si trova praticamente invariata nel ricettario *The Modern Cook*,⁵³ mentre nel 1787 *The Ladies' Assistant*⁵⁴ applica lo stesso metodo alle fettine di vitello cotte nel forno olandese⁵⁵ e ancora nel 1810 il *The Cook's Complete Guide* ne riporta una versione frita con carne di vitello⁵⁶ e di piccione.⁵⁷

Appena dopo la sua comparsa, la frittura «a cotoletta» allarga il suo raggio d'azione e viene applicata anche al vitello «freddo»: una vera e propria ricetta antispreco per riutilizzare gli avanzi di carne già cotta. La descrizione appartiene al *Cookery Reformed; Or, The Lady's Assistant* del 1755.

Tagliate il vitello a fette molto sottili, e immergetele nei tuorli d'uovo, battuti prima, e poi nelle briciole di pane mescolate con erbe aromatiche e scorza di limone tritata: mettetele nella padella con burro cal-

do appena sufficiente per friggerle: nel frattempo fate un po' di sugo con l'osso del vitello; quando la carne è fritta abbastanza, toglietela con una forchetta e mettetela in un piatto davanti al fuoco; spargete un po' di farina nella padella, giratela e versateci sopra il sugo: poi versate il liquido sul vitello e guarnite con limone.⁵⁸

Lo stesso manuale propone anche un'interessante ricetta di trippa tagliata a strisce, passata nell'uovo, nel pangrattato e fritta, servita in tavola con burro e senape.⁵⁹

Una spruzzata d'Italia

Come abbiamo visto alcuni autori inglesi a metà Settecento parlano di «Italian Manner» riferendosi alle ricette di carne fritta. Ma i cenni alle ricette «all'italiana» riecheggiano in molte preparazioni, moltiplicate da quelle che richiamano famose città della penisola come «bolognese», «veneziana», «parmigiana» (grazie soprattutto al celebre formaggio), «romana», «napoletana» e così via.

Una particolare ricetta però ricorre spesso nella manualistica francese e inglese, ovvero una particolare salsa «à l'Italienne». Conosciuta fin dall'inizio del XVIII secolo, è una classica preparazione della cucina parigina. Nonostante le numerose varianti, la potremmo descrivere come un brodo estremamente concentrato – tipo un *consommé* o un *restaurant* –⁶⁰ aromatizzato con diverse erbe aromatiche e spezie, tra cui prezzemolo, scalogno, timo, aglio, chiodi di garofano, con l'aggiunta di limone e infine addensato con burro e farina.⁶¹ Ne risulta una salsa vellutata con un sapore di carne più o meno marcato, in relazione alla tostatura iniziale in pentola, accompagnato da profumi vegetali.

Non è chiaro cosa c'entri l'Italia in questa ricetta, forse soltanto per la presenza di un bouquet aromatico mediterraneo, oppure per la nota agrumata del limone, ma la struttura è la stessa delle classiche salse francesi apprezzate in tutta Europa. Si potrebbe addirittura pensare che la denominazione «à l'Italienne» sia una sorta di *Italian sounding ante litteram*, dove l'uso del nome o di altre caratteristiche vengono

impiegati per fare credere al consumatore di essere di fronte a una specialità alimentare tipicamente italiana.

La salsa è ampiamente presente nei piatti dell'alta cucina inglese (ovviamente di stampo francese) e, a partire dagli inizi del XIX secolo, viene utilizzata per le cotolette e altre portate di carne fritta.

Uno dei manuali di riferimento per questi piatti è *The New Professed Cook* pubblicato a Londra nel 1829 da Robert Reynolds. Tra le preparazioni troviamo le «Côtelettes de mouton grillées à l'Italienne»,⁶² la «Calf's head grillé à l'Italienne»,⁶³ e infine le «Veal Cutlets Grillées à l'Italienne»,⁶⁴ dove il procedimento adottato è quello della classica «panée à l'Anglaise» citata dagli autori francesi a partire dall'inizio del XIX secolo.

Cotolette di vitello grigliate all'italiana. Taglia e rifa sette cotolette da un collo di vitello, immergile in un uovo sbattuto con pepe e sale; prepara del pangrattato e del burro chiarificato vicino al fuoco; prendi le cotolette singolarmente dall'uovo, impanale e mettile su un foglio di carta, immergile nel burro chiarificato e impanale di nuovo; lasciale sulla carta fino a circa venti minuti prima di cena, quindi mettile sulla griglia, con il lato che era rivolto verso il basso rivolto verso l'alto, e cuocile su un fuoco chiaro di carbone, fatto principalmente con ceneri, fino a quando saranno di un bel colore marrone su entrambi i lati; impiattale immediatamente e versa la salsa *Italienne* al centro al momento di servirle.⁶⁵

La cotoletta viene passata nell'uovo e nel pangrattato poi, dopo un breve riposo, immersa nel burro chiarificato e impanata una seconda volta per poi essere grigliata a fuoco dolce. Sebbene non si tratti di una frittura, il burro intrappolato tra le due panature doveva assicurare un risultato simile a quello a cui siamo abituati oggi.

La panatura à l'Anglaise e la salsa à l'Italienne si incontrano quindi in un felice connubio. Sia chiaro: non tutte le panature all'inglese vengono irrorate di salsa all'italiana⁶⁶ e, d'altra parte, la salsa italiana viene usata su molti altri piatti non panati, ma potremmo definirlo l'inizio di qualcosa.

Una ricetta quasi identica la troviamo infatti cinque anni più tardi, nel 1834, all'interno del *Simpson's Cookery, Improved and Modernised. The Complete Modern Cook*⁶⁷ dove si parla espressamente di «Veal Cutlets the Italian way». ⁶⁸ L'autore è Henderson William Brand, inizialmente aiuto cuoco di Giorgio IV quando era principe reggente, poi promosso come *Yeoman of the mouth*,⁶⁹ ovvero sovrintendente alle cucine e ai banchetti reali.⁷⁰ Oltre a quella di vitello, nello stesso manuale troviamo anche il petto di agnello in cotolette in salsa italiana⁷¹ o nella variante della salsa di pomodoro⁷² che costituisce un interessante precedente di alcune versioni tuttora molto diffuse.

Dunque, almeno un tipo di cotoletta all'epoca era associato all'Italia grazie a una salsa (francese) molto famosa. Inoltre è chiaro che le cotolette non si servivano quasi mai da sole, erano invece molto apprezzati i «topping», sia che fossero altre preparazioni come piccoli ragù, che salse di diverso tipo. Quello che oggi può sembrare un condimento non necessario, almeno per la versione più classica di cotoletta, era invece la norma.

Una Milanese all'estero

Milano non è mai stata particolarmente presente nella letteratura culinaria straniera. Lo erano molto di più altre città come Napoli o Bologna, considerate le capitali gastronomiche dello stivale, conosciute soprattutto per alcuni prodotti tipici come i maccheroni e la mortadella. I «gastrotoponimi» presenti nei titoli delle ricette, ovvero la loro collocazione geografica, spesso non aveva molto a che fare con ricette tradizionali del territorio indicato. In particolare all'estero, le ricette che utilizzavano un determinato ingrediente potevano prendere il nome della sua città di provenienza. Così, una preparazione con i maccheroni, qualsiasi essa fosse, veniva chiamata «à la Napolitaine», mentre se usava la mortadella diventava «à la Bolognaise».

Esistono moltissime eccezioni a questa regola, ma è importante capire che le motivazioni per le quali una ricetta riceveva un'intestazione geografica erano molto diverse da quelle odierne e, in ogni caso,

non si trattava quasi mai di riproposizioni fedeli di specialità locali. Le denominazioni ricordano più quelle che venivano date ad alcune composizioni musicali «alla polacca» o «alla turca» dove si trovavano alcuni stilemi melodici tipici di quelle regioni, senza però nessuna pretesa di autenticità.

Era un'epoca molto diversa dalla nostra e la cucina regionale, come la intendiamo oggi, semplicemente non esisteva e avrebbe conosciuto una lenta gestazione solo a partire dalla metà dell'Ottocento.

Come dicevamo, Milano è praticamente assente dai manuali di cucina fino ai primi dell'Ottocento, quando comincia a fare capolino timidamente con qualche preparazione e sembra che sia Marie-Antonin Carême, il più grande cuoco francese del XIX secolo, a tenerla a battesimo. Le ricette in cui viene citata sono un flan⁷³ e un piatto a base di storione⁷⁴ che non conosceranno mai un particolare successo.

Al di là del valore gastronomico della città e dei suoi piatti, la ragione per la quale Milano entra nell'orbita francese è tutta politica. Grazie alle campagne napoleoniche e alla creazione del Regno d'Italia,⁷⁵ gran parte dell'Italia settentrionale finisce sotto il diretto controllo di Parigi, formando di fatto un'unica unità amministrativa con l'impero francese. All'epoca Milano era la città più grande e più attiva e fu capace di attirare le attenzioni degli chef francesi anche dopo la caduta di Bonaparte.

Il primo ricettario a concedere un ruolo centrale al capoluogo lombardo è *Le Cuisinier Royal* di André Viard. Durante la sua vita si è conteso lo scettro di chef più autorevole di Francia con Carême, il quale, nonostante la sua dipartita a soli quarantotto anni, ha lasciato un'impronta indelebile sulla cucina d'oltralpe.

In compenso Viard ha dimostrato una notevole capacità di adattamento ai tempi instabili che viveva. Si percepisce fin dai titoli delle diverse edizioni del suo ricettario, chiamato inizialmente *Le Cuisinier Impérial*, ribattezzato poi *Le Cuisinier Royal* a seguito della caduta di Napoleone, trasformato infine in un ecumenico *Le Cuisinier National*, per raggiungere trentadue edizioni tra il 1806 e il 1875.

Nelle prime versioni dell'opera non c'è traccia di alcuna ricetta «al-

la milanese», mentre ne compaiono diverse nell'edizione del 1820. Ovviamente non potevano mancare le *Côtelettes*.

Vediamo la ricetta della «*Côtelette de Veau à la Milanaise*»:

Tagliate sei belle cotolette di vitello a coste; rifilatele e mettetele in una padella con burro fuso, sale, pepe, uno spicchio d'aglio, due scalogni; fate rosolare le cotolette e quando saranno dorate su entrambi i lati, mettetele sotto un forno con fuoco sopra, lasciatele cuocere così per un quarto d'ora; toglietele dal fuoco e scolatele, sgrassate il fondo; fate sciogliere un pezzo di glassa⁷⁶ nella vostra padella e un po' di salsa di pomodoro; fate ridurre la glassa, fate sobbollire le cotolette in questa glassa; servitele come il costato di vitello con dei maccheroni sotto.⁷⁷

Si tratta a tutti gli effetti della prima ricetta mai pubblicata dal titolo «cotoletta alla milanese». Come vedremo nel prossimo capitolo, non esistono precedenti italiani o in ricettari esteri, per cui potremmo considerarla la capostipite delle cotolette che conosciamo oggi. Per molti potrebbe rappresentare una delusione visto che non è panata e nemmeno fritta, ma solo rosolata, e viene servita sopra un letto di maccheroni e salsa di pomodoro.

Non va meglio con la ricetta delle *Côtes de Boeuf à la Milanaise*⁷⁸ che vengono saltate con il vino Madeira per formare un fondo di cottura da usare sui maccheroni con l'aggiunta di parmigiano grattugiato, burro e pepe. La stessa cosa si può dire dei *Tendons de Veau à la Milanaise*⁷⁹ tagliati a fettine, cotti con una demi-glace e serviti «a corona sopra i vostri maccheroni, e ben glassati».

Uno spiraglio appare con le *Tendons d'Agneau à la Milanaise*:

Petto di Agnello alla Milanese. Prendete dodici cotolette di agnello; rifilatele a fondo; immergetele in un po' di salsa tedesca,⁸⁰ passatele in una miscela di metà mollica di pane e metà formaggio parmigiano; la seconda volta immergete le vostre cotolette nelle uova sbattute; date loro una bella forma e friggetele in una padella con burro chiarificato: quando saranno cotte e di un bel colore, disponetele su un piatto con dei maccheroni o una salsa di pomodoro.⁸¹

Questa volta la carne è frita e i passaggi di panatura assomigliano a quelli canonici, anche se l'ultimo prevede che l'uovo non venga coperto con il pangrattato, pertanto il risultato non poteva essere asciutto e croccante come ci aspetteremmo. Da notare inoltre la presenza del parmigiano grattugiato che caratterizzerà sempre più spesso le ricette alla milanese all'estero. Infine non potevano mancare i maccheroni o, in alternativa, la salsa di pomodoro.⁸² La stessa ricetta si applica anche alla «Cotoletta di maiale alla milanese».

Prendete sei belle cotolette di maiale fresco ben rifilate; impanatele con formaggio e mollica di pane, come indicato per le cotolette di vitello alla milanese (Vedere Cotolette di vitello alla Milanese), e servitele con maccheroni o salsa di pomodoro.⁸³

La descrizione è molto succinta perché richiama il procedimento di panatura della ricetta precedente ma evidentemente è un errore, visto che la Milanese di vitello non prevede alcun passaggio in uovo o pangrattato. Forse l'autore ha dato per scontato che la cotoletta di vitello fosse panata e frita e si è dimenticato di inserirla, ma purtroppo non lo sapremo mai.

Per concludere la carrellata è d'obbligo citare anche le rimanenti ricette à *la Milanaise* presenti nel trattato. Viard include anche la «Trippa alla milanese»,⁸⁴ i «Filetti di coniglio alla Milanese»,⁸⁵ e infine le «Quaglie alla milanese». ⁸⁶ Le tre ricette prevedono procedimenti diversi tra loro: la trippa è semplicemente lessata e alternata a parmigiano grattugiato prima di essere infornata; i filetti di coniglio sono passati nel pangrattato misto a parmigiano e l'ultimo passaggio nell'uovo, per poi essere fritti in burro chiarificato e serviti con salsa di pomodoro; infine le quaglie sono passate in salsa tedesca, poi pangrattato misto a parmigiano, uovo e infine di nuovo pangrattato, fritte in burro chiarificato e servite con la solita salsa di pomodoro.

Probabilmente André Viard era entrato in contatto con le novità della cucina milanese, ma sembra tentare una sintesi delle ricette adattandole all'imperante moda francese e ad alcuni «luoghi comuni gastronomici» italiani.

Un'altra ipotesi è che l'autore francese conoscesse la cucina milanese e le ricette riportate siano in realtà versioni alternative della cotoletta prima dell'affermazione della tipologia odierna. Se così fosse, saremmo di fronte a uno sguardo inedito su un periodo e un territorio ignorato da tutti gli altri ricettari. Di fatto è lui il responsabile dello stile «alla milanese» che si diffonderà all'estero con un certo successo, lasciando traccia anche nei secoli successivi.

Analizzando le ricette non troviamo nemmeno un tratto comune tra gli ingredienti. Gli elementi più ricorrenti sono il parmigiano grattugiato e i maccheroni. Potremmo includere anche la panatura, ma in realtà è il tratto meno qualificante, considerato che il ricettario include svariate ricette di carne avvolta in uovo e pangrattato che viene cotta in forno oppure frita, incluse molte specialità denominate «à l'Anglaise».⁸⁷

Sia i maccheroni che il parmigiano non appartengono strettamente alla sfera culinaria milanese, ma in qualche modo vengono presi come riferimento per la denominazione territoriale. La ricetta dei maccheroni dello stesso Viard è ovviamente «à la Napolitaine» e trova un punto di contatto con il parmigiano, visto che vengono conditi con il «fromage parmesan râpé», burro e sugo di brasato, che corrisponde effettivamente a come si servivano i maccheroni al tempo a Napoli.⁸⁸ I maccheroni non erano certo milanesi, ma all'epoca erano già piuttosto conosciuti anche all'estero, dove rappresentavano una particolarità dell'alimentazione italiana. In fondo potremmo considerarla una sorta di «sineddoche gastronomica» dell'autore.

Discorso diverso invece per il formaggio parmigiano che, nonostante contenga il riferimento a un'altra città nel nome, all'epoca si produceva soprattutto nelle pianure vicino a Milano e Lodi, mentre a sud del Po l'industria casearia stava passando un periodo di forte crisi, dovuta in particolare alla miope politica tributaria del regno borbonico sui territori parmensi.⁸⁹ Ne approfittarono i territori irrigui ricchi di pascoli dell'alta Pianura Padana per incrementare la produzione di parmigiano così richiesto anche all'estero.⁹⁰ In questo caso il nesso tra il formaggio e la denominazione «alla milanese» è più giustificato, anche se assolutamente estemporaneo secondo i canoni attuali.

Le stesse ricette sono riprese anche nelle edizioni successive del

Cuisinier Royal e, grazie all'autorevolezza di André Viard, vengono pubblicate anche da altri autori contemporanei. Le ritroviamo, per esempio, nel *Le bon et parfait Cuisinier universel*,⁹¹ pubblicato nel 1837 da M. Beauvilliers, ma la loro diffusione non si limita alla Francia.

La storia della cotoletta alla milanese all'estero continua in Gran Bretagna grazie a un cuoco singolare, dal nome italiano e formazione francese. Si tratta di Charles Elmé Francatelli, nato a Londra nel 1805 da una famiglia di discendenza italiana. Studia però a Parigi sotto la guida di Marie-Antoine Carême di cui diventa pupillo, come dichiara nel frontespizio del suo ricettario scritto nel 1846 *The Modern Cook*.⁹² Il culmine della carriera lo raggiunge nel 1840 con la nomina a capocuoco della regina Vittoria, posizione che conserva per un paio di anni.

Anche Francatelli propone la ricetta della cotoletta alla milanese, ma solo nella versione con carne di montone:

Cotolette di montone, alla milanese. In questo caso, il pangrattato usato per le cotolette deve essere mescolato con 2 once di formaggio Parmigiano grattugiato; per il resto, devono essere impanate come sopra. Quando sono pronte per essere servite, le cotolette devono essere fritte fino a una leggera doratura, glassate e impiattate; e il centro guarnito con alcuni maccheroni, finiti con Parmigiano grattugiato e un cucchiaino di besciamella, o qualsiasi altra salsa bianca; versate un po' di salsa provenzale⁹³ intorno alla base dell'*entrée* e servite.⁹⁴

L'inizio della spiegazione fa riferimento a una ricetta precedente «Mutton cutlets, bread-crumbed and broiled with shallot gravy» in cui si legge:

Rifilate le cotolette nel modo consueto e conditele con pepe e sale; poi spennellate leggermente con un pennello immerso in due tuorli d'uovo sbattuti su un piatto a questo scopo; passate ogni cotoletta nel pangrattato fine; poi immergetele singolarmente in un po' di burro chiarificato e impanatele nuovamente con pangrattato; date loro forma con la lama di un coltello...⁹⁵

In questo caso ci sono entrambi gli elementi della «milanesità» fatta a cotoletta: maccheroni e parmigiano (sia nella panatura, sia nel condimento della pasta). Per il resto la cotoletta è fatta come le altre, senza grandi differenze. Come se non bastasse, Francatelli riporta un'altra ricetta «alla milanese», ma non frita: la sella di agnello, e anche qui, neanche a dirlo, l'elemento qualificante sono i *Naples macaroni*.⁹⁶

Francatelli non è il solo dell'isola britannica ad avere un'idea particolare di come dovesse essere la «Milanaise». Negli stessi anni un certo Monsieur A. Soyer ne pubblica due versioni piuttosto complicate nel suo *The Gastronomic Regenerator*: il «Fillet of Beef à la Milanaise»,⁹⁷ il «Neck of Veal à la Milanaise»⁹⁸ e un'inedita «Langue de Bœuf à la Milanaise». In nessuna delle ricette la carne è frita e, indovinate un po', l'elemento comune è la presenza di una «Sauce à la Milanaise»¹⁰⁰ a base di maccheroni.¹⁰¹

È passato un secolo esatto dalla cotoletta del Pontack e sembra che nessuno si ricordi più di quella preparazione, perfetta nella sua semplicità. Siamo arrivati ai primi vagiti della cucina italiana che, di lì a qualche decennio, invaderà l'Europa e l'America. Dopo avere vissuto in completa sudditanza culturale rispetto alla Francia per un paio di secoli, la gastronomia della penisola infatti si «risveglia», grazie anche alla capillare diffusione dei suoi emigrati nel resto del mondo.

Quello di fine Ottocento fu un esodo di massa dai contorni drammatici, dove le persone erano spinte ad abbandonare la propria casa dalla miseria estrema e dal desiderio di ottenere condizioni dignitose di vita. Uno dei risvolti positivi, ma lo possiamo dire solo oggi, fu proprio quello di diffondere la cultura italiana in materia di cibo. Orgogliosi dei propri costumi alimentari, gli italiani hanno sempre faticato a integrarsi nei paesi ospitanti e sono rimasti fedeli alle proprie tradizioni, forse come poche altre popolazioni.¹⁰²

Nonostante fossero proprio i più poveri a emigrare, coloro che in patria avevano conosciuto un'alimentazione misera e monotona al limite della sopravvivenza furono i primi a proporre i piatti tradizionali italiani appena raggiunsero un tenore di vita un poco più elevato. Non le misere preparazioni di tutti i giorni, ma le specialità della festa, quelle che non potevano permettersi in patria. Ricette solo so-

gnate, ma mai dimenticate. Il rito dello stare a tavola, del festeggiare le grandi occasioni, oppure il semplice pranzo domenicale, divengono momenti di convivialità fondamentali per gli italiani all'estero.

In molti casi le ricette che avevano imparato in patria venivano riproposte tali e quali e le ritroviamo immutate a distanza di generazioni, grazie a un curioso fenomeno di conservazione all'interno delle piccole comunità di emigrati. Altre volte i piatti hanno subito un'evoluzione grazie alla possibilità di accedere più facilmente a materie prime inaccessibili in patria e all'influenza di culture culinarie differenti. Due fenomeni dai contorni sfumati che si mescolano l'uno con l'altro, ma hanno lasciato chiare tracce nei piatti tradizionali odierni.¹⁰³

Tornando all'argomento della cotoletta dobbiamo ammettere che sia in Francia sia in Inghilterra avevano un'opinione piuttosto chiara di come dovesse essere servita la cotoletta alla milanese e, non ci sono dubbi, questa idea sopravviverà a lungo all'estero. Ma quanto era fondata la loro convinzione? Siamo sicuri che in Italia e a Milano venisse mangiata come descritta nei ricettari stranieri? Per saperlo dobbiamo tornare dove tutto è iniziato, ma qualche secolo dopo, durante un periodo cruciale per la storia gastronomica italiana.

6. La cotoletta italiana

Un Cuoco si crederebbe tacciato d'ignoranza, se fosse sorpreso leggendo un libro.

FRANCESCO LEONARDI,
L'Apicio moderno, 1790

Il Seicento: lezioni di cucina francese a Mantova

Il nostro viaggio nel tempo e nello spazio ci riporta in Italia, dove tra Settecento e Ottocento succedono delle cose importanti. Ma prima, è necessario mostrare quale era la situazione culinaria in Italia dopo la gloriosa stagione rinascimentale.

All'inizio del XVII secolo la penisola stava affrontando una propria evoluzione autonoma, ancora estranea alle contaminazioni francesi. O meglio, l'influenza era ancora estremamente limitata. Il primo a farsi coinvolgere dalla nuova moda culinaria è il bolognese Bartolomeo Stefani che a metà del Seicento ricopre il ruolo di cuoco alla corte dei Gonzaga, dove scrive il trattato *L'arte di ben cucinare*, pubblicato nel 1662.

Quella di Mantova è la corte più «francese» d'Italia, dato che nel 1627 il ramo mantovano dei Gonzaga si era estinto e il titolo ducale era passato al ramo francese dei Gonzaga-Nevers. Una posizione privilegiata per sperimentare le novità d'oltralpe, tanto che Stefani riesce a fotografare la nascita di alcune specialità, come il ragù,¹ che di lì a poco conquisteranno i palati di tutti gli aristocratici.

Non dobbiamo però immaginarlo come un innovatore. Calato perfettamente nel suo tempo, Stefani possiede una solida base culinaria di stampo rinascimentale, arricchita da tutte le sovrastrutture barocche dell'epoca, mentre la nuova cucina francese stava al tempo compien-

do appena i primi passi e non aveva ancora la forza d'urto che l'avrebbe caratterizzata in seguito.

È la tradizione locale quella che prevale nella descrizione delle frittiture classiche di cervella, animelle e pancetta di vitello dove Stefani utilizza una pastella particolarmente elaborata a base di uova, farina, formaggio grattugiato, cannella, canditi, polvere di mostaccioli² e panna. Già da questi ingredienti è facile intuire che la cucina italiana non aveva mai abbandonato l'uso delle spezie – che anzi era semmai aumentato – e nemmeno l'associazione tra il dolce e il salato, come si può notare dalla presenza dei canditi e dei mostaccioli nella pastella, nonché dal fatto che le cervella venissero servite «calde con zucchero sopra».³

Riappare anche una ricetta di petto di vitello,⁴ stavolta lessato e successivamente gratinato con pane grattugiato, zucchero, cannella e chiodi di garofano. Insomma, anche in questo caso siamo molto lontani dalle soluzioni francesi.

La vera novità in campo italiano è rappresentata dalla comparsa del *Cuoco francese* nel 1682,⁵ traduzione più o meno fedele dell'edizione originale del *Le cuisinier françois* di La Varenne del 1680. Le ricette già viste in precedenza di «Carne fritta in più modi» e «Altra carne fritta»⁶ possono ora circolare in italiano e sono a disposizione di tutti i cuochi della penisola interessati a conoscere le novità della cucina d'oltralpe.

La ricezione non è immediata e sembra di cogliere una certa resistenza iniziale. Un indizio di apertura, davvero labile, si intuisce in una ricetta estremamente sintetica riportata da Antonio Latini nel suo *Lo scalco alla moderna* del 1692.⁷ La sua formazione napoletana probabilmente lo rende più permeabile alle novità d'oltralpe anche se la sua direttrice principale è quella proveniente dalla Spagna, per ovvie ragioni politiche.⁸ Parlando della testina lessa di vitello, tra le possibili ricette indica anche la seguente: «Si può fare anche, fritta, dopò bollita, tagliata in bocconi, indorata con ova, et infarinata, con una salsa di Mustacciolo sopra, ovvero sugo di Limoncelli, ò Melangoli».⁹ Purtroppo la ricetta non è affatto chiara ed è difficile capire quale potesse essere il risultato finale.

A questa altezza cronologica la cucina italiana mantiene quindi ancora una certa distanza dalle soluzioni francesi e non ci sono segni premonitori che indichino una comparsa imminente dei fritti reallizzati con il doppio passaggio in uovo e pangrattato.

Il Settecento: la cotoletta napoletana

Nel secolo successivo si assiste a una rarefazione delle pubblicazioni italiane di cucina, proprio mentre la Francia, come abbiamo visto, celebra il successo dei best seller di Massialot e Menon. La fama di questi autori è tale da spingere gli editori stranieri a tradurre immediatamente le opere per diffonderle fuori dalla Francia, e l'Italia non fa eccezione, con la pubblicazione de *Il cuoco reale e cittadino*¹⁰ nel 1724 (traduzione del ricettario di Massialot), seguito da *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*¹¹ del 1766, che riprende quasi letteralmente *Le cuisinier moderne* di Menon.

I due testi contengono le novità che abbiamo già visto in precedenza, come la cotoletta farcita di Massialot, tradotta in «Costolette ripiene alla pana»,¹² e le «Côtelettes de Mouton en robe de chambre» o di quelle al basilico di Menon proposte rispettivamente come «Coste di montone in roba da camera»¹³ e «Coste di montone al basilico».¹⁴

Sono gli anni in cui la cucina della penisola, forse più delle altre, entra in una fase di sudditanza culturale rispetto a quella francese che stava orientando la barra della cucina europea in direzione di Parigi. Se c'è un momento in cui possiamo affermare che l'Italia non conti praticamente nulla sul piano gastronomico è questo. Siamo nel punto più basso della sua fama, schiacciata dal peso della gastronomia d'oltralpe. Per completare il quadro dobbiamo aggiungere che, a causa della scarsità di pubblicazioni in tema gastronomico, sappiamo ben poco degli sviluppi della cucina italiana per quasi un secolo di storia.

La prima presenza determinante in un secolo in cui i lumi splendevano solo per altri arriva dal napoletano Vincenzo Corrado. Come so-

vrintendente di cucina e cuoco del palazzo napoletano di Don Michele Imperiali, principe di Francavilla,¹⁵ ricopre una posizione dalla quale può facilmente captare le novità provenienti dall'estero, e questo sarà fondamentale per la sua esperienza.

Non dobbiamo dimenticare che nel tardo Settecento Napoli era un porto di primaria importanza e un florido centro culturale, dove si era da poco insediata la dinastia borbonica.¹⁶ Negli anni in cui Corrado scrive il suo ricettario, la città conosce tra l'altro un aumento demografico eccezionale, arrivando a essere di gran lunga la più popolosa della penisola italiana¹⁷ e il secondo porto per importanza del Mediterraneo, dopo Istanbul.

Gli stretti legami degli Imperiali con il Regno di Spagna forniscono così gli strumenti a Vincenzo Corrado per esprimere una propria visione della cucina napoletana che rappresenterà un'eredità fondamentale anche per i suoi successori. Il suo *Cuoco Galante*¹⁸ vede la luce nel 1773 e rivela una cucina con ampie influenze francesi e internazionali, sia nel linguaggio che nelle preparazioni.

Corrado ha il pregio di aprire la cultura italiana ai piatti e alle basi già affermati oltralpe come i ragù o i «coli», spesso citati nelle sue pagine. Purtroppo non si sofferma sulle ricette di base, come invece fanno i suoi colleghi francesi, i cui testi hanno un intento maggiormente didattico, e le preparazioni sono spesso ridotte a poche righe. Lo stile asciutto ed estremamente conciso penalizza il trattato ma, dopo un'assenza così prolungata di ricettari italiani, rappresenta una testimonianza fondamentale di ciò che stava accadendo nella penisola, almeno nella parte meridionale.

Leggendolo ci troviamo di fronte a molte novità e possiamo solo ipotizzare come abbiano attecchito nel panorama italiano. Una di queste è la frittura della carne con il doppio passaggio in uova e pangrattato che Corrado usa con disinvoltura in svariate ricette. L'impressione è che si tratti di una pratica ormai collaudata, ma vista la scarsità di fonti, è impossibile dire quanto fosse diffusa sul territorio nazionale e quando sia iniziata: purtroppo siamo davanti a una lacuna storiografica difficilmente colmabile e si possono fare solo congetture a questo proposito.

La tecnica dell'indoratura e panatura viene descritta in più punti del ricettario e applicata soprattutto ai tagli del quinto quarto, come da tradizione. Vediamo così susseguirsi frattaglie di vitello come cervella,¹⁹ lingua,²⁰ orecchie,²¹ zinne,²² ma anche teste di capretto²³ e interiora di animali insospettabili, come la testuggine.²⁴ Nel caso delle cervella, è previsto un passaggio preliminare nella farina – un tratto piuttosto raro, però già presente a quest'epoca. Inoltre il pangrattato a volte viene mescolato con il parmigiano grattugiato, come avevamo già visto nel *Le cuisinier moderne* di La Chapelle del 1735. Questo particolare metodo di panatura è presente in un buon numero di ricette di Corrado e in alcuni casi (per esempio nelle orecchie di vitello) prende il nome di «Fritto alla Parmegiana».²⁵

A parte confermare l'amore per le frattaglie da parte dell'aristocrazia partenopea, possiamo notare l'ampia gamma di piatti fritti con la stessa tecnica, anche se non mancano esempi di frittura dopo il passaggio nel solo uovo, come per i «Piedi di Vitello fritti alla salsa reale»,²⁶ nel solo pangrattato per le «Costolette di castrato imboracciate per Entrées»,²⁷ oppure passate nella pastella come il «Petto di Castrato alla pastetta».²⁸

Ci sono però anche ricette più interessanti dal nostro punto di vista che riguardano tagli «nobili» come il fianchetto e le coste di vitello. Innanzitutto tra le cotolette citate compaiono anche quelle «Farsite alla panna e butirro»²⁹ che altro non sono che le «Côtelettes de Mouton en robe de chambre» del Menon, chiaro riferimento alle più recenti tendenze della cucina d'oltralpe.

È però con la ricetta della «Coste di vitello imboracciate» che Corrado compie un deciso passo avanti seguendo una sequenza inedita per l'Italia per questo taglio nobile.

Coste di vitello imboracciate. Nettare da nervi le Coste del Vitello, ed ingrassate bene con butirro, si metteranno a cuocere in una Tortiera sopra al fuoco lento; quando saranno mezze cotte, si tireranno indietro per farle freddare. Freddate si bagnano nell'uova sbattute, e s'involtono nel parmegiano e pane grattato, servendole fritte in strutto con pressemolo fritto intorno.³⁰

Si tratta di un piatto estremamente moderno e semplice anche rispetto ai contemporanei francesi che si erano arenati su soluzioni tanto eleganti quanto complicate. L'unico tratto arcaico è la cottura parziale prima della frittura, per il resto la tecnica è completa: abbiamo il passaggio nell'uovo, nel pangrattato e la frittura che assicura un risultato sicuramente croccante.

Da notare che il fritto viene eseguito nello strutto, l'unico grasso che viene indicato dal Corrado per le frittture che non fossero «di magro». D'altronde è sempre stato questo, e non l'olio, il grasso più utilizzato nella cucina napoletana, almeno fino alla metà del secolo scorso.³¹

Molti potrebbero essere sorpresi di trovare questa ricetta in un catalogo napoletano, anziché in un corrispondente milanese, o almeno settentrionale. D'altronde, come ricordavamo a inizio capitolo, *Il cuoco galante* è la prima pubblicazione gastronomica italiana dopo anni di silenzio, per cui abbiamo solo una visione molto parziale del panorama gastronomico della penisola.

Questa ricetta meridionale rimane però un caso piuttosto isolato e non si riescono a tracciare i contorni del suo attecchimento nella cucina napoletana. È ancora più arduo spiegare come si sia passati dalle classiche ricette francesi a soluzioni più semplici e moderne. Sono trascorsi solo pochi anni dalle cotolette di Pontack's e non è escluso che l'eco possa essere arrivato fino a Napoli, anche se non sembra troppo plausibile.

Tutto sommato si potrebbe ipotizzare una genesi parallela, ma indipendente, tra Italia e Gran Bretagna, con il raggiungimento di soluzioni simili attraverso un'operazione di semplificazione della cucina francese.

La rinascita della cucina italiana

L'ultimo quarto del XVIII secolo segna il punto di un nuovo inizio per la cucina italiana. Anche se la Francia continua a rappresentare il modello per l'intera Europa, il nostro paese si sta lentamente scuotendo dal torpore e inizia a dare i primi segni di ripresa.

Il primo autore a tentare una sistematizzazione della cucina, ripor-

tando l'Italia sulla rotta giusta, è Francesco Leonardi, senza dubbio il cuoco più importante che la penisola abbia espresso a cavallo tra Sette e Ottocento. La sua formazione, *ça va sans dire*, è tutta francese, ma la scalata al successo supera i colleghi d'oltralpe e lo posiziona ai vertici mondiali della professione. Nella breve presentazione che fa di sé all'inizio del suo *L'Apicio moderno*, ci racconta la sua parabola:

è vero peraltro che i Cuochi Francesi ci hanno di molto superato nell'arte della Cucina, ma i progressi più o meno felici di qualunque arte, o professione dipendono del tutto dallo spirito d'un'intera nazione. Io benché Italiano ho fatto il mio noviziato nelle cucine Francesi, e particolarmente in Parigi, in quella del fu Maresciallo di Richelieu;³² in Napoli in quella del fu Principe di Francavilla,³³ Cucina del tutto Francese; ho viaggiato in diverse campagne di Luigi xv. Ho viaggiato al Servizio del Generale Schouvaloff,³⁴ al quale sono anche debitore di avere veduta una parte della Russia avendomi egli chiamato in S. Pietroburgo nel 1778, ove sono stato Maestro di Casa del fu Principe Gregorio di Orloff,³⁵ e finalmente Cuoco di Sua Maestà l'Imperatrice di tutte le Russie Caterina II. Che con mio sommo rammarico e discapito dovetti lasciare a cagione dell'eccessivo freddo del clima nocivo alla mia salute...³⁶

Come afferma lui stesso, dopo avere lavorato per l'alta aristocrazia francese, era arrivato a ricoprire l'ambita posizione di cuoco personale di Caterina II zarina di Russia. All'epoca San Pietroburgo era in piena costruzione e attirava manovalanze, artisti e architetti dall'Italia. Purtroppo per Francesco Leonardi gli inverni erano troppo rigidi e fu costretto a rinunciare al prestigioso incarico. Per fortuna nostra però, perché una volta rientrato in Italia ebbe il tempo di scrivere il suo monumentale ricettario in sei volumi.³⁷

L'importanza della stesura di un'opera del genere era particolarmente sentita da Leonardi che spiegava il declino della sua professione con la scarsa cultura dei cuochi italiani:

Ecco una delle ragioni, per cui in Italia l'arte della Cucina da due secoli a questa parte è andata sempre più in decadenza. Un Cuoco si cre-

derebbe tacciato d'ignoranza, se fosse sorpreso leggendo un libro, che tratta della sua professione; come se un'Avvocato, un Medico, un'Architetto dovessero vergognarsi di applicarsi alla lettura di quelle Opere, onde raffinare maggiormente il proprio talento.³⁸

Altro motivo di interesse è che si tratta di un ricettario dedicato espressamente alle persone che amano cucinare e non solo ai colleghi cuochi:

Quest'Opera pertanto, che io presento al Pubblico, mi lusingo, che non solo potrà essere utile alle persone della professione, ma eziandio a quelle di una condizione diversa, tanto relativamente alla salute, che all'economia di qualsivoglia famiglia, potendovi ognuno ricercare di che divertirsi nel voler fare la Cucina.³⁹

Quel «potendovi ognuno ricercare di che divertirsi nel voler fare la Cucina» è uno dei manifesti culinari più democratici e moderni dell'epoca, segno di una sostanziale evoluzione sociale che ormai aveva il sapore di rivoluzione. Mentre Leonardi scrive, si sentono gli echi dei primi moti parigini che daranno il via alla Rivoluzione francese e alle guerre napoleoniche. Dopodiché il mondo non sarebbe più stato lo stesso.

Tra i pregi dell'opera di Francesco Leonardi c'è quello di avere riunito la più grande mole di ricette circolanti all'epoca, grazie alle quali si riescono a cogliere molte varianti di piatti che altrimenti sarebbero andate perdute. Tra queste un'ampia varietà di fritti e di cotolette.

Seguendo la tradizione italo-francese, Leonardi propone una serie di ricette di interiora lessate, poi indorate, panate e fritte, come orecchie di vitella,⁴⁰ occhi,⁴¹ fegato⁴² e animelle.⁴³ Quest'ultima, intitolata «Animelle di Mongana in Cotolette», presenta un particolare divertente che vale la pena di leggere:

Imbianchite all'acqua bollente quattro belle animelle di mongana, tagliatele nel mezzo per traverso, e formatene due fette eguali, infilategli ad ognuna un osso di pollo, o di capretto, acciò formi la coteletta, marinatela con olio, sugo di limone, dragoncello, fusti di petrosemo-

lo, una foglia di alloro in pezzi, due spicchi d'aglio, quattro scalogne tagliate in mezzo, basilico, tre fette di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Dopo tre ore di marinada asciugatele, ungetele con butirro squagliato mescolato con rosso d'uovo, panatele di mollica di pane grattata, fatele cuocere sulla gratella di un bel color d'oro, e servitele con sotto una salsa alla Ragivotta chiara, o un buon Sugo di manzo alla Scalogna, e sugo di limone.⁴⁴

La cotoletta, per esser tale, non doveva perciò essere solo fritta, ma aveva bisogno dell'osso sporgente da potere afferrare con le dita. Nel caso dell'animella, naturalmente sprovvista di ossa, Leonardi ne inserisce uno di pollo o di capretto: d'altronde se non ha il «manico», che cotoletta è?

Venendo alle cotolette vere e proprie, Leonardi ne raccoglie quattordici ricette di vitella, venti di castrato, tre di capretto, due di maiale, quattro di cinghiale, una di lepre e tra tutte, solo due sono indorate, panate e fritte: le «Cotelette di Majale in Crepina»⁴⁵ e le «Cotelette di Castrato in Surprise». Vediamo queste ultime.

Fate cuocere delle Cotelette di Castrato con brodo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani.⁴⁶ Quando saranno cotte passate al setaccio il fondo della Bresa, fatele consumare al punto di una glassa, glassateci le Cotelette d'ambe le parti, fatele raffreddare, indoratele con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane grattato, fatele friggere un momento di un bel colore, e servitele con petrosomolo fritto intorno. Potete in luogo d'indorarle, e panarle, intingerle in una pastella da frittura, ed anche se volete porvi un poco di farsa di Chenef, o di Gratino d'ambe le parti, e friggerle nell'una, o nell'altra maniera.⁴⁷

Si tratta di una ricetta piuttosto articolata con una doppia cottura della carne, tratto che l'accomuna alle «Coste di vitello imboracciate» di Vincenzo Corrado, con la differenza che qui il processo è ancora più complesso. Le bracioline di castrato sono passate in padella con brodo e aromi, poi glassate con il loro fondo di cottura. Una volta raffred-

date vengono passate nell'uovo, nel pangrattato e fritte. L'ultima parte della ricetta suggerisce altre due varianti: la prima consiste nell'avvolgere la cotoletta nella pastella e la seconda di ricoprirla con una farcitura di carne macinata e altri ingredienti prima di pastellarle o panarle, riprendendo chiaramente le «Côtelettes de Mouton en robe de chambre» di Menon. L'ultima notazione è per il titolo che richiama le «Côtelettes de Veau en Surprise» pubblicate da La Chapelle mezzo secolo prima. Questo termine particolare viene utilizzato anche per la ricetta di fegato citata in precedenza e sembra indicare un tipo di fritto completamente avvolto in una crosta croccante.

Forse non è un caso che lo stesso termine sia utilizzato da Brillat-Savarin nella sua *Fisiologia del gusto* del 1825, dove spiega che «Tout le mérite d'une bonne friture provient de la surprise»⁴⁸ originata dal contrasto tra la crosticina compatta, che impedisce al grasso di penetrare all'interno, e il morbido contenuto cotto nei propri succhi concentrati.

Negli stessi anni il romano Vincenzo Agnoletti pubblica *La nuova cucina economica* in quattro volumi, un dizionario che sfiora le mille pagine. Come il Leonardi, ha una formazione francese e viaggia in Europa esercitando la professione di cuoco, prima di diventare credenziere e liquorista alla corte di Maria Luigia d'Asburgo-Lorena, già moglie di Napoleone, divenuta duchessa di Parma.⁴⁹

Naturalmente sono riportate diverse ricette di cotoletta (otto per l'esattezza), ma nessuna indorata, panata e fritta.⁵⁰

In pratica i due ricettari più importanti e voluminosi dell'epoca ignorano l'esistenza della cotoletta alla milanese. Non riportano nemmeno una ricetta che le somigli, eppure citano diverse specialità del capoluogo lombardo.⁵¹ Abbiamo visto che invece il francese André Viard parla di «Côtelettes de Veau à la Milanaise» già nel 1820.⁵² Esisteva quindi un piatto tipicamente milanese di cotolette di vitello, oppure no?

Come nasce la cotoletta alla milanese

In questa fase di risveglio culturale e soprattutto editoriale, oltre alle grandi opere, vengono pubblicati i primi ricettari regionali. Si tratta

di una fase estremamente embrionale che porterà all'emersione delle cucine territoriali come le conosciamo oggi. All'epoca non esisteva l'idea odierna di specialità tipica ed erano rari i piatti strettamente legati a una produzione territoriale.

Sarà necessario almeno un secolo perché questo processo dia luogo a un nuovo modo di concepire la cucina italiana.⁵³

Stava però lentamente affiorando una nuova sensibilità e la cotoletta alla milanese ci permette di dare uno sguardo ravvicinato all'esordio di questo fenomeno.

Le due cucine regionali trainanti di quegli anni, per motivi diversi, sono quella napoletana e quella piemontese. Della prima abbiamo già visto il debutto con Vincenzo Corrado, mentre la seconda «esordisce» nel 1766 con un ricettario dal titolo che è già un programma: *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.⁵⁴ La naturale posizione geografica fa del Piemonte il passaggio privilegiato per tutte le mode gastronomiche provenienti dalla Francia e la sua cucina di sintesi tra i due paesi giocherà un ruolo fondamentale negli anni a venire.

Nel manuale di cucina del 1766 vengono riportate nove ricette di «coste di vitello», ma nessuna frita. Lo stesso elenco, identico anche nella successione dell'indice, compare in una seconda pubblicazione del 1791 dal titolo *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, e perfezione*.⁵⁵ È però con la seconda edizione di quest'ultimo ricettario che muta qualcosa. La ristampa del 1794, a soli tre anni dalla prima, cambia titolo, aggiungendo un'indicazione preziosa. Diventa così *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, e perfezione con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia*,⁵⁶ comprendendo anche la cucina milanese dell'epoca.

Alla lista delle costolette di vitello se ne aggiunge una e una soltanto, quella delle «Coste di vitello alla molinara»:

Nettate le coste d'ogni pellicina, e battetele sottili come la costa d'un coltello, e poi marinatelle con sale, pepe, cipolle, olio, ed aceto, lasciandole 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.⁵⁷

Sono passati ventuno anni dalle «Coste di vitello imboracciate» del napoletano Vincenzo Corrado e abbiamo le prime costolette indorate, panate e fritte anche nel Nord Italia. Rispetto alle precedenti, scompare la cottura preliminare, sostituita da una marinatura, per il resto non c'è alcun dubbio: siamo di fronte all'antenato diretto della classica cotoletta alla milanese. A quanto pare, già all'epoca era considerata una specialità locale, tanto da essere inserita nel ricettario solo dopo l'allargamento alla cucina lombarda.

La marinatura tenderà a scomparire con il passare degli anni, mentre l'uso di battere la carne molto sottile e accompagnarla con una salsa «piccante» (ovvero acida o dal gusto spiccato) sono due caratteri che si conserveranno a lungo e possiamo considerarli entrambi tipici dell'antica cotoletta. Stupisce invece il titolo generico che tradotto oggi sarebbe «alla mugnaia»,⁵⁸ forse per la presenza del pangrattato che avvolge completamente la fettina. L'origine geografica si intuisce solo dal titolo dell'edizione del 1794 e non dal nome stesso della ricetta. Si tratta di un indizio fondamentale per la comprensione dei processi coinvolti nella definizione delle specialità locali che vedremo tra poco.

La situazione rimane immutata per le edizioni successive,⁵⁹ consolidando l'idea di una specialità locale, ma non particolarmente popolare, dispersa tra una decina di altre preparazioni a base di costolette di vitello. Inoltre è da notare che il nome «alla molinara» nasce e muore con questo ricettario e non si ripresenterà più in futuro.⁶⁰

Trentacinque anni più tardi, nel 1829, vede la luce *Il nuovo cuoco milanese economico*⁶¹ di Felice Luraschi che si definisce «cuoco milanese». Di lui non abbiamo altre notizie, ma ha il grande merito di essere il primo a parlare esplicitamente di cucina meneghina e portarla all'attenzione del grande pubblico.

All'epoca Milano era la capitale del Regno Lombardo-Veneto e vantava già un'economia fiorente, pur essendo ancora dominata dagli austriaci.⁶² La borghesia cittadina stava lentamente preparando il balzo verso quello che, dopo l'Unità d'Italia, sarebbe diventato il principale polo industriale del paese.⁶³ Dal punto di vista gastronomico la

Lombardia smette di essere vista come un'appendice della cucina piemontese e inizia a reclamare una propria autonomia.

Anche nel ricettario di Felice Luraschi ci sono diverse ricette di carne indorata, panata e frita (ormai il metodo era estremamente collaudato e diffuso), alcune delle quali sono dichiaratamente milanesi come le «Cervella alla milanese», il «Lacetto alla milanese» e la «Frittura di punta di petto alla milanese». Si ripete però il copione visto in precedenza: c'è la cotoletta «alla milanese», ma non con questo nome:

Cotelette all'Italiana fritte. Panate bene le cotelette, pulendo bene l'osso delle stesse, battetele tirandole alla grossezza d'un mezzo dito, passatele all'uovo sbattuto con poco sale, impanatele con pane gratugiato passato al cribello e mettetelo in una tortiera con butirro purgato,⁶⁴ lasciatelo cuocere al dolce fuoco e al momento di servirle spremete sopra un mezzo limone, essendo di estate potrete servirle con salsa dolce e piccante, o salsa verde o salsa di pistacchi, o salsa di limone con olio e zucchero, o salsa d'anchioda,⁶⁵ o salsa di cepecchi,⁶⁶ o di fambrosa.⁶⁷

Da citare, come particolare ancora più insolito, che nel trattato compaiono altre «cotolette all'italiana»,⁶⁸ ma stavolta non fritte. Si tratta di cotolette arrotolate «in forma di cannelloni», riempite con una farcitura composta da carne tritata, grasso di rognone, mollica bagnata, formaggio grana, tuorli, sale, pepe e noce moscata, infine ripassate in padella con burro e sugo di carne.⁶⁹ Una ricetta molto diversa dalla precedente e sorprendentemente simile alle «braciole» diffuse in Italia meridionale.⁷⁰

Le «cotolette all'italiana» di Luraschi si avvicinano ancora di più alla moderna «milanese». Innanzitutto viene omesso il passaggio in marinatura, e inoltre il grasso indicato per la frittura è il burro chiarificato. È possibile che alla fine degli anni venti, dopo oltre trent'anni di purgatorio, questa preparazione non meritasse ancora il titolo di «milanese»?

Pur riconoscendo che si trattava di una specialità locale dalla fine del Settecento e nonostante la ricetta continui a essere preparata con una certa uniformità, non si merita ancora il suo appellativo defini-

tivo. In effetti queste due circostanze sono le condizioni necessarie, ma non sufficienti: serve anche qualcuno che la identifichi come tale. Nell'Europa postnapoleonica si stava diffondendo capillarmente un'ideologia nazionalista che favoriva la ricerca di un'identità comune delle popolazioni su base linguistica, storica e sociale. Questa spinta non interessava solo gli Stati nazionali, ma permeava anche le piccole comunità locali, chiamate a loro volta a trovare le loro radici collettive.⁷¹ In questo clima culturale vengono tracciati anche i confini delle ricette, reali o immaginari che fossero, per dare loro una storia e una collocazione geografica.

Non è affatto casuale che gli anni siano gli stessi della formazione della leggenda sull'origine medievale della cotoletta alla milanese. Come abbiamo visto nel secondo capitolo, Pietro Verri nella sua *Storia di Milano* del 1783 lascia aperta l'interpretazione del *lombolos cum panitio*, mentre mezzo secolo dopo Pietro Custodi individua in quella citazione l'esordio della specialità meneghina. La presa di coscienza che la ricetta avesse un corrispettivo medievale, anche se errata, può avere contribuito in maniera determinante a farla emergere rispetto alle tante altre ricette «alla milanese» destinate a scomparire nel tempo.

Se oggi siamo convinti che le ricette abbiano precedenti storici locali, o quantomeno ben localizzabili, lo dobbiamo, come già detto, all'influsso di questa ideologia romantica (nel senso storico-filosofico del termine) che ha portato anche alla creazione di molteplici miti e leggende per giustificare le connessioni tra le specialità gastronomiche e il loro attuale territorio di produzione. Il profondo legame, quasi affettivo, che proviamo verso le ricette che più ci rappresentano a livello identitario, è figlio di questo particolare clima culturale originato a cavallo tra XVIII e XIX secolo. Prima di allora il fenomeno aveva dimensioni marginali, mentre dopo attirerà sempre maggiori attenzioni, in particolare durante l'epoca fascista e durante la fase del boom economico postbellico.

Sappiamo che André Viard parlava di «milanese» già nel 1820, ma dobbiamo aspettare un testimone oculare d'eccezione per capire cosa stava succedendo in Italia in quel frangente. Un testimone francese, *naturellement*.

Succede così che il celebre scrittore Alexandre Dumas, durante un lungo viaggio, si trovi a passare per Aosta intorno al 1833. Conosciuto per essere un attento osservatore dei costumi locali, nelle sue cronache non manca di descrivere le specialità alimentari che incontra lungo il cammino.⁷²

il carattere della città di Aosta è del tutto italiano [...] e gli albergatori non mancano mai di servirvi a cena una sorta di pasta e una specie di crema che pomposamente chiamano maccheroni e zabaglione. Unite a questo del vino d'Asti, delle cotolette alla milanese, e avrete il menu di una tavola valdostana.⁷³

Sorpresa, la cotoletta di Dumas è milanese! L'autore de *I tre moschettieri* è probabilmente il primo a citare una «milanese» dentro i confini nazionali. Che esista lo conferma poco dopo un altro scrittore francese, Antoine-Claude Pasquin, conosciuto con lo pseudonimo di Valery. Le cronache dei suoi viaggi sono considerate tra le prime guide turistiche e nel suo *L'Italie confortable del 1841* colloca la cotoletta esattamente dove dovrebbe stare:

I buoni Milanesi (han gusto) nel banchettare. Ciò si sposa molto bene con le loro qualità franche, cordiali, ospitali e non si oppone alla cultura, ai piaceri e all'elevazione dello spirito dei compatrioti di Beccaria, della matematica Agnesi, dei tre Verri, di Parini e di Manzoni. Questa cucina è il soggetto del libro *Il Cuoco Milanese*.⁷⁴

Si citano le delicate cotolette di vitello fritte nel burro e impanate, e gli altri sostanziosi *hors-d'oeuvre*, chiamati appunto *antipasto*, poiché si mangiano prima della zuppa, come presso i Romani l'*ante-pasto*; il che vi espone a non avere più fame all'inizio della cena. Sono rinomati anche: la zuppa alla trippa; il riso alla milanese (*risotto*); il riso con le verze (*rise-verze*); il riso con le fave (*ai bagiani*); le appetitose polpette (*polpette*); il vitello in casseruola (*cassola*); le frittiture di fegato di maiale (*fegatelli*); e i grassi capponi.⁷⁵

Dopo i cuochi e i «turisti» francesi, finalmente se ne accorgono anche gli italiani.

Le «Cotolette di Vitella alla Milanese» sono tenute a battesimo dal *Codice gastrologico economico*, pubblicato sempre nel 1841, dove troviamo una ricetta praticamente identica a quella de *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto* del 1794, inclusa la marinatura che sembrava essere scomparsa:

Prendete le Cotolette di Vitella di latte, levategli tutte le pelli, garbeggiatele, e battetele con lo Stiaccia Bracioule, e poi marinatele con Sale, Pepe, Cipolla, Olio, ed Aceto, e dopo due ore asciugatele con panno, doratele, e panatele, fatele friggere a Grasso, o a Olio ben caldo, fatele di bel colore, e servitevene con salsa piccante.⁷⁶

Se questa è una «milanese», lo era anche quella del 1794? Evidentemente sì, ma i tempi non erano maturi ed è servito quasi mezzo secolo perché avvenisse la consacrazione. È solo una questione di punti di vista e i francesi c'erano arrivati prima di noi.

A partire da questo momento le descrizioni della «milanese» all'interno dei ricettari si susseguono a distanza ravvicinata, grazie anche all'impulso di editori sempre più propensi a stampare libri di cucina. Il suo successo è palpabile e le motivazioni sono più o meno le stesse che avevano guidato la sua ascesa in Inghilterra.

Con l'eliminazione dei passaggi più complicati come la doppia cottura, la carne macinata e altri ingredienti superflui, la cotoletta è diventata un piatto pratico e veloce (almeno per gli standard dell'epoca). Inoltre è una preparazione comoda ed economica, già divisa in singole porzioni, a differenza dei grandi arrosti e stufati che resistevano solo per le occasioni speciali. Queste caratteristiche, ovvero la semplicità di esecuzione, la velocità e la praticità, combinate al fatto che fosse un piatto estremamente sostanzioso (e goloso) ne decretarono il successo all'interno della piccola borghesia cittadina alla perenne ricerca di piatti innovativi da portare in tavola. Non indifferente deve essere stato anche il ruolo giocato da trattorie e ristoranti che si stavano moltiplicando in quegli anni. Questo tipo di pietanza, rispetto ad altre proposte più classiche, aveva il vantaggio di una preparazio-

ne immediata in monoporzione, evitando scarti e guadagnando tempo in cucina.

Passano solo cinque anni e la ricetta viene ripresa da *La cucina sana, economica ed elegante* del 1846 del torinese Francesco Chapusot in una esecuzione ancora più semplice, sempre più vicina agli standard attuali:

Braciuoie di bue (*beefsteck*) alla Milanese. Come avrai ben forbitto un filetto di bue, taglialo in falde spesse un dito, le quali, schiacciate alquanto, sparse di sale, pepe e di un po' di sugo di limone, intrise in burro fuso, r avvolte in midolla di pane raspata, intrise ancora in ischiuma d'uovo, e coperte nuovamente di midolla di pane, dieci minuti prima di servire, porrai in padella o tegglia su fuoco vivo in quattr'once d'olio fine bollente, e colorate da una parte rivolterai tosto dall'altra, lasciandole friggere chetamente finch'è sieno d'un bel giallo, e disponendole infine attorno ad un buon saporetto forte (*remoulade*).

Piatto sugoso ed eccitante da servirsi dopo altre vivande men saporite.⁷⁷

All'epoca della stesura del suo corposo trattato, Chapusot lavorava come capocuoco per Ralph Abercromby,⁷⁸ ambasciatore d'Inghilterra a Torino, come si può anche intuire dal titolo della ricetta. Chissà se il diplomatico inglese apprezzava le cotolette alla milanese quanto i suoi avi avevano fatto un secolo prima con quelle del Pontack's Head.

Stranezze cotolettesche

Esistono però anche ricettari italiani che parlano di altre versioni della cotoletta alla milanese, oppure non la citano affatto.

Sempre nel 1846, viene pubblicato *Il nuovo cuoco ticinese*⁷⁹ di Luigi Franconi. Originario di Brissago, piccolo comune sulle sponde del Lago Maggiore al di là del confine svizzero, il quale nell'introduzione puntualizza: «posso dirvi di non aver esposto se non ciò che l'esperienza mi ha insegnato in vent'anni di servizio in alcune delle migliore cucine di Milano ed adiacenze». Tra le cinque tipologie di «cotellette» descritte, nessuna di queste è alla milanese e neppure

una è fritta. Ritroviamo invece, in una delle sue ultime apparizioni, la «Cotellette in veste da camera»⁸⁰ del Menon che all'epoca compiva un secolo esatto di storia.

Ancora più curioso è il caso di un altro ricettario dichiaratamente meneghino, ovvero *Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese* del 1859 che riporta venti preparazioni di cotolette, tra cui una di «Cotalette di vitello alla milanese».

Quando avete preparate le vostre cotalette, fatele friggere con burro, un po' d'aglio e qualche cipolla, fino a tanto che sono ben colorite da tutte e due le parti, mettete in una padella della salsa di *tomates* e fatela restringere, e nella medesima metterete le cotalette che avrete levate dall'altra padella, lasciate bollire per qualche istante e dopo guarnite colle stesse i maccheroni alla napoletana.⁸¹

Questa versione ricorda la cotoletta di André Viard pubblicata in Francia la prima volta nel 1820 e replicata nelle edizioni successive del suo manuale. *Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese* non è però la traduzione del ricettario francese e nemmeno la ricetta è perfettamente fedele a quella più antica del Viard. Di nuovo: è possibile che dopo la metà dell'Ottocento esistessero due versioni di cotoletta alla milanese, una delle quali con pomodoro e maccheroni? Sembra improbabile, ma non possiamo escluderlo del tutto.

Quella che oggi può sembrare una svista colossale, viene ripetuta (e implicitamente confermata) da un secondo ricettario di poco più recente. Si tratta del *Cuciniere moderno*⁸² del 1864, un altro libro di cucina anonimo che riporta la stessa ricetta, copiata quasi alla lettera, maccheroni alla napoletana inclusi.

«Grande è la confusione sotto il cielo, la situazione è eccellente», avrebbe detto Mao Tse-Tung. Per noi invece non è affatto facile capire cosa stava accadendo. Alcuni autori milanesi sembrano ignorare l'esistenza di quello che doveva già essere il piatto meneghino per eccellenza, altri lo riportano in una versione completamente diversa da quella attuale.

Le ragioni di questa discrasia possono essere sostanzialmente due. La prima è legata al fatto che la cucina su base locale come la

intendiamo oggi non era ancora emersa. La coscienza che esistessero piatti tipici era già parzialmente diffusa a macchia di leopardo sul territorio nazionale, ma non tutte le regioni erano uguali. In alcuni casi la fama di alcune specialità locali era vecchia di secoli e città come Napoli o Bologna avevano già da tempo acquisito una consapevolezza culinaria territoriale. Nonostante questo, anche quelle cucine avevano ancora notevoli lacune.

La seconda ragione è che all'epoca la stampa aveva conosciuto una clamorosa espansione anche in campo gastronomico. Gli editori erano diventati sempre più spregiudicati e a volte stampavano ricettari con piatti pescati qua e là da altri manuali senza troppi scrupoli. Il tasso di originalità era estremamente ridotto e il livello dell'editoria culinaria talmente basso che, quando Pellegrino Artusi cercò di stampare *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, il libro più innovativo dei suoi tempi, venne rifiutato da tutti gli editori interpellati.⁸³ Talmente assuefatti dalla cucina pseudo-francese, non seppero intuire le potenzialità di un'opera dirompente e significativa come quella artusiana che aveva il merito di portare a galla pratiche culinarie fondamentali per la definizione della cucina italiana.

Il connubio di queste due forze in campo – la mancanza di un modello regionale e la situazione dell'editoria – ha creato una distorsione di cui oggi faticiamo a tracciare l'esatto contorno. Per lo stesso motivo, si tratta di un momento particolarmente interessante contrassegnato da un grande fermento culturale indirizzato alla definizione di una cucina italiana sempre più indipendente dal modello francese. All'epoca nessuno avrebbe scommesso che, nel giro di un secolo o poco più, avremmo superato i cugini d'oltralpe a livello di reputazione mondiale. E forse non è un caso che l'inizio di questo grande movimento si collochi in epoca risorgimentale.

Tornando al nostro argomento, possiamo dire che dopo molte incertezze e qualche falsa partenza, la cotoletta alla milanese è sempre più stabile e uniforme, con caratteri molto simili a quelli odierni.

Lo «standard» milanese

Il primo autore a proporre una cotoletta alla milanese in linea con gli standard attuali è Giovanni Vialardi nel suo *Trattato di cucina e pasticceria moderna* del 1854.

Frittura di costoline di vitello alla milanese. Tagliate 14 belle costole di vitello spesse un dito, levate tutti i nervi, la pelle ed il grasso, schiacciatele leggermente, e paregiatele di bella forma; tagliele e nettale l'osso lungo 3 dita; sbattete 3 uova con un po' di sale e pepe, introducetevi le costoline con precauzione per non staccarne l'osso, copritele di mollica di pane finissima, dando loro col coltello una bella forma a cuore (v. n. 6, tav. VI), mettetele nel butirro chiarificato in un tegame piatto, mettetelo sul fuoco ardente e fatele friggere rivolgendole, cotte di color dorato, sgocciolatele su tovaglia; e disposte in corona sul piatto con un po' di sugo ridotto, o guernite di sparagi, di piselli, indivia, acetosella o puree, ecc. (v. purée n. 98 o 84) e servitele caldissime.⁸⁴

La ricetta è praticamente perfetta, inclusa la frittura nel burro chiarificato. Tra le altre cose lo spessore della carne è leggermente più alto rispetto agli esemplari precedenti, una tendenza che si conferma in un secondo ricettario di Vialardi del 1863, dove le cotolette sono tagliate «spesse due dita» e leggermente schiacciate.⁸⁵ Ancora oggi a Milano si possono trovare cotolette molto sottili, dette a «orecchia d'elefante», e altre molto più alte, con lo spessore della carne pari a quella dell'osso. La *vox populi* sostiene che la «vera» cotoletta alla milanese sia solo la seconda, mentre quella sottile rappresenti una variante recente. In realtà le due tipologie hanno sempre convissuto, ma è quella battuta la più antica. La distinzione tra le due tipologie, che spesso porta a veri e propri scontri ideologici, è un problema molto recente, frutto della ricerca esasperata della ricetta «originale» dovuta solo a spinte «gastropuriste». Va da sé che tutte le opinioni in merito, se non supportate da una reale ricerca storica, sono inutili.⁸⁶

Con Vialardi inoltre si inaugura un'altra trasformazione importante: a partire dal suo trattato l'indicazione «alla milanese» inizia a

diventare sinonimo di «indorata, panata e fritta». Appaiono così la «Frittura di costoline di volaglia alla milanese» (nome complicato per un modernissimo pollo fritto) e il «Filetto di bue alla milanese», entrambi cucinati con la stessa tecnica e persino il pesce nella «Frittura di filetti d'ogni sorta di pesci alla milanese».

Vialardi non è un cuoco qualunque. Entrato nelle cucine reali di casa Savoia all'età di vent'anni, aveva fatto carriera conquistando il titolo di capocuoco e pasticcere nel 1848. Nel 1853, dopo quasi trent'anni di onorato servizio, si ritira e scrive il suo primo ricettario, seguito dalla *Cucina Borghese semplice ed economica* esattamente dieci anni dopo, nel 1863.

Grazie alla sua reputazione, questo piatto viene ripreso da autori successivi come il milanese Giuseppe Sorbiatti⁸⁷ e così via fino a Pellegrino Artusi. L'autore della *Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* si può addirittura permettere di non fornire la ricetta canonica della cotoletta, con la scusa che «tutti conoscete le costolette semplici alla milanese».⁸⁸ Ne propone pertanto solo una variante con un trito di prosciutto, prezzemolo, parmigiano e tartufi spalmato su una faccia, per poi procedere ai soliti passaggi di indoratura, panatura e frittura in burro.⁸⁹ La «milanese» era ormai talmente conosciuta che nessuno aveva più dubbi su come si dovesse eseguire, mentre non era affatto scontato fino a un trentennio prima.

A parte questa versione arricchita della milanese (che non ha conosciuto molti emuli) Artusi è il primo che applica la parola «cotoletta» anche a una ricetta di verdura. Si tratta delle «Cotolette di carciofi»⁹⁰ che vengono tagliati lasciando una parte del gambo – ed è questo particolare che li fa assomigliare alle cotolette – passandoli in una ricca besciamella, nell'uovo e friggendoli. La ricetta non c'entra nulla con la milanese, ma è un segnale dell'estensione semantica del termine «cotoletta» sul versante vegetale. Se oggi parliamo comunemente di cotolette di melanzane o altri ortaggi lo dobbiamo anche a lui.

La cotoletta contemporanea

La cotoletta alla milanese odierna ha raggiunto una certa stabilità pertanto è inutile continuare a elencare le ricette che confermano la forma raggiunta a metà Ottocento. Sulla ricetta tradizionale le varianti sono minime e riguardano soprattutto la tipologia di burro (normale o chiarificato) e l'altezza della carne.

Sul primo punto ci sono diverse scuole di pensiero. Il burro classico contiene materia grassa tra l'80 e il 90 per cento del peso, il resto è costituito da acqua e proteine del latte. Queste ultime sono responsabili anche degli aromi più delicati del burro, ma quando raggiungono alte temperature, si bruciano. Inoltre, il burro classico ha un punto di fumo relativamente basso (120-150 gradi), che lo rende poco adatto ad alcune frittture. Nonostante ciò, è proprio la sua capacità di sprigionare certi profumi a renderlo irrinunciabile per alcuni estimatori della cotoletta «classica».

Il burro chiarificato invece contiene quasi il cento per cento di grasso grazie a un processo che elimina l'acqua e le proteine. Industrialmente si usano tecniche di estrazione meccaniche, ma tradizionalmente si è sempre fatto in casa riscaldando il burro a temperatura moderata, rimuovendo la schiuma che si forma in superficie (dovuta alle proteine del latte) e facendo evaporare tutta l'acqua possibile. In questo modo il burro innalza notevolmente il punto di fumo fino a 250 gradi.⁹¹ Le preferenze sul tipo di burro da usare dipendono quindi dal risultato che si vuole ottenere e dalla praticità di esecuzione.

L'altezza della carne della cotoletta rimane invece il punto più divisivo. In parte è una questione di gusti personali, e fin lì niente da eccepire, ma in parte è anche dovuta all'aderenza a una supposta ricetta «originale». Oggi la tendenza generale è di tenerla alta, grazie anche al fatto che la carne rimane più morbida internamente, un aspetto che storicamente non era cercato per questo tipo di piatto.

Alcuni risolvono la questione battendola, ma il giusto, adottando una via di mezzo tra «alta come la costola» e «a orecchia d'elefante». Di questo parere è anche Anna Gosetti della Salda che negli anni sessanta si è sforzata di scrivere un corposo ricettario che desse

una giusta collocazione a tutte le ricette regionali italiane. A proposito della cotoletta alla milanese aggiunge una nota:

La costoletta deve avere l'osso cui la carne aderisce «in banderuola». La discussione sulla costoletta è se la carne deve essere alta due centimetri e non battuta assolutamente, oppure più bassa e battuta con il batticarne. La soluzione di appiattire leggermente la carne è, secondo la maggioranza, la forma esatta.⁹²

Negli ultimi decenni la cotoletta alla milanese si è trasformata anche in un campo di sperimentazione gastronomica, almeno da quando è stata rivista in chiave gourmet da Gualtiero Marchesi. Il grande chef italiano, il primo a ricevere le tre stelle Michelin per il suo ristorante milanese in via Bonvesin de la Riva, ha giocato spesso con le specialità tradizionali, portandole a confrontarsi con il mondo della *Nouvelle cuisine*. Il suo piatto più famoso, il «Risotto, oro e zafferano», presentato nell'iconico piatto nero e decorato da una sottile lamina d'oro quadrata, è un chiaro esempio di questa rielaborazione. Marchesi era uno strenuo difensore della cotoletta alta, ma i suoi clienti a volte si lamentavano perché all'interno la trovavano poco cotta. Perciò nel 1991 inventa la «Cotoletta 2000», che descrive così in un'intervista qualche anno dopo:

[...] Dunque, voi sapete, la costoletta alla milanese classica, è alta quanto l'osso. Viene impanata alla milanese con uovo e poi pane grattugiato e cotta nel burro. Per evitare che il cliente si lamenti sempre che la costoletta non è abbastanza cotta, ho pensato di tagliare il quadrello, lasciare un pezzetto attaccato all'osso per far vedere che è una costoletta, e poi questo quadrello tagliato a cubi è impanato e poi fritto nel burro chiarificato, come si fa una costoletta alla milanese. Ottengo così il risultato che ognuno mangia un pezzetto di questa costoletta senza accorgersi praticamente, quasi, che la trova morbida. Perché deve essere fatta con il carré e deve essere cotta al punto giusto, per far sì che sia morbida all'interno. Viene servita sul piatto speciale dove ho pensato di disegnare l'ombra del manico e l'ombra dei cubi della costoletta in modo che anche il cuoco la metta nel po-

sto giusto. A mano a mano che si mangia un pezzetto rimane praticamente l'ombra sul piatto. Be', questa è una cosa spiritosa.⁹³

Con i suoi cubetti di carne impanata e frita, Gualtiero Marchesi toglie l'aura di sacralità sempre presente nelle specialità tradizionali e trasferisce la cotoletta su un altro piano espressivo. La sua creazione ha inaugurato una stagione, tuttora attiva, che usa la cotoletta come oggetto gastronomico al servizio della creatività dei cuochi. Impossibile elencare tutti gli chef che hanno escogitato nuove soluzioni, ma tra i più celebri ci sono due allievi d'eccezione di Gualtiero Marchesi: Carlo Cracco e Davide Oldani.

Nel corso degli anni Carlo Cracco ha sperimentato due ricette innovative con la cotoletta che sono già entrate a far parte della storia della cucina contemporanea. La prima, forse la più conosciuta, è la «Milano sbagliata». Il titolo deriva dal fatto che il piatto viene scomposto tra la panatura frita e la carne cruda di fassona piemontese. Non si tratta di un semplice gioco, ma nasce da un problema che ogni cuoco ha dovuto affrontare. Carlo Cracco la racconta così:

La Milanese è uno dei piatti più popolari nelle osterie milanesi e della Lombardia in generale, anche se molto spesso è mal eseguita: la panatura si stacca dalla carne, spesso cotta molte ore prima e riscaldata al momento del servizio. Abbiamo quindi pensato, ironicamente, di realizzarla appositamente «sbagliata» servendo la panatura staccata dalla fettina di carne, questa volta cruda – fassona piemontese giovane, meno di due anni – e un po' di buccia di limone.⁹⁴

La seconda è una preparazione ancora più estrema dove manca del tutto la carne. Chiamata «La Milano che avanza» con un divertente gioco di parole, quando arriva al tavolo sembra una normale cotoletta, ma all'interno non c'è carne, ma pane raffermo.

È pane, ma imbevuto in un brodo di carne molto ristretto e concentrato, poi passato nella farina, uovo e pancarré passato al setaccio, soffocissimo. Viene fritto con burro chiarificato come una cotoletta, poi condito con un bagno di carpione, ossia di vino bianco, aceto bian-

co, salvia, alloro, pepe, cipolla, fatto bollire e filtrato. Lo si usava per condire le verdure, il pesce, i bocconcini di pollo, un gusto dimenticato e ora riportato in vita «per dargli il massimo della nobiltà, ma senza usare la carne. Volevamo valorizzare la frittura, panatura, il carpione, non la carne».⁹⁵

Chi invece ha ripreso l'idea marchesiana dei cubi è Davide Oldani che interpreta in maniera personale la cotoletta. Nata durante il periodo del lockdown, la «Costoletta e milanese a cubi» presenta i cubi di carne non impanati, ma solo scottati, accompagnati da altrettanti cubi di panatura frita lasciati vuoti, una mousse a forma di osso e infine una salsa che disegna il profilo della cotoletta sul piatto.⁹⁶

Le sperimentazioni non si fermano alla cerchia ristretta degli allievi di Marchesi, ma interessano anche altri grandi chef, uno per tutti Davide Scabin. Durante l'esperienza del Combal.Zero lo chef mette a punto la «Cotoletta di filetto Fassona "al camino"», dove utilizza un taglio particolarmente alto di filetto di Fassona (quindi senz'osso), rivestito con una doppia panatura di farina, uovo e grissino, poi di nuovo uovo e pangrattato. La frittura è eseguita in burro profumato con aglio in camicia e salvia, infine passata due minuti in forno a 190 gradi. Dopo il riposo viene servita tagliata in quattro parti con una leggera affumicatura con aghi di pino.⁹⁷

Finora abbiamo visto i grandi protagonisti dell'alta cucina italiana che si sono confrontati con la versione più spessa della cotoletta, quella che si presta maggiormente agli interventi creativi, ma non si può chiudere il capitolo senza citare la gigantesca «orecchia d'elefante» di Chicco Cerea, patron del ristorante Da Vittorio a Brusaporro. La cotoletta è standard, sono le dimensioni eccezionali a stupire, pur rimanendo nei canoni della classicità. La cotoletta è ricavata dal taglio di due costole che non vengono separate, ma solo aperte a libro, battendo sottilmente la carne. Il pezzo, che arriva a due chili e mezzo di peso, viene bagnato con uovo e pangrattato misto a grissini, prima di essere fritto nel burro. L'effetto finale delle ossa delle costole è quello di due zanne d'elefante con a fianco le due grandi cotolette a forma di orecchie.⁹⁸

La «milanese» è la cotoletta italiana più nota, ma esistono alcune varianti locali di cui si può tracciare un breve ritratto storico.

Una, cento, mille cotolette: la «Bolognese»

La notorietà della milanese innesca la moda dell'applicazione del gastrotoponimo ad altri tipi di cotolette. Molte grandi città vedono così intestarsi diverse versioni della fettina panata, anche se non è chiaro se sia una semplice tendenza o segnali davvero la preesistenza di una ricetta particolare.

La prima che trova spazio nei ricettari è quella bolognese. La versione odierna di questo piatto prevede una guarnizione della faccia superiore della cotoletta già fritta con prosciutto crudo e parmigiano, con un secondo passaggio in padella o al forno per ammorbidire il formaggio. Ovviamente non è sempre stata fatta così, anzi la prima descrizione non la dobbiamo nemmeno a un autore italiano, bensì all'inglese Alexis Soyer, che abbiamo incontrato nel capitolo precedente. Il suo manuale, *The Gastronomic Regenerator* del 1846, attribuisce al capoluogo emiliano la ricetta delle «Côtelettes de Porc à la Bolognaise».⁹⁹

Cotolette di Maiale alla Bolognese. Preparate dodici cotolette come prima,¹⁰⁰ ma mescolando del formaggio Parmigiano grattugiato con il pangrattato e friggendole nell'olio; poi tagliate ottanta pezzi di maccheroni sbollentati (n. 130),¹⁰¹ lunghi circa tre quarti di pollice, con venti pezzi di prosciutto cotto o lingua e venti funghi della stessa dimensione dei maccheroni; metteteli in una casseruola, con due cucchiaini di salsa di pomodoro (n. 37),¹⁰² e un pezzo di glassa¹⁰³ delle dimensioni di una noce; mettete sul fuoco e, quando è ben caldo, aggiungete due onces di Parmigiano grattugiato e due di formaggio Gruyère grattugiato, mescolate bene agitando la casseruola, condite con un po' di sale, pepe e pepe di Cayenna, se gradito, e versate al centro delle vostre cotolette, che glasserete e servirete con quasi mezzo litro di *demi-glace* (n. 9)¹⁰⁴ versata intorno e sopra la guarnizione.

A dispetto del pragmatismo della cucina inglese, per mettere in tavola questa cotoletta doveva servire una squadra di cuochi all'opera per un paio di giorni. A parte questo, dobbiamo notare che nemmeno all'epoca e nemmeno la cucina bolognese, vista con gli occhi di uno straniero, poteva sfuggire al binomio «Italia = maccheroni». Come per gli esempi di cotoletta alla milanese, non possiamo sapere con certezza se qualcuno a Bologna abbia mai veramente preparato una ricetta del genere, anche se i dubbi sono più che legittimi.

Questa cotoletta scompare per mezzo secolo per riemergere nella *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi con il titolo di «Costolette di vitella di latte coi tartufi alla bolognese».

Il posto migliore per questo piatto è il *sotto-noce*, ma può servire anche il magro del resto della coscia o del culaccio. Tagliatele sottili e della dimensione della palma di una mano: battetele e date loro una forma smussata ed elegante come, ad esempio, la figura del cuore, cioè larga da capo e restringentesi in fondo. Poi preparatele in un piatto con aglio di limone, pepe, sale e pochissimo parmigiano grattato. Dopo essere state un'ora o due in questa infusione, passatele nell'uovo sbattuto e tenetelo altrettanto. Poi spolverizzatele di pangrattato fine, mettetele a soffriggere col burro in una teglia di rame, e quando saranno appena rosolate da una parte, voltatele e sopra la parte cotta distendete prima delle fette di tartufi e sopra a queste delle fette di parmigiano; ma sì le une che le altre tagliatele sottili il più che potete. Fatto questo, terminate di cuocerle con fuoco sotto e sopra aggiungendo brodo o sugo di carne; poi levatele pari pari e disponetele in un vassoio col loro sugo all'intorno strizzandoci l'aglio di un limone, o mezzo solo se sono poche.

Nella stessa maniera si possono cucinare le costolette d'agnello dopo aver ripulito, raschiandolo, l'osso della costola.¹⁰⁵

Nonostante la ricetta mantenga il titolo di «cotoletta», il taglio utilizzato non è quello tradizionale della milanese, bensì una bistecca del posteriore della vitella che, ricordiamo, veniva macellata quando era ancora in lattazione, pertanto la carne risultava particolarmente delicata.

Rispetto alla versione attuale della bolognese, al posto del prosciutto era previsto uno strato di tartufo, un ingrediente molto amato dall'Artusi che all'epoca aveva sicuramente un costo molto più accessibile di quello attuale.¹⁰⁶

La ricetta successiva dello stesso ricettario si intitola «Costolette col presciutto» e, per qualche bizzarro caso, è diventata questa la ricetta dell'attuale cotoletta alla bolognese. In realtà c'è una piccola differenza, visto che Artusi consiglia di mettere la fetta di prosciutto a contatto con la carne prima di passarla nell'uovo e nel pangrattato e, dopo averla fritta, la cosparge di sottili fette di parmigiano, come nel caso precedente.

Nel giro di pochi anni, mentre Artusi era ancora in vita e continuava ad aggiungere ricette al suo manuale, altri autori iniziano già a proporre la versione attuale (e più economica) con prosciutto e parmigiano. Pellegrino Artusi, grandissimo innovatore della cucina italiana, autore tra i più copiati e citati nella letteratura culinaria, questa volta aveva indovinato solo a metà.¹⁰⁷

Inizia Giulia Lazzari Turco nel 1904 con le «Costolette di vitello alla bolognese».

Preparate delle costolette di vitello alla viennese (vedi n. 30)¹⁰⁸ piuttosto fine e ben rosolate nel burro invece che nello strutto. Mettetevi sopra una fetta di prosciutto crudo, poi una fettina di formaggio di grana, collocatele al forno in una tegghia unta, versatevi sopra del buon sugo e fatele *gratiner*.¹⁰⁹

Questa ricetta fa scuola e in breve tempo si moltiplicano le versioni in diversi trattati di cucina, da *L'arte della cucina*,¹¹⁰ stampato l'anno successivo, alle *100 specialità di cucina italiane ed estere*¹¹¹ del 1908 fino a un grande manuale, adottato dalle scuole di cucina e istituti alberghieri, il Pellaprat del 1937 attraverso il quale la cotoletta – o meglio scaloppa – alla bolognese è stata definitivamente consacrata:¹¹²

Scaloppe di vitello alla bolognese. Tagliare delle fettine non troppo sottili nella noce o meglio nel filetto di vitello, batterle bene per rom-

perne le fibre senza purtuttavia schiacciarle troppo, dar loro una forma rotonda o comunque purché garbata; salarle, peparle, infarinarle leggermente, passarle nell'uovo sbattuto e panarle con mollica fresca (mollica di pane del giorno precedente ridotta minutamente stropicciandola con una salvietta e passata attraverso uno scolapasta per averla più uniforme; questo è il pane che dovrebbe servire per tutte le panature, poiché se il pane secco e pestato è più economico perché si utilizzano i resti della tavola, ha però il gravissimo difetto di assorbire i succhi delle carni che rende insipide e stoppacciose), battere bene con la lama larga di un coltello perché il pane aderisca bene e non bruci distaccandosi parzialmente nella cottura. Cuocere le scaloppe; metterle in una teglia, su ognuna poggiare una bella fettina di prosciutto crudo e su questo una fettina più piccola di parmigiano oppure di gruviera (il parmigiano è preferibile). Metterle nel forno forte per due o tre minuti cioè giusto il tempo che il formaggio siasi liquefatto, aggiustarle con garbo in un piatto di portata e vicino colarvi un cordone di sugo di carne, gustoso e leggero.¹¹³

A questo proposito, è interessante notare lo slittamento semantico della parola «cotoletta» che si origina a partire da Artusi e si protrae fino a oggi. La cotoletta alla bolognese ne è un ottimo esempio, infatti non è affatto una *côtelette* in senso lessicale, in quanto non proviene dal taglio anatomico della costola, ma questo nome continua a rimanerle appiccicato, nonostante in molti abbiano tentato di definirla «scaloppa». Con il passare del tempo, il termine «cotoletta» ha finito infatti per indicare non più un taglio di carne, ma una preparazione culinaria. All'originale termine «cotoletta», di derivazione francese, abbiamo così accostato l'italiano «costoletta» che mantiene il significato originale di taglio anatomico senza particolari connotazioni gastronomiche. Se oggi ordiniamo una cotoletta ci possiamo aspettare più o meno qualsiasi cosa panata e frita, dalla melanzana al merluzzo, mentre per la costoletta, per esempio di agnello, dobbiamo aggiungere un aggettivo: alla griglia, al forno, frita... Nel primo caso indica il modo di preparare un alimento, il secondo una parte dell'animale, ma non la ricetta. Come vedremo nel capitolo dedicato alla cucina russa è un fenomeno molto marcato anche in altre lingue.

A volte questa distinzione è così sottile da generare ancora delle perplessità, per esempio la cotoletta alla bolognese viene oggi accettata sia con l'osso, che senza, e chi si domanda quale sia la ricetta «originale» potrebbe rimanere deluso.

Una, cento, mille cotolette: la «Palermitana»

La cotoletta alla palermitana non è fritta, pertanto esulerebbe dall'argomento del libro, ma vale la pena spendere due parole visto che rappresenta un caso piuttosto misterioso.

Nella ricetta classica, che prende anche altri nomi come «arrosto panato» o «arrosto alla palermitana», la carne di vitello (in rari casi anche di pollo o di manzo) viene semplicemente passata nel pangrattato e cotta alla piastra, al forno o sulla griglia. Niente passaggio preliminare nell'uovo, al massimo è concessa una spennellata di olio sulla carne, ma nessuna frittura. Di solito la panatura contiene altri ingredienti che vanno dal pecorino grattugiato al prezzemolo e menta tritati insieme. Alcuni aggiungono un po' di aglio, altri omettono la menta, ma più o meno la ricetta è quella.

Come abbiamo visto nei primi capitoli, l'uso di mettere il pangrattato sulla carne alla griglia o allo spiedo risale al Medioevo e serviva a formare una crosticina rosolata e croccante. Nel Quattrocento, Maestro Martino ne parla proprio in questi termini quando descrive la ricetta «Per fare bello rosto»¹¹⁴ dove sbollenta velocemente un cappone o un grosso taglio di carne, lo lardella e lo cuoce allo spiedo. A fine cottura lo cosparge di pane grattugiato misto a sale «he cusi lo have-raj cotto bello». Un tocco finale per dare un piacevole aspetto abbrustolito, qualità evidentemente apprezzata già all'epoca.

Questa pratica si ritrova pressoché identica in molti autori del passato a iniziare da Bartolomeo Scappi nella ricetta «Per cuocere il gropone, & la coda di castrato su la graticola in diversi modi»:

Volendo il gropone¹¹⁵ nello spedo, facciasì mezo alessare, & poi spedisì con destrezza, & facciasì cuocere, & come sarà presso a cotto,

facciasi la crostata di pan grattato, zucchero, & sale, & servasi caldo con sugo di melangole¹¹⁶ sopra.¹¹⁷

Anche i più importanti autori successivi adottano lo stesso procedimento che ritroviamo sostanzialmente immutato in François La Varenne¹¹⁸ e Bartolomeo Stefani¹¹⁹ dove il petto di vitello lessato viene cosparso di pangrattato, zucchero, cannella e chiodi di garofano prima di essere ripassato sulla brace.

Sembra invece sia stato Massialot alla fine del Seicento ad applicare questa tecnica alle singole cotolette. Non più un grande taglio di carne allo spiedo, ma le più comode e maneggevoli bistecche alla griglia. Le sue cotolette di montone ancora crude vengono immerse nel lardo liquefatto, poi passate nel pangrattato e messe a cuocere sui carboni ardenti.¹²⁰

Un metodo destinato ad avere grande fortuna che ritroviamo anche nei ricettari italiani. Il primo a riprenderlo è Vincenzo Corrado, l'autore più attento dell'epoca, che descrive così la sua «Carbonata»:

Fettata la Lonza del Vitello quando è cruda, e poste le fette dentro d'una Tortiera con butirro a cuocere lentamente sopra le braci; quando saranno quasi cotte, si bagneranno bene di butirro liquefatto, e si mollicheranno con pan grattato, mettendole da parte. Quando sarà ora per servirle, si metteranno per poco nella graticola acciò prendono un bel colore.¹²¹

Questa doppia cottura, la prima a temperatura moderata e la seconda estremamente rapida, potrebbe essere anche un espediente tecnico utilizzato dai cuochi (oggi come allora) per avere a disposizione una «linea» di piatti pronti da rifinire e mandare in tavola nel giro di pochi minuti.

Nello stesso solco proseguono poi i maggiori autori che scrivono a cavallo tra XVIII e XIX secolo come Francesco Leonardi¹²² e Vincenzo Agnoletti.¹²³ Infine Giovanni Vialardi nel suo ricettario del 1854 includerà anche le «Costolette di montone panate alla gratella»:

Preparate 10 cotolette ben nette e marinate come sopra al n. 10,¹²⁴ asciugate, intrise nel butirro fuso con sale, coperte di pane grattugiato fino, poste sulla graticola a fuoco dolce, cotte al loro giusto punto, poste sul piatto con sotto una salsa allo scalogno (V. Salse, n. 17), servitele caldissime.¹²⁵

Questa tecnica, tanto semplice quanto antica, entra in un cono d'ombra quando la cotoletta alla milanese tocca l'apice del successo. La versione frita e croccante ha il sopravvento, ma la semplice panatura non scompare del tutto e oggi la ritroviamo nella cotoletta alla palermitana. Dobbiamo però precisare che non si conoscono le circostanze per le quali è diventata una specialità del capoluogo siciliano.

È plausibile che la ricetta di Vincenzo Corrado sia penetrata anche negli strati più popolari della cucina isolana e lì sia sopravvissuta senza particolari clamori. D'altronde è un piatto così elementare che non ha bisogno di grandi cuochi, anzi la dimensione domestica gli si addice particolarmente. In questo caso si potrebbe considerare una sorta di fossile vivente della gastronomia italiana rimasto per secoli sottotraccia, tornato a galla solo in tempi recenti. La cosa singolare è che nessun autore antico chiama questo tipo di cotoletta «alla palermitana» e, ancora più strano, fino a tempi recenti non è stata inserita in alcuna lista delle specialità siciliane. Non ne parla Pellegrino Artusi¹²⁶ (che riporta però le ricette dei «Maccheroni con le sarde» e «Nasello alla palermitana»), non compare nemmeno nelle varie edizioni del *Talismano della felicità* tra il 1927 e il 1959,¹²⁷ o nel *Cucchiaio d'argento*¹²⁸ del 1950, che pure ha una sezione dedicata alle specialità locali divisa per regioni, e infine non viene citata nel vasto repertorio raccolto da Anna Gosetti della Salda nel *Ricette regionali italiane*¹²⁹ del 1967. Sarebbe un'assenza rilevante per qualsiasi ricetta tradizionale, lo è ancora di più se si pensa che ha radici secolari.

Cosa è successo? Non lo sappiamo esattamente. L'ipotesi più plausibile, come dicevamo, è che sia una ricetta «carsica» dell'isola, sopravvissuta per secoli, ma ignorata dagli autori di cucina: la semplice fettina panata non esiste solo a Palermo, ma in questa città negli ultimi decenni è riemersa come piatto tipico della città. La scomparsa quasi totale di questa preparazione nel resto d'Italia tra il XIX e il XX

secolo potrebbe essere stata determinante per trasformarla in una specialità locale.

Quando pensiamo a un piatto tipico, diffuso in un particolare territorio, tendiamo a credere che sia nato e cresciuto in quel luogo per giungere fino ai nostri giorni, più o meno immutato. In realtà si tratta di un bias cognitivo piuttosto comune e le cose non sono quasi mai andate così. Ci possono essere molti motivi alla base della relazione tra un prodotto e la sua zona d'elezione. Una possibilità è che fosse un piatto comune e nel tempo sia scomparso ovunque, tranne che in una determinata zona.

Seguendo questa logica, in un mondo di cotolette fritte, la tipologia che chiamiamo «alla palermitana» stava scomparendo, ma ha trovato il proprio habitat nel capoluogo siciliano.

Una, cento, mille cotolette: la «Valdostana»

Il caso della cotoletta alla valdostana è esattamente il contrario di quello alla palermitana. Se quest'ultima è una preparazione che esiste da centinaia di anni e si è conservata solo in alcune zone, per la cotoletta alla valdostana non si riescono a individuare veri predecessori fino a che non compare dal nulla in tempi recenti.

Abbiamo menzionato come Alexandre Dumas descriva una cotoletta alla milanese ad Aosta, indicandola come piatto tipico della città. Se diamo fede allo scrittore francese, per qualche motivo la carne panata e frita aveva conquistato il capoluogo valdostano già all'inizio dell'Ottocento.

La cotoletta valdostana è un'ulteriore evoluzione rispetto alla milanese e consiste in una fetta di carne in cui viene praticata una tasca longitudinale riempita di fontina e prosciutto. Una volta passata in uovo e pangrattato viene infine frita, proprio come una classica cotoletta. Il procedimento è assimilabile a quello usato per il Cordon Bleu e il pollo «alla Kiev», altre due specialità di carne farcita e poi frita.

Nel passato sono esistite miriadi di ricette di carne farcita: di solito il ripieno veniva posto al centro di una larga fetta di carne arroto-

lata o cucita, oppure inserito al posto delle ossa, come succedeva per esempio per la testina o la zampa di vitello, e solo raramente si praticava una profonda incisione per creare una tasca: ciò avveniva soprattutto con tagli di grandi dimensioni, come nel caso del petto di vitello usato ancora oggi per la cima alla genovese.

Ricavare una tasca in una singola cotoletta o in un petto di pollo non era una tecnica particolarmente usata, anche se si possono individuare dei precedenti. Uno tra i primi a descrivere un procedimento simile è Auguste Escoffier. Ne parla nel suo ricettario *Le guide culinaire* del 1903 dove elenca diversi esempi come il filetto di manzo «London-House»¹³⁰ che viene «aperto in tasca lungo il lato e al centro dello spessore; farcito internamente con scaloppe di *foie gras* crudo affiancate e condite e lamelle di tartufi crudi», per essere poi saltato in padella con altri ingredienti. Stessa cosa per la cotoletta di vitello «à la Maintenon»¹³¹ e per il petto di fagiano «de Suprêmes à la Berchoux»¹³² dove viene realizzata una tasca riempita con diversi ingredienti. Purtroppo nessuna di queste ricette prevede che la carne sia indorata, panata e fritta. Siamo quindi lontani dalla valdostana che conosciamo.

Contemporaneamente la Valle d'Aosta è citata nei ricettari, ma per altre specialità come le «salsicce di capriolo alla Valdostana»,¹³³ la «scorzonerà alla Valdostana»,¹³⁴ la «pastafrolla valdostana»,¹³⁵ le «polpettine di riso alla valdostana»,¹³⁶ il «gallo di montagna alla valdostana»,¹³⁷ la «bibita valdostana»¹³⁸ (una sorta di uovo sbattuto con il vino). La cotoletta non compare nemmeno nella *Guida del Touring*¹³⁹ del 1931, di solito molto precisa nell'indicazione di tutte le specialità locali, anche le meno note.

La prima ricetta della cotoletta alla valdostana la troviamo nella terza edizione del *Talismano della felicità* del 1931:

Costolette di vitello alla valdostana. Calcolate una costoletta di vitello a persona. Con una lama di coltello apritele in due senza tuttavia separare le due parti. Procedendo con attenzione spianate un poco queste due parti tagliate per assottigiarle. Preparate delle fettine molto sottili di fontina piemontese e se è possibile delle fettine di tartufo bianco. Aprite le costolette preparate e nella parte inferiore allineate qualche fettina di fontina e, se ne avete, qualche fettina di tartufo. Condite con

un pizzico di pepe e pochissimo sale, richiudete la costoletta e con lo spianacarne battete un poco intorno alla costoletta per chiuderla bene. Passate le costolette nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pane grattato e friggetele pian piano nel burro, fino a che abbiano preso un bel colore d'oro. Le farete servire con un contorno di risotto condito con burro e parmigiano.¹⁴⁰

Fin da questa apparizione la ricetta si presenta già solida e il fatto che rimanga praticamente immutata nel tempo è segno che aveva raggiunto già la piena maturità quando viene ripresa da Ada Boni. Sicuramente la diffusione del suo manuale di cucina, pari soltanto a quello dell'Artusi, ha contribuito a fare entrare nelle case degli italiani questa singolare cotoletta. Le ricette della valdostana sono piuttosto rare sui manuali di cucina anche dopo quella data, ma nonostante questo la cotoletta riesce a coagulare i sentimenti identitari di un'intera regione.

Sul *Corriere della Sera* del 22 ottobre 1949 viene riportata una singolare notizia: il giugno precedente un gruppo di undici persone si era ritrovato in una cantina di Aosta e aveva giurato di difendere le antiche tradizioni: «L'anima remota della Val d'Aosta, dai diritti della sua storia e della sua lingua ai diritti delle sue cotolette».¹⁴¹ La cotoletta era diventata un simbolo, al pari della storia di un popolo e della sua lingua, qualcosa da proteggere e di cui andare fieri. Lo schieramento degli undici difensori aveva le idee chiare: «La cotoletta alla valdostana, che figura fra i "piatti da farsi" nelle liste di tutti i ristoranti nazionali e stranieri, è imbottita di prosciutto. È una truffa. La cotoletta inventata in Val d'Aosta da qualche avo buongustaio – l'autentica valdostana – non contiene prosciutto: contiene esclusivamente formaggio e tartufo. Questa truffa sia denunciata».¹⁴²

Riassumendo: a pochi anni da uno dei periodi più tragici della storia recente, con una nazione da ricostruire, in un territorio di confine sballottato tra Francia e Italia, un manipolo di persone si preoccupa di difendere l'integrità di una regione avanzando pretese di purezza su una cotoletta. L'urgenza identitaria e territoriale si coagula attorno alla cotoletta come una delle istituzioni più alte del popolo, paragonata alla sua lingua e alla sua storia, due pilastri fondamentali senza i quali nessuna nazione del mondo potrebbe dirsi tale.

La difesa della purezza della cotoletta tipica della Valle d'Aosta contro la falsificazione gastronomica imperante la dice lunga sull'estrema importanza che il cibo ha sempre avuto nelle nostre vite. Nei periodi più bui, soprattutto in quelli, la cucina è un'ancora che ci tiene legati alle nostre radici.

Vere o finte che siano.

Da quanto esisteva la cotoletta alla valdostana? Come mai nessuno prima di Ada Boni si era preoccupato di raccontarla, anziché parlare delle salsicce di capriolo e delle polpettine di riso? Probabilmente non lo sapremo mai. Le pubblicazioni successive la citano periodicamente, anche se le ricette languono. Nel 1961 viene finalmente inserita nella *Guida del Touring*,¹⁴³ ma la consacrazione definitiva l'avrà solo nel 1967 con Anna Gosetti della Salda e il suo *Ricette regionali italiane*.¹⁴⁴

La ricetta è praticamente identica a quella di Ada Boni e non prevede il prosciutto: probabilmente la campagna dissuasoria dei difensori delle tradizioni valdostane aveva avuto effetto.

Nonostante questo, ce la ricordiamo tutti negli anni ottanta quando ebbe il suo momento di massimo fulgore. Complicatissima da fare a casa, solo le casalinghe più esperte e i ristoranti più alla moda la proponevano, e in questa versione più popolare non mancava mai il prosciutto cotto.

All'epoca la concorrenza era spietata, rappresentata dal sontuoso Cordon Bleu – con cui veniva spesso confusa – e dai Sofficini Findus che avevano copiato l'idea della farcitura formaggiosa, togliendo però tutto il resto. Compresa la poesia.

7. La cotoletta austriaca e tedesca

Chiamato il cuoco, che era tedesco, li comandò che li portasse de l'altre lasagne.

SABADINO DEGLI ARIENTI, *Porretane*, 1388

Schnitzel o Kotelett?

I due termini che si alternano nei ricettari di lingua tedesca per indicare la cotoletta sono *Kotelett* e *Schnitzel*: il primo segnala una palese ascendenza francese – come abbiamo visto anche negli omologhi inglesi e italiani –, mentre il secondo ha una storia a sé.

Schnitzel è un termine relativamente nuovo per la lingua tedesca: non compare prima del XVIII secolo e, ancora all'inizio dell'Ottocento, era poco diffuso, mentre le forme più frequenti erano *Schnitz* e *Schnitzchen*.¹

Il significato di queste parole è «fetta di carne tagliata», che ricorda l'equivalente dell'italianissima «fettina», ma non solo. I dizionari tedeschi la registrano con vari significati, dalle fettine di frutta, ai residui di rape, a fette di pane, fino a scarti di varia natura. Anche nei ricettari tedeschi e austriaci si trova in vari contesti, non solo per indicare la cotoletta viennese.

A cavallo tra XIX e XX secolo però si è affermata in campo gastronomico, in particolare nell'accezione di *Wiener Schnitzel*, per indicare la preparazione che tutti conosciamo.

Proprio come la «cotoletta», dove l'originale taglio anatomico ha finito per identificare una particolare preparazione culinaria, la *Schnitzel* è diventata un termine specifico per chiamare la grande bistecca panata e fritta degli austriaci. Arrivarci però non è stato sem-

plice, né scontato. In ambedue i casi, la «cotoletta» e la «Schnitzel» indicavano decine di varianti per preparare questi due tagli di carne fino a tempi relativamente recenti. Con il trascorrere degli anni, molte delle bistecchine in umido, stufate, ripassate in padella con verdure e aromi, in fricassea, grigliate e fritte si sono estinte e quelle che rimangono hanno cambiato nome per non essere confuse con l'unica vera *Schnitzel*, quella viennese, con una panatura compatta, dorata e asciutta. Una vera selezione darwiniana dove ha prevalso solo la specie più adatta.

La parola *Kotelett*, invece, indicava la costoletta – quindi il taglio anatomico –, anche questo preparato nei modi più disparati. D'altronde l'influenza francese era stata enorme anche nei paesi di lingua tedesca, quando aveva iniziato a imporsi in Europa spazzando via le antiche pratiche culinarie medievali e rinascimentali improntate sul gusto italiano.

Già nel XVII secolo appaiono le traduzioni, più o meno fedeli, del *Les délices de la campagne* di Nicolas de Bonnefons del 1654² dove si tocca con mano l'interesse tedesco per la cucina francese al debutto. A differenza dell'Italia, la Germania nel corso del Settecento non si appiattisce sulla produzione letteraria francese, mantenendo una notevole vitalità attraverso ricettari molto corposi (a volte addirittura enormi). Sono anni particolarmente intensi per la storia dell'Europa centrale, carichi di conflitti militari con sanguinose lotte religiose e dispute per le successioni dinastiche. Nonostante questo, fu anche un periodo di riforme sociali e un particolare fermento artistico in cui Germania e Austria assumevano una crescente importanza all'interno dello scacchiere internazionale, fino al termine delle guerre napoleoniche quando si confermò il loro ruolo di primo piano anche dal punto di vista culturale.

Tra il XVIII e il XIX secolo sono ancora le grandi corti che dettano le regole della cucina, ma anche in questi territori è sempre più importante il ruolo della borghesia per lo sviluppo delle mode gastronomiche. È in questo frangente che si affermano nuovi piatti che conosceranno un successo mondiale.

È nata prima la cotoletta o il pollo fritto?

La storia della *Wiener Schnitzel* inizia da un pollo. Fritto ovviamente.

Anche nella cucina tedesco-austriaca si è sempre fritta la carne, ma, come abbiamo visto in precedenza, non basta. Dobbiamo individuare il momento in cui il pangrattato e l'uovo sono stati uniti a formare la deliziosa crosticina per dire di essere di fronte a un antenato della cotoletta. Assistiamo per la prima volta a questo matrimonio agli inizi del Settecento a Salisburgo, ma non si tratta di una cotoletta, bensì di un pollo.

All'epoca Salisburgo era ancora retta dai principi-vescovi, figure che assommavano il potere temporale ecclesiastico e le funzioni secolari di amministrazione della città e dei territori circostanti. La cucina doveva avere un ruolo di primo piano a corte dove, nel 1701, era arrivato Conrad Hagger. Nominato «Cuoco di corte, città e paesaggio» ha servito sotto Johann Ernst von Thun e Franz Anton principe Harrach collezionando un'esperienza degna di nota. Nel 1718 ha riunito oltre 2500 ricette in un enorme trattato di millesettecento pagine, una vera *summa* gastronomica del primo Settecento austriaco, a dimostrazione della florida condizione della cucina all'epoca.

All'interno di questo *mare magnum* di preparazioni e consigli si trova una piccola ricetta di «Pollo cotto al forno con uova sbattute» dove vengono riuniti insieme gli ingredienti essenziali per l'indoratura e la panatura:

Questi polli vengono dimezzati, e le zampe inserite, oppure divisi in quarti, battuti, salati, e messi in aceto, caldi, o freddi, come descritto sopra, oppure solo salati, ben asciugati, immersi in uova sbattute, mescolate con un po' di farina, pangrattato, e prezzemolo tritato finemente, e leggermente salati, rigirati, cotti al forno nello strutto ben caldo, guarniti con uova fritte, e foglie di salvia croccante, o bacche di sambuco fritte (quando è di stagione).³

Per molti⁴ questa ricetta segna il punto di partenza di una rivoluzione culinaria che porterà infine alla creazione dell'attuale *Wiener Schnitzel*. In qualche modo è vero, anche se siamo di fronte a una

preparazione particolare in cui uovo e pangrattato sono mescolati insieme a farina e prezzemolo per formare una pastella e non il classico doppio passaggio tipico delle cotolette. Inoltre il pollo avvolto nella pastella viene messo nello strutto caldo, ma poi la cottura si svolge in forno, come dichiara il titolo stesso della ricetta. Purtroppo questo passaggio non è affatto chiaro, per cui potrebbe prevedere una frittura preliminare, seguita da una cottura al forno, necessaria per ultimare la preparazione del pollo, che è suddiviso in pezzi piuttosto grandi.

In ogni caso questo tipo di pastella è un lascito della grande cucina rinascimentale italiana, descritta già da Bartolomeo Scappi che l'applicava esclusivamente alle frattaglie bovine.⁵ Proprio come nel Cinquecento, però, non abbiamo le prove che questo tipo di preparazione potesse essere esteso anche ad altri tagli di carne: sarebbe una forzatura ipotizzare che a Salisburgo cucinassero allo stesso modo anche le bistecche di vitello o le cotolette, oltre al pollo fritto. Anzi, se fosse esistita una ricetta del genere, probabilmente lo verremmo a sapere proprio grazie al libro di Hagger, in assoluto uno dei trattati di cucina più completi dell'intero Settecento.

Questa ricetta rimane comunque un caposaldo nella letteratura gastronomica perché vediamo applicata per la prima volta la pastella a un pollo, un fatto per nulla scontato ai tempi. La stessa cucina francese, che rappresentava l'avanguardia assoluta, doveva ancora registrare una ricetta del genere e lo farà solo una quindicina di anni dopo con il «Poularde en quatre à la Creme, frite» di La Chapelle in cui i quarti di pollo vengono stufati, poi passati nel pangrattato, nell'uovo e di nuovo nel pangrattato prima di essere fritti.⁶ In questo caso non ci sono dubbi: siamo di fronte a un pollo fritto a tutti gli effetti.

La cucina austriaca segue però un proprio percorso autonomo per lo sviluppo di questa ricetta che, nel corso di un secolo, diventerà estremamente celebre. Ancora oggi il *Backhendl* (conosciuto anche come *Wiener Backhendl*, *Backhuhn* o *Backhähnchen*) è un simbolo della cucina austriaca, paragonabile alla *Wiener Schnitzel*, anche se quest'ultima gode di una maggiore notorietà all'estero.⁷

Niente Wiener Schnitzel per Mozart

Anche la storia della *Wiener Schnitzel*, come si può immaginare, è piena di false partenze e ricette che non sopravviveranno ai loro autori prima di individuare la formula giusta che la renderà una celebrità in patria e nel resto del mondo. Anche una volta trovata la ricetta perfetta, a ogni modo, la cotoletta viennese non si affermerà immediatamente e ci vorranno decine di anni perché si imponga come unica soluzione. Insomma tutto il contrario di ciò che viene raccontato di solito.

Nessun cuoco geniale ha inventato dal nulla il piatto del secolo, nessun personaggio famoso era nelle vicinanze a pronunciare frasi a effetto e, soprattutto, nessuno è stato folgorato come san Paolo sulla via di Damasco alla vista della prima *Wiener Schnitzel*.

Si parte, ovviamente, con qualcosa che è ancora molto distante dalla cotoletta attuale, ma ci fa capire quali tipologie di *Schnitzel* fossero in circolazione a metà del Settecento. Il ricettario è il viennese *Nützliches Koch-Buch* del 1740 e contiene una ricetta di una cotoletta di vitello con parmigiano e crostini di pane, la *Kälberne Schnitzel mit Parmesan-Käse und Semmel-Schnitten*.⁸ La fetta di coscia di vitello viene appiattita con il batticarne, cosparsa di farina e fritta nello strutto. La ricetta prevede che le cotolette siano sovrapposte una sull'altra, alternandole con parmigiano grattugiato, bagnandole con il brodo e facendo cuocere il tutto fino a che non si insaporiscono per bene. Un procedimento che può ricordare quello usato oggi per le scaloppine⁹ e di sicuro molto lontano da ogni forma attuale di *Schnitzel*.

La metà del Settecento segna anche il momento di massima diffusione della cucina francese e nemmeno gli stati tedeschi potevano essere immuni dalla moda che stava contagiando l'intera Europa. Appaiono quindi le prime cotolette nei ricettari, o meglio le *Coutlettchens*,¹⁰ *Coutletten*¹¹ o *Koteletten*¹² come sono indicate dal «Libro di cucina del Basso Reno», il *Niederrheinisches Kochbuch* del 1777.

I territori tedeschi orientali erano in perenne conflitto con la Francia che ne minacciava i confini. Ancora nella seconda metà del

Seicento, dopo la guerra dei Trent'anni, la Francia aveva conquistato l'Alsazia e la Lorena, con profonde incursioni anche nel Palatinato. Le continue tensioni continuarono fino allo scoppio della rivoluzione, ma non impedirono comunque la penetrazione della cultura culinaria francese, a dispetto del perdurare dell'ostilità tra i due paesi.

Come da tradizione francese, la *Côtelette* non era sempre frita, anzi non lo era quasi mai, e anche quelle contenute all'interno del *Niederrheinisches Kochbuch* al massimo sono spennellate con burro fuso e pangrattato prima di essere cotte sulla griglia.

La vera novità arriva però nel 1785 grazie alla penna di Johanna Katharina Morgenstern, un'autrice di Magdeburgo che decide di dare alle stampe un libro pedagogico dal titolo «Istruzioni per una giovane donna» (*Unterricht für ein junges Frauenzimmer*) con l'intento di offrire consigli utili alla sorella che si era da poco sposata e alle ragazze che si trovavano a gestire da sole casa e famiglia. Tra le ricette tedesche che si trovano all'interno, descrive tre modalità di preparazione delle *Coutletten*: cosparse di pangrattato e prezzemolo tritato, oppure avvolte in pastella, e infine:

La carbonata¹³ o le costolette vengono preparate o tagliate seguendo le seguenti regole: si tagliano le costole, una dopo l'altra, partendo dalle ossa dorsali, fino a quando sono tutte separate. Poi, si batte leggermente questa carne e si schiaccia con il dorso di un coltello, si raschiano leggermente le punte anteriori [...] Si possono preparare anche in un altro modo: si frullano alcune uova in modo che diventino leggermente spumose. Successivamente, si prende del pane bianco passato al setaccio e si mescola un po' di farina. Si impanano le costolette nelle uova e si cospargono di pangrattato, quindi si friggono in burro caldo.¹⁴

Eccoci qui, quindi: con un leggero ritardo sulla comparsa delle cotolette inglesi (1749) e quelle italiane (meridionali nel 1773 e settentrionali nel 1794) abbiamo anche quelle tedesche datate 1785.

Prima di continuare è però d'obbligo una puntualizzazione. Queste date si riferiscono ovviamente alla comparsa delle ricette all'interno di una pubblicazione, per quanto importanti per stabilire una

scansione cronologica, non sono sufficientemente precise per fissare un primato o un rapporto di discendenza tra le ricette. Fattori come la possibilità di accedere alla stampa di un libro e l'esistenza di un mercato editoriale attivo incidono sulla comparsa dei ricettari in maniera significativa. Non si può infatti escludere che interi territori, pur con una fiorente cultura culinaria, siano stati esclusi dai mezzi a stampa, per cui oggi abbiamo informazioni parziali e limitate.

Pur con tutte le cautele interpretative possibili, ci sembra di intuire che nel corso di poco più di una generazione, la modalità di in-doratura e panatura delle cotolette diventa un patrimonio condiviso in diverse zone d'Europa e non abbandonerà mai più le cucine, rafforzandosi nel tempo e cambiando in maniera radicale la concezione di «fritto».

Sebbene l'Inghilterra sembri effettivamente essere stata la prima a mettere a punto questa tecnica di cottura, allo stato attuale è difficile dire se sia riuscita semplicemente ad anticipare i tempi di qualche anno, oppure abbia avuto anche un ruolo nella sua diffusione.

Sembra palese invece la derivazione della *Wiener Schnitzel* (e della cotoletta alla milanese) dalla ricetta di *Côtelette* frita che si diffonde in Europa centrale durante la seconda metà del Settecento. Gli esemplari di *Schnitzel* viennese di questo periodo presentano infatti ancora caratteri poco definiti, tanto che ci vorranno diversi decenni prima che venga alla luce una vera e propria cotoletta viennese come la intendiamo oggi.

Dobbiamo a Ignaz Gartler, nel suo *Wienerisches bewährtes Kochbuch* del 1793, l'indicazione più interessante, non sulla cotoletta, bensì sulla definizione delle specialità viennesi più rappresentative alla fine del XVIII secolo. Come abbiamo visto per la cotoletta italiana, il titolo «alla milanese» arriva in ritardo rispetto agli esordi della ricetta.

Nel libro di cucina di Gartler si trovano solo tre preparazioni che meritano l'aggettivo *Wiener*: i *kipferl*,¹⁵ la torta di visciole e la *Kälberne Karbonadel auf Wiener Art*, ovvero la «Carbonata di vitello alla viennese» in duplice versione: la prima è una sorta di hamburger di lombo di vitello tritato, passato alla griglia, finito di cuocere in casseruola con vari aromi e la seconda una costoletta spennellata di burro,

pangrattato e cotta alla griglia.¹⁶ Siamo molto distanti dalla cotoletta vera e propria, ma in fondo dobbiamo aspettare solo il momento giusto in cui si allineano tutti i pianeti.

Allo scadere del secolo, nel 1798, abbiamo un ulteriore avvicinamento con la ricetta della *Gebakene Schnitzeln* («Cotolette fritte») che si trova nel *Kleines österreichisches Kochbuch* («Piccolo libro di cucina austriaco»). Molti reputano questa il vero prototipo dell'attuale cotoletta alla viennese,¹⁷ ma può essere considerata al limite un suo antico progenitore.

Cotolette fritte. Prendi una coscia di vitello, taglia delle bistecche, battile bene larghe con un coltello, infilzale con pancetta e cospargile di pangrattato, friggile completamente nello strutto. Poi mettile in una ciotola, aggiungi acciughe tritate, burro, succo di limone e la sua scorza, lascia cuocere leggermente, e servile in tavola.¹⁸

Il taglio è quello giusto, ovvero una fetta presa dalla coscia di vitello e anche la battitura per renderla sottile è corretta, ma la carne viene lardellata con strisce di pancetta¹⁹ e cosparsa di pangrattato (senza uovo) per essere frita nello strutto.

Sebbene oggi questa tipologia di *Schnitzel* oggi sia scomparsa, ha riscosso un grande successo fino alla seconda metà dell'Ottocento, andando di fatto a sovrapporsi alla classica ricetta che tutti conosciamo. Le due specialità coesistono per qualche decina di anni, a volte anche sugli stessi trattati di cucina, prima che la preparazione moderna con uovo e pangrattato abbia la meglio.

Il primo tratto distintivo che viene a cadere è la lardellatura,²⁰ una reliquia del passato eccessivamente complessa per un piatto che doveva rappresentare la modernità, la sola panatura senza uovo rimase invece sulla scena molto più a lungo.²¹

Pertanto, Mozart avrà forse provato la *Kotelett* che abbiamo visto in precedenza, ma non ha mai assaggiato una *Wiener Schnitzel*. Il motivo è semplice: non esisteva ancora.

La polpetta a forma di cotoletta

C'è anche un'altra modalità di cottura della carne, apparentemente molto lontana dalla *Wiener Schnitzel* che troviamo su diversi manuali di cucina dei primi dell'Ottocento. È di secondaria importanza per la ricetta austriaca, ma assumerà un ruolo decisivo per la definizione delle cotolette polacche e russe.

Mi riferisco alla carne tritata variamente aromatizzata e arricchita con altri ingredienti, utilizzata da sola come una specie di polpetta schiacciata, oppure come ripieno di altra carne. Anche questi piatti prendono i nomi che abbiamo già visto come la *Karbonadeln* che diventa *Faschierte Karbonadeln* («Carbonata²² farcita») nel trattato di Barbara Nicklin, *Neues erprobtes Kochbuch* («Nuovo libro di cucina collaudato») del 1802,²³ oppure le *Farcierte Schnitzeln von Lungenbraten* («Cotolette di filetto di manzo farcite») nel ricettario di Anna Maria Neudecker, *Die Baierische Köchin in Böhmen* («La cuoca bavaresse in Boemia») del 1806²⁴ e per finire le *Lamms-Cotelettes im Schlafrock* («Cotolette di agnello in vestaglia») di Katharina Prato in *Die Süddeutsche Küche* del 1858.²⁵ Come la versione tritata della «Costola di vitello alla viennese» descritta da Ignaz Gartler alla fine del XVIII secolo, queste ricette fanno parte di un singolare gruppo che ha molti punti di contatto con l'antica cotoletta farcita francese di Massiacot di un secolo prima²⁶ e arriverà ad assumere le forme di una vera e propria cotoletta tritata, panata e fritta. L'esito finale lo troviamo a fine Ottocento come *Gehacktes Kalbskotelett* («Cotoletta di vitello tritata») nel ricettario *Das ABC der Küche* («L'ABC della cucina») di Hedwig Heyl.

[...] La carne e il grasso [di rognone di manzo] vengono tritati finemente o passati due volte attraverso il tritacarne, poi mescolati con 10 g di sale e divisi in otto parti uguali, a cui si dà la forma di cotolette su un piatto con un coltello bagnato. Si impanano nell'uovo sbattuto e poi in una miscela di pane grattugiato, farina e sale e si friggono in burro marrone, a cui si può aggiungere grasso, in 7 minuti, girandole tre volte per cuocerle in modo uniforme e lentamente in una padella con il manico fino a cottura e a ottenere un bel colore.²⁷

Approfondiremo questo punto nel capitolo successivo, per ora accontentiamoci di sapere che esisteva anche una versione di cotoletta fatta con la carne tritata.

La cotoletta imperiale

Dopo la dissoluzione del Sacro Romano Impero che aveva riunito sotto un'unica bandiera una miriade di piccoli e grandi complessi territoriali, nel 1806 si formò l'Impero austriaco. I suoi confini andavano dai territori italiani del Nordest e la costa della Croazia fino all'attuale Ucraina a ovest, arrivando fino a includere la città di Cracovia sul bordo settentrionale. All'interno riuniva un coacervo di popoli con lingue, usi e costumi completamente diversi: probabilmente l'impero più multietnico della storia contemporanea dopo quello russo. Il processo di restaurazione iniziato nel 1814 al termine delle guerre napoleoniche, e fortemente voluto dall'Austria, si dimostrò estremamente instabile. I moti nazionalistici che ne seguirono diedero vita a rivolte e insurrezioni in tutto l'impero, prima sul fronte italiano con le guerre d'indipendenza, poi con il conflitto austro-prussiano che condusse al riconoscimento del Regno d'Ungheria nel 1867 e infine con il disgregamento al termine della Prima guerra mondiale.

Tutto gravitava intorno a Vienna, centro nevralgico e città più popolosa dell'Austria che, in quegli anni, conobbe grandi trasformazioni urbanistiche e architettoniche. Di sfondo un eccezionale fermento culturale e artistico che si diramava dalla capitale, vero fulcro della cultura mitteleuropea.

All'interno di questo clima estremamente dinamico nasce la *Wiener Schnitzel*. Dopo una lunga gestazione e diverse versioni eterogenee, nel 1831 vediamo comparire la capostipite di tutte le future cotolette. Si trova nell'*Allerneuestes, allgemeines Kochbuch* («Ultimissimo libro di cucina generale») di Maria Anna Neudecker e il titolo della ricetta non lascia dubbi: *Wiener Schnitzel von Kalbfleisch* («Wiener Schnitzel di vitello»).

Si tagliano delle fette da una coscia di vitello, come descritto in precedenza, larghe come una mano e spesse un dito. Queste fette vengono battute bene con il dorso di un coltello, salate e immerse in un uovo sbattuto, poi impanate con pangrattato. Così vengono fritte nello strutto in una padella per frittate, come una cotoletta, su entrambi i lati, cuocendole un po' più lentamente affinché cuociano bene. Poi si adagiano su un piatto, si versa sopra burro caldo alle acciughe, e si servono immediatamente a tavola.²⁸

La ricetta è praticamente già perfetta, tranne che per l'uso del burro alle acciughe da cospargere sulla cotoletta. Si tratta di una pratica ancora molto diffusa all'epoca che prevede la guarnizione con una salsa, di solito ricavata dal fondo di cottura addensato con farina, in questo caso è costituita da burro aromatizzato alle acciughe. Questo tipo di salse, presenti in tutte le ricette antiche, andranno via via a scomparire per lasciare il posto alle sole fette di limone e tutt'al più al prezzemolo fritto.

Per il resto abbiamo tutto l'indispensabile: fette di coscia di vitello leggermente appiattite, uova, pangrattato e frittura in strutto «come una cotoletta». Una precisazione importante quella della cottura «*einem Cotetelet*» che indica il piatto da prendere a modello per questa ricetta, ovvero quella cotoletta che aveva preceduto e aperto la strada alla *Wiener Schnitzel*.

Anche in questo caso bisogna sottolineare la sincronia quasi perfetta con cui si affermano le due specialità cittadine per eccellenza: la milanese e la viennese. Come per la comparsa delle cotolette moderne «generiche», tutte comprese nel secondo Settecento, la cotoletta milanese fa capolino con la prima ricetta francese nel 1820 e viene riproposta in versione più canonica (leggi: senza maccheroni) nel 1841. Esattamente al centro tra le due date compare la prima versione viennese del 1831. Se ci fosse stata una regia occulta dietro a tutto ciò, non avrebbe potuto fare meglio.

In effetti la leggenda del generale Radetzky di cui abbiamo parlato nella prima parte del libro si baserebbe proprio su questa coincidenza. Il 1831, anno di pubblicazione del ricettario di Maria Anna Neudecker, corrisponde perfettamente alla data in cui Josef Radetzky

viene mandato in Italia in veste di luogotenente del feldmaresciallo Johann Maria Philipp Frimont.

Se diamo fede a quella storia dobbiamo però presupporre che il generale Radetzky fresco di nomina, dopo avere lasciato il comando della fortezza d'Olmütz, appena arrivato in Italia senza nemmeno disfare le valigie si sia precipitato in un ristorante milanese trovandosi di fronte una croccante cotoletta. Cos'erano i moti rivoluzionari a confronto? Il primo dispaccio urgente diretto a Ignác Gyulay, presidente del Consiglio di guerra dell'imperatore, deve avere riguardato la fantasmagorica scoperta culinaria. A questo punto Gulay, accortosi della somma importanza della questione, avrebbe sicuramente informato direttamente l'imperatore. L'entità della scoperta e la possibilità di perpetrare un furto ai danni dei lombardi non sono certamente sfuggite all'abile stratega quale era Francesco I. Tralasciando gli affari di Stato, che a questo punto erano diventati di secondaria importanza, deve avere sguinzagliato i suoi uomini più fedeli per scovare qualcuno in grado di scrivere un ricettario di cucina austriaca in poche settimane e, una volta individuata la Neudecker, averle assegnato questo importante compito, raccomandandole di inserire la *Schnitzel* tra le specialità viennesi. In fondo questa spiegazione non è meno plausibile della versione originale della leggenda, anzi aggiunge quel tocco dinamico che mancava.

Dopo questa prima apparizione, la *Wiener Schnitzel* scompare però dai ricettari per oltre quarant'anni. Questo nome ricorre qua e là nella letteratura dell'epoca, come nel racconto di viaggi del 1837 di Philipp Canstein dove l'autore dichiara di averla mangiata in un ristorante di Linz e ne parla come un piatto diffuso nel Sud della Germania.²⁹ Purtroppo, senza i particolari della ricetta, non possiamo essere certi che sia la stessa cotoletta che conosciamo oggi.

Sicuramente continuano ad avere successo le *Côtelettes*, intese quelle con l'osso, come ci testimonia anche Katharina Prato nel suo celebre ricettario *Die Süddeutsche Küche* a partire dal 1858³⁰ e per tutte le edizioni successive. L'autrice, originaria di Graz, raccolse un grande numero di ricette durante la sua vita e fu spinta dall'insistenza degli amici a pubblicare il suo libro che conobbe un

successo straordinario venendo tradotto in sedici lingue (tra cui l'italiano)³¹ e più volte premiato con medaglie d'oro alle esposizioni culinarie.³²

Katharina Prato descrive diverse ricette di *Cotelettes*, tra le quali anche quelle di *Cotelettes mit Bröseln* («Cotolette con il pangrattato»), dove compaiono anche quelle di agnello e di pecora³³ avvolte nell'uovo e nel pangrattato, con il classico doppio passaggio che stava diventando sempre più di moda. Una particolarità di queste ricette è che Prato sotto il nome di *Cotelettes* riunisce anche preparazioni con tagli diversi, come il petto di pollo,³⁴ in cui inserisce un piccolo ossicino prima di passarlo nel pangrattato e friggerlo, proprio come suggeriva di fare con le animelle il nostro Francesco Leonardini nel 1790.³⁵

Nell'edizione del 1879 vengono aggiunte infine le cotolette di vitello (*Kalbs-Coteletten*)³⁶ ricavate dalla costola del vitello, indorate, panate e fritte in burro o strutto. Nei suoi libri Katharina Prato non accenna mai alla *Wiener Schnitzel*, nemmeno nelle edizioni successive, evidentemente la ricetta non era ancora diffusa nelle regioni dell'Austria meridionale. In pratica, se facciamo fede a questo ricettario, a Graz sarebbe stato possibile gustare una perfetta cotoletta alla milanese, ma non una *Wiener Schnitzel*.

La realtà sembra un po' diversa: a quanto pare infatti la *Schnitzel* viennese e la cotoletta con l'osso per un certo periodo si sono sovrapposte e non erano considerate due specialità distinte. In poche parole, la milanese e la viennese erano esattamente la stessa identica cosa. Probabilmente coesistevano nelle due forme, quella di bistecca presa dalla coscia di vitello e di cotoletta con il manico, ma la versione più diffusa doveva essere quest'ultima.

Ci sono diversi ricettari che confermano questa sovrapposizione, in particolare due. Il primo è un manuale di cucina tedesco destinato al pubblico inglese, il *German National Cookery for English Kitchens* redatto da Anne Letitia Schiller nel 1873. È solo qui che rispunta la *Wiener Schnitzel* che avevamo lasciato nel ricettario di Neudecker quarant'anni prima. Viennesi certo, ma «cutlets» come si legge fin dal titolo.

«Wiener Schnitzel» – Cotolette viennesi. Tagliate le cotolette di vitello in pezzi di due o tre pollici quadrati. Battetele bene. Passatele nei bianchi d'uovo ben sbattuti e cospargetele con pane grattugiato finemente. Friggetele nello strutto fresco e cospargete di sale quando sono pronte.³⁷

L'unica differenza sostanziale è che viene usato solo l'albume sbattuto dell'uovo per fare aderire la panatura, una soluzione non molto comune, ma comunque nota da tempo.³⁸

Il secondo testo è il *Wiener Kochbuch* di Louise Seleskowitz, un classico della cucina viennese della seconda metà dell'Ottocento. Il titolo della ricetta bilingue tedesco e francese rivela una sorta di anello di congiunzione tra le due specialità: «Panierte Cotelettes. (Côtelettes de veau à la viennoise)».

La preparazione è la stessa delle cotolette naturali,³⁹ con la differenza che le cotolette salate vengono leggermente immerse nella farina, poi nelle uova sbattute, cosparse di pangrattato e fritte in una casseruola bassa con strutto molto caldo fino a raggiungere l'altezza di un dito. Con un cucchiaino da forno, dopo che il lato inferiore è dorato, vengono girate e dorate anche sull'altro lato.⁴⁰

In quest'ultima ricetta viene aggiunto un ulteriore passaggio, oggi giudicato fondamentale, quello preliminare nella farina. Tecnicamente consente una maggiore adesione all'uovo sbattuto, che altrimenti rischia di scivolare via, ed era già adottato da tempo per l'amato pollo fritto viennese. Probabilmente la ricetta del *Backendl* ha influenzato quella della cotoletta viennese che d'ora in poi non abbandonerà più questa soluzione, trasformandola in un tratto distintivo, anche rispetto alla cotoletta alla milanese.

Dalle ricette successive troviamo un progressivo abbandono del taglio della costoletta a favore della bistecca di coscia di vitello, arrivando alla forma definitiva della *Wiener Schnitzel*. La preparazione, destinata a diventare sempre più stabile fino ai giorni nostri, la incontriamo per la prima volta allo scadere del secolo nel *Die Küche des Mittelstandes. Ein österreichisches Universal-Muster-Koch-*

buch («La cucina della classe media. Un modello di libro di cucina universale austriaco») di Anna Fink. La ricetta è quella della «Wiener Schnitzel, paniert (Escalope de veau panée à la viennoise)»:

La cotoletta, come indicato nella prima ricetta,⁴¹ viene immersa prima nella farina, poi nelle uova sbattute o a piacere in albumi montati (non densi), infine nel pangrattato setacciato e frita nello strutto caldo su entrambi i lati fino a ottenere un bel colore marrone chiaro. Disposta sul piatto riscaldato, viene guarnita con quarti di limone e mazzetti di prezzemolo e servita sopra verdure a piacere o con salsa di senape fredda. Si possono aggiungere anche verdure come spinaci, acetosa, purea di lenticchie o di patate o servire queste verdure con le cotolette come contorno.⁴²

Ormai abbiamo tutti gli ingredienti e tutti i passaggi, dal taglio corretto preso dalla coscia di vitello, al passaggio preliminare nella farina fino alla frittura che avviene nello strutto bollente, anziché nel burro, un lascito della cucina francese destinato a scomparire nel tempo. Il taglio della costoletta e la frittura nel burro rimarranno invece un patrimonio della versione «alla milanese».

Da questo momento la *Wiener Schnitzel* andrà incontro a una fama senza precedenti e diventerà un simbolo della cucina borghese austriaca. Ma non solo: se ne innamoreranno tutti, soprattutto gli stranieri. Il *New York Times* ci fa sapere che, nel suo soggiorno nella cittadina termale di Marienbad,⁴³ re Edoardo VII del Regno Unito si concedeva quasi lo stesso menu ogni giorno

...consentendo solo cibo «curativo». Di seguito un esempio del menu:

Trota alla griglia

Wiener Schnitzel

Pollo e prosciutto freddo

Gallo cedrone e composta

Vini bianchi e birra Pilsner per coloro che preferivano la birra al vino.⁴⁴

Le virgolette usate dall'inviato del *New York Times* per descrivere il «cure food» sottolineano l'ironia per un cibo tanto buono, quanto

poco dietetico scelto dal monarca inglese, evidentemente incline alla buona cucina.

Era esplosa la moda della *Wiener Schnitzel* e non si sarebbe più fermata.

8. La cotoletta russa

Se oggi in Russia esiste una vera e propria corporazione di cuochi, deve il suo successo all'influenza francese.

F.A. ZEEST, *L'influenza dell'arte culinaria francese sulla cucina russa*, 1897

Verso oriente l'impero volge il suo corso

Sebbene la Russia¹ sia oggi considerata un territorio di confine per gli europei, nel tardo Settecento rappresentava la porta per l'Asia e aveva continui scambi con le nazioni occidentali. Non dimentichiamo che rappresentava il più grande impero dell'epoca² con un'estensione su tre continenti (Europa, Asia e Nord America), confinando sia con la Prussia a ovest, sia con la provincia del Canada britannico (tramite l'America russa, l'attuale Alaska), con affacci sul Mar Baltico a nord e sull'oceano Pacifico a est. Una superficie enorme, pari a un sesto di tutte le terre emerse, dominata dalla solida monarchia assoluta dei Romanov.

Nonostante l'enorme potere e le risorse quasi illimitate di cui poteva disporre l'Impero russo, le condizioni produttive, sociali e culturali erano piuttosto arretrate e non ci fu alcun tipo di argine all'influenza occidentale sui costumi della corte e della nobiltà. Anzi, la spinta verso le mode europee ebbe un'impennata grazie allo zar Pietro il Grande³ che inaugurò una politica fortemente esterofila volta a modernizzare l'impero. Uno dei momenti cardine è rappresentato dal viaggio in Europa dello zar durato oltre un anno a cavallo del 1697-1698, meglio conosciuto come «La Grande Ambasciata». Una volta rientrato in Russia, Pietro I avviò una serie di riforme tese a favorire un avvicinamento all'Occidente, tra le quali una curiosa «tassa sulla barba», che rende bene il clima di quegli anni.

A partire dalla sua promulgazione, il 16 gennaio 1705, venne imposto un dazio su chi non voleva radersi la barba, conformandosi alla moda europea che prevedeva il volto glabro, tutt'al più segnato dai baffi e dalla «mosca».⁴

Gran parte degli aspetti della cultura tradizionale russa subirono una profonda influenza da parte dell'Occidente e, naturalmente, non fu risparmiata nemmeno la cucina.

Sappiamo molto poco dell'alimentazione antica in Russia per mancanza di fonti dirette: infatti non esisteva la consuetudine di fissare per iscritto le ricette e la trasmissione della cultura gastronomica era affidata esclusivamente alla tradizione orale. Ciò che conosciamo della cucina precedente alla seconda metà del XVIII secolo arriva da letteratura secondaria.

Una delle principali fonti di informazione è il *Domostroj*, un testo contenente leggi e regole per la convivenza, anche familiare, stampato per la prima volta a metà del XVI secolo. Ne abbiamo testimonianza attraverso un libro dell'Ottocento, la cui traduzione del titolo è «L'influenza dell'arte culinaria francese sulla cucina russa», che ne cita ampi brani relativi alle abitudini alimentari e ai contributi provenienti dalla Francia. Un'opera che racconta una storia ormai familiare:

I vecchi banchetti russi offrivano un'enorme quantità di piatti, ma la maggior parte di questi piatti era molto simile l'uno all'altro, e il menù di quel tempo non poteva vantare una particolare varietà [...] Nei giorni di carne, ovvero nei giorni non quaresimali, si trovano «pane grattugiato, *šči* (zuppa di cavoli) e *kaša* (porridge) con pancetta, a volte liquido, a volte denso, con lardo. E di domenica e durante le festività: torte, *kisel'* (bevanda a base di frutti di bosco), *bliny* (crepes), latte, di nuovo *šči* e ancora *kaša*». Nei giorni quaresimali i piatti restano quasi gli stessi, ma sono a base di «cibo quaresimale: la solita, immancabile *kaša*, liquida o densa, ma con qualche tipo di salsa insieme a olio, *šči*, cavoli, cereali macinati, ecc.».

Tra i piatti preparati con la pasta, al primo posto ci sono le torte, con le quali il menù della vecchia cucina russa è abbastanza ricco. Si co-

minciava con carne di manzo, vitello, agnello o carne di lepre e pesce. Si cuocevano con uova, con cavoli su vari tipi di grasso, con funghi, con uvetta, con mele [...]

Nella Russia antica c'era poca carne di manzo fresca e molta carne salata. Per quanto riguarda il maiale, veniva consumato abbastanza abbondantemente. [...] I fiumi della Russia abbondano di pesce, ce n'è così tanto che si può pescarlo anche d'inverno, perciò il pesce costituiva e costituisce ancora oggi l'alimento base della popolazione. Si mangiava e si mangia ancora oggi pesce cotto, arrostito, affumicato e marinato, in una grande varietà di piatti. Le zuppe di pesce erano famose e si preparavano con diversi tipi di cavoli e pesce [...] Quando i contatti con l'Occidente divennero ancora più stretti, i russi iniziarono a visitare gli stati esteri, e, insieme alle nuove civiltà, adottarono i piatti stranieri. La Francia, in particolare, si distinse per la sua cucina. Le caratteristiche della cucina straniera erano le stesse che troviamo oggi: una preparazione accurata, sapore delicato e piacevole, uso delle migliori materie prime, predominanza delle salse e dei vari antipasti.⁵

La grande ondata francofila si era già impossessata dell'Europa quando da San Pietroburgo iniziarono a giungere le richieste per avere cuochi francesi. Di molti non è rimasta alcuna traccia, ma per certo l'italiano Francesco Leonardi – italiano di nascita, ma francese di formazione – fece parte di questa schiera arrivando a ricoprire la non proprio disprezzabile posizione di cuoco personale di Caterina II.

Nel 1818 fu la volta del celebre Marie-Antoine Carême, chiamato dallo zar Alessandro I. Dopo essere stato a servizio di Napoleone Bonaparte, si trasferì a Londra dove ricoprì la carica di *chef de cuisine* per il principe reggente, il futuro Giorgio IV, e in seguito a San Pietroburgo dove lasciò una profonda impronta e molti allievi che continueranno la sua opera.

Entrambi, Leonardi e Carême, non resistettero molto alle gelide temperature di San Pietroburgo⁶ e tornarono rispettivamente a Roma e a Parigi dopo alcuni mesi di servizio.

Una cotoletta all'improvviso

Una delle ricadute più importanti di questa fase di cambiamento all'interno della cucina russa fu l'introduzione della scrittura gastronomica. Si iniziarono cioè a compilare ricettari manoscritti e si arrivò velocemente alle pubblicazioni a stampa, le quali registrarono numeri di vendita considerevoli, testimoniando l'effervescenza culturale in questo campo. Se in generale l'arte culinaria era profondamente influenzata dalla Francia, i ricettari ci restituiscono un panorama molto più sfaccettato, grazie al fatto che non riguardavano solo la cucina aristocratica. Molti manuali erano infatti rivolti alla gestione delle piccole fattorie e contenevano istruzioni per la realizzazione di piatti semplici, legati spesso alla tradizione locale.

È di quest'ultimo tipo il primo ricettario stampato in Russia, traducibile come «Istruzioni economiche per nobili, contadini, cuochi e cuoche», opera di Sergej Vasil'evič Drukovcev, pubblicato a San Pietroburgo nel 1772. Come dichiara il titolo stesso, si tratta di un manuale di economia domestica e di gestione della proprietà terriera con istruzioni che vanno dalla coltivazione dei campi, all'allevamento degli animali, passando per i consigli per costruire un forno in casa e i doveri della servitù. Buona parte del libro è occupata da un testo riguardante la cucina⁷ contenente diverse ricette piuttosto scarse, e alcuni elenchi dei piatti più usati senza indicazioni per cucinarli.

All'interno troviamo una ricetta molto importante per la nostra ricerca: la «Carbonata di vitello o di agnello» (*Karbonat teleačej ili baranej*).

Prendi le costine, togli la carne dalle ossa, battile con il coltello, friggile cospargendole di pangrattato, spalma prima la carne con l'uovo, cuoci l'acetosa tritata⁸ nel burro tedesco⁹ o nel brodo bianco, disponi l'acetosa sulle costine e guarnisci con uova sode.¹⁰

La ricetta è sorprendentemente moderna e si innesta alla perfezione nella tradizione europea delle cotolette. Gli ingredienti e il procedimento sono descritti in maniera concisa, ma puntuale e non lasciano spazio a dubbi. Non avendo esempi di ricette precedenti è pratica-

mente impossibile capire da dove o come sia penetrata nella cucina russa questa cotoletta che troviamo già completamente formata alla prima apparizione.

Uno dei pochi indizi è nel titolo della ricetta, quella «carbonata» (*Carbonade* o *Karbonadel*) diffusa in area germanica che abbiamo già trovato in Katharina Morgenstern nel 1785¹¹ e di nuovo in Ignaz Gartler nel 1793.¹² La tradizione francese assegna il nome *Carbonnades* alla parte del lombo compresa «dall'ultima costoletta fino alla coscia» dell'animale,¹³ ma il taglio viene spesso esteso fino a includere anche le prime costole. Sono però gli autori tedeschi a usare questo termine per le ricette di cotolette, per cui non si potrebbe escludere un'influenza della cucina mitteleuropea. Il termine uscirà di scena pochi anni più tardi, sostituito dalla forma francesizzata «kotleta», seguito dal moderno «kotlety».

Ancora una volta è il perfetto sincronismo della comparsa della ricetta a stupire. Come avevamo visto nel capitolo precedente, la prima attestazione della cotoletta moderna nei ricettari inglesi risale al 1749, in Italia al 1773 (1794 se si conta la Lombardia), in Germania al 1785, mentre la cotoletta russa con la pubblicazione di Drukovtsev del 1772 precede di un anno quella italiana.

La compressione delle date per un'area così vasta farebbe pensare a una generazione sulla base di una ricetta comune, con tutta probabilità di origine francese. Si potrebbe ipotizzare anche una contaminazione orizzontale tramite scambi reciproci tra i diversi territori europei, ma il lasso di tempo è talmente esiguo che tutto avviene in contemporanea. Tenendo conto della situazione dell'editoria dedicata alla cucina (inesistente in Russia prima di questa data), della lentezza dei trasporti e delle comunicazioni in un'epoca in cui non esistevano né il treno, né tantomeno il telegrafo, un quarto di secolo sono un tempo irrisorio perché una ricetta rimbalzi tra Londra, Napoli, Magdeburgo e San Pietroburgo.

Più plausibile, dicevamo, una discendenza diretta da una ricetta comune in grado di lasciare un'impronta in tutti questi paesi. Un manuale di cucina con un tale peso specifico e una diffusione così capillare all'epoca poteva essere solo francese. Come abbiamo visto, Parigi è però lontana da queste soluzioni culinarie e ci si avvicine-

rà molto lentamente. La presenza di una ricetta capostipite può solo essere ipotizzata per ora, un po' come gli astronomi che teorizzano la presenza di un corpo celeste invisibile sulla base delle traiettorie dei satelliti che gli ruotano intorno. Allo stesso modo la diffusione simultanea della ricetta della cotoletta moderna sarebbe spiegabile più facilmente con un testo di riferimento in grado di influenzare tutti gli altri. Sebbene tra «astronomia» e «gastronomia» non ci sia che una lettera di differenza, purtroppo il calcolo delle traiettorie dei piatti non è ancora così preciso.

La comparsa della cotoletta russa già bella fritta, asciutta e croccante sembrerebbe segnare la fine della storia, invece siamo solo all'inizio perché se chiedete una *kotleta* in Russia oggi vi serviranno qualcosa di completamente diverso.

Dopo il successo editoriale delle varie ristampe delle «Istruzioni economiche per nobili, contadini, cuochi e cuoche», complice l'assenza di altri libri sull'argomento, in Russia iniziano ad apparire le prime pubblicazioni che propongono una cucina fortemente improntata sul modello francese.

Il primo è Nikolaj Maksimovič Jacenkov con il suo «L'ultimo e completo libro di cucina in due parti» (*Novejšaja i polnaja povarennaja kniga: V dvuch častjach*) del 1790-1791 che, a dispetto del titolo, occupa tre volumi. Come dichiara l'autore nell'incipit della sua opera, si tratta della traduzione in russo de *La cuisinière bourgeoise*¹⁴ di Menon, anche se non risulta particolarmente fedele all'originale. Si trovano al suo interno però due ricette interessanti che debbono avere influenzato la cucina russa di fine Settecento. La prima è dedicata alle «Cotolette di montone in un altro modo» (*Baran'i kotelety drugim obrazom*) ovvero le *Côtelettes de Mouton en robe de chambre* di Menon che abbiamo già incontrato in precedenza. Le cotolette già cotte nel brodo vengono ricoperte da una farcia realizzata «prendendo delle animelle di vitello e grasso di manzo, prepara un ripieno con due uova, sale, pepe, prezzemolo, cipolla e funghi, tutto deve essere prima tritato finemente e ammolli questo ripieno con la panna»¹⁵ infine panate e passate in forno fino a completa doratura.

La seconda ricetta invece non ha una corrispondenza precisa con

il testo originale e sembra influenzata dalla moda tedesca dove la carne viene cosparsa di burro prima di essere panata,¹⁶ con la differenza che nella versione russa le cotolette sono fritte in padella anziché cotte sulla brace:

Cotolette di vitello fritte. Taglia il costato di vitello in cotolette e preparale adeguatamente in modo che non rimangano troppo dure. Marinale per un'intera ora con sale, pepe intero, funghi, prezzemolo, cipolla, una piccola testa d'aglio e un po' di burro fuso. Quindi spennella le cotolette con il burro fuso, cospargile di mollica di pane e friggile a fuoco basso, irrorandole con la marinata rimasta. Quando sono ben dorate, bagnale con il loro fondo di cottura mescolato con due cucchiaini di succo di limone, sale e pepe intero; puoi anche servirle con questo sugo.¹⁷

Il copione si ripete con una seconda pubblicazione de «Il nuovo e completo cuoco russo» del 1792 che pesca a piene mani dalla cucina francese e di nuovo da Menon riproponendo alcuni suoi piatti leggermente rivisitati come le «Cotolette di montone all'inglese con lenticchie» (*Kotlety baran'i po-anglijski s čečevicej*)¹⁸ oppure le «Cotolette con macinato» (*Kotlety s faršem*),¹⁹ le stesse in «robe de chambre» appena viste, oltre ad alcuni accostamenti inediti come le cotolette di montone grigliate con la salsa di pesce (*Kotlety baran'i s protěrtym rybnyj sokom*).²⁰

Riprendendo esclusivamente la letteratura francese di qualche decennio prima, i ricettari russi non riescono a dare conto dei cambiamenti in atto nel paese, se non in piccola parte. Infatti la prima cotoletta descritta da Drukovtsev sembra scomparsa, quando probabilmente non se ne è mai andata.

Quando riappare però è sempre merito dei francesi. La ritroviamo in un manuale pubblicato a Mosca nel 1825 dal titolo «Il cuoco parigino, ovvero il libro di cucina» composto da un autore di cui conosciamo solo il nome: Albert, già capocuoco del cardinale napoleonico (era stretto parente di Bonaparte) Joseph Fesch,²¹ come dichiara lui stesso nel frontespizio della sua opera. Il trattato contiene

un grande numero di ricette francesi, alcune delle quali provenienti da manuali di recente pubblicazione, come *Le Cuisinier Royal* di André Viard che aveva visto la luce solo cinque anni prima.

Tra queste naturalmente ci sono un paio di ricette che prevedono indoratura e panatura, riproposte con lievi modifiche nella versione russa: le «Cotolette con salsa di pomodoro» (*Kotlety s sousom tomat*) e le «Cotolette di agnello con formaggio parmigiano» (*Kotlety iz jagnjatiny s syrom parmezanom*):

Cotolette con salsa di pomodoro. Prepara le cotolette come descritto sopra [cotolette di montone lessate nel brodo con carote, cipolle, mazzetti di erbe aromatiche, sale, pepe e due chiodi di garofano]. Togli le cotolette dal brodo, mettile da parte e cospargile con pangrattato bianco. Lascia raffreddare le cotolette completamente. Nel brodo raffreddato, sbatti quattro uova, immergi le cotolette e cospargile nuovamente con pangrattato. Spennella le cotolette con il burro fuso utilizzando un pennello e ricoprile con il pangrattato il più finemente possibile. Cuoci a fuoco basso. Servi con la salsa di pomodoro.²²

Cotolette di agnello con formaggio parmigiano. Prepara le cotolette, passale nel burro fuso e ricoprile con mollica di pane bianco grattugiata e formaggio Parmigiano. Sbatti due uova intere, spennella con queste le cotolette e di nuovo ricoprile con mollica di pane. Friggile nel burro. Servile in tavola da sole o con salsa di pomodoro.²³

Niente di particolarmente nuovo insomma: le ricette ricordano quelle «à la Milanaise» proposte da Viard nel 1820, mantenendo però alcuni tratti arcaici come la lessatura preliminare in brodo.

La polpetta non riposa

Siamo nel 1834 quando Gerasim Stepanov pubblica quello che può essere tradotto come «Il completo cuoco e pasticcere, o il gastronomo russo», reduce dal successo del manuale «Cuoco russo esperto» pubblicato l'anno prima. Un ricettario «che non è una selezione di

ricette tratte da libri stranieri o anche russi di questo genere, ma il frutto delle mie lunghe esperienze e pratiche personali» scritto per «le persone che vivono lontano dalla capitale e dalle città provinciali e non hanno a disposizione cuochi esperti, possono, anche con l'aiuto di una semplice cuoca e seguendo le istruzioni di questo libro, preparare deliziosi piatti».²⁴

Stepanov cerca di fare un passo oltre la semplice riproposizione dei classici francesi pensando a un manuale di cucina utile a tutti, anche a chi abita nell'immensa provincia russa, in modo che possa avere un aiuto concreto tanto per la cucina casalinga, quanto per i banchetti. Una dichiarazione che sarà presa a esempio da molti libri scritti nel XIX secolo, sempre più improntati a fornire consigli ragionati per le famiglie che intendono mangiare bene senza spendere troppo.

La distanza culturale si percepisce anche nell'unica ricetta di cotolette fritte proposta, chiamata «Cotolette russe» (*Russkiye kotlety*):

Ripulisci la polpa dalle ossa e taglia i tendini dalla parte anteriore del vitello o dell'agnello, trita finemente la polpa e aggiungi un po' di sale, forma delle cotolette inserendo in esse piccole ossa costali; sbatti due uova; sbattendo bene queste cotolette e aggiustando di sale e pepe, immergi le cotolette nelle uova sbattute, impanale nel pane grattugiato e friggi nel burro in padella; prendi dei piselli verdi, toglili i filamenti e sbollentali in acqua salata, scolali su un setaccio; metti un cucchiaino di burro finlandese²⁵ in una casseruola, scioglilo un po' e aggiungi i piselli, un cucchiaino di *coulis*,²⁶ un po' di zucchero secondo le proporzioni e lascia bollire, poi metti le cotolette già preparate su un piatto con un bordo; metti i piselli al centro delle cotolette, versali con un buon brodo forte e servi a tavola.

Nota. Queste cotolette possono anche essere servite con una salsa fatta di funghi bianchi.²⁷

Si tratta di un piatto completamente diverso da tutti quelli visti finora: la carne proviene dai tagli anteriori del vitello o dell'agnello ed è completamente tritata per formare una sorta di hamburger. Prima di essere passata nell'uovo e nel pangrattato per essere fritta nel bur-

ro, nella polpetta schiacciata viene inserito un osso della costola, per simulare una vera e propria cotoletta.

Questa modalità di preparazione non è affatto inedita e l'abbiamo già incontrata nel corso della storia. Siamo infatti di fronte a una versione molto semplificata delle «Côtelettes farcies» descritte da François Massialot nel suo *Le cuisinier roïal et bourgeois* del 1691. Come è possibile che dopo quasi un secolo e mezzo rispunti dal nulla una ricetta simile, per di più indicata come «la» cotoletta russa per eccellenza?

L'impressione è che non sia mai scomparsa del tutto, sopravvivendo come tipologia alternativa al classico taglio di costoletta e usurpandone la forma e il nome. Come sempre la Francia aveva lanciato una moda, ma erano state le cucine degli altri paesi a impossessarsene e fargli prendere direzioni diverse. La cotoletta a forma di polpetta ha un grande successo in area tedesca dove, probabilmente, si innesta su una tradizione precedente di piatti a base di carne tritata di cui fa parte anche l'hamburger che conoscerà la fortuna che sappiamo negli USA. La ricetta a base di carne tritata viene riportata da diversi ricettari di area tedesca e austriaca a partire dalla fine del Settecento, spesso come variante della versione più comune.²⁸

L'ipotesi è che la ricetta della carbonata russa e delle cotolette francesi dei primi dell'Ottocento si siano incrociate alle polpette austriache per creare una nuova specialità, del tutto indipendente, che avrà vita propria.

Un'altra sincronia, che non può essere ignorata: se la cotoletta russa pubblicata da Stepanov nel 1834 coincidesse con la sua prima apparizione in Russia, saremmo di fronte a una coincidenza straordinaria.²⁹ La data corrisponde perfettamente alla comparsa delle altre due cotolette nazionali: quella viennese che vede la luce nel 1831, grazie a Maria Anna Neudecker, e quella milanese registrata dal *Codice gastrologico economico* nel 1841.

Come sempre dobbiamo fare attenzione perché la pubblicazione non coincide né con la nascita del piatto, né tantomeno con il raggiungimento della sua fama, ma di solito si pone in una fase intermedia tra queste due tappe. All'interno di questa linea temporale che può essere separata da decine di anni, è quantomeno singolare

che tre specialità così simili e iconiche per il panorama gastronomico vengano registrate in meno di dieci anni. L'unico punto di contatto tra tutte è l'Austria che nello stesso periodo conteneva territori sia all'Italia che alla Russia, ma gli esiti dei piatti sono comunque completamente diversi. Si va dalla più tradizionale cotoletta italiana, fedele all'originale costoletta, passando per quella austriaca che utilizza un taglio più generico, fino a quella russa in cui la carne viene completamente tritata, ma mantiene l'osso della costola, per ricordare da dove tutto è iniziato.

Come si spiega la perfetta connessione temporale e la progressiva destrutturazione della cotoletta nel suo percorso verso oriente? Il primo punto, come abbiamo visto, è in parte connesso alla progressiva ricerca e determinazione delle radici delle specialità gastronomiche. Sebbene fino alla Rivoluzione d'ottobre del 1917 il paese sia stato governato dai Romanov, le tensioni nazionalistiche percorrevano anche la Russia ottocentesca sfociando in moti rivoluzionari. Al culmine delle insurrezioni, lo zar Alessandro II tra il 1863 e il 1864 soffocò nel sangue le rivolte che si erano accese in Polonia³⁰ e in alcune province nordoccidentali della Russia. Il regime autocratico zarista ebbe la meglio a livello militare, ma le idee di autodeterminazione nazionale permeavano la società portando a diversi esiti, anche i più insospettabili riguardanti il nome delle cotolette.

Giustificare invece la graduale destrutturazione della forma della cotoletta, a mano a mano che si avvicina verso oriente è più complicato e probabilmente frutto di molti fattori. Come abbiamo visto le cotolette con l'osso esistevano sia in Austria che in Russia, ma alla fine hanno prevalso altre forme. La situazione non è però così schematica: in Russia, per esempio, non è mai scomparsa del tutto anche la cotoletta realizzata con una fetta sottile di carne in stile viennese, chiamata *kotleta otbivnaja* («cotoletta battuta») anche se non è ugualmente diffusa, e spesso prende altri nomi, confondendosi soprattutto con la *Wiener Schnitzel*.

Probabilmente hanno giocato variabili come la disponibilità o meno di certe materie prime, la capacità economica, l'estensione del fenomeno, la praticità di esecuzione e così via.

La cotoletta dei Romanov

Naturalmente in Russia le cotolette di ascendenza francese fatte con il taglio del carré mantengono un posto di rilievo nei ricettari più corposi e francofili che continuano a proporre svariate ricette con le costolette intere cucinate in modi diversi. A partire dalla metà dell'Ottocento, però, si osserva un'inversione di tendenza: la cotoletta preparata con carne tritata inizia a essere percepita come la variante più comune, quasi la norma. Un'inclinazione riscontrabile soprattutto nei manuali di cucina casalinga o di economia domestica dove l'autore si limita alla descrizione delle versioni più comuni dei piatti russi.

È quello che avviene per esempio nel «Manuale della casalinga russa esperta» (*Ručnaja kniga russkoj opytnoj chozjajki*)³¹ scritto da una delle autrici più prolifiche del periodo: Ekaterina Alekseevna Avdeeva. Nata nel 1789 nei pressi di Kursk, si trasferisce presto in Siberia centrale, prima a Irkutsk, poi a Kyakhta, ma durante la sua vita ha la possibilità di vivere anche a Odessa e Mosca. L'incontro con i costumi russi in territori così distanti dell'impero la spingono a scrivere in merito alle leggende popolari, agli abiti tradizionali e infine alla cucina e allo svolgimento delle faccende domestiche. Il «Manuale della casalinga russa esperta» è la sua prima opera in merito ed esce in stampa nel 1842, distanziandosi da tutta la letteratura gastronomica precedente. Innanzitutto perché, per la prima volta, l'autrice è una donna, in secondo luogo non è un'addetta ai lavori e nemmeno una cuoca professionista, ma una grande esperta di cucina tradizionale russa.

Le istruzioni per le cotolette sono riassunte in un paragrafo nella sezione dedicata alle «salse» (*sousy*), il modo russo per indicare la portata principale:

Le cotolette si possono fare di agnello, manzo, vitello e maiale. Prendendo, quale si preferisca, tra le sopramenzionate, la carne, separarla dalle ossa, togliere i tendini, tritarla finemente, aggiungere pane bianco ammollato in acqua o latte, strizzarlo bene. Per tre libbre di carne si può aggiungere mezza libbra di pane bianco, aggiungere due

uova crude, un po' di sale, e tritare tutto insieme, poi fare cotolette, rotonde o allungate. Quando le cotolette sono di vitello o agnello, si deve inserire in ciascuna un ossetto di costoletta, tagliandolo a metà. Fatte le cotolette, impanarle con pangrattato e friggerle prima del pranzo. Si possono fare le cotolette anche così: tritando la carne, togliendo i tendini, mettendo una tazza da tè di pangrattato e una di panna, due uova crude per tre libbre di carne e fare le cotolette. Si fanno anche le cotolette semplicemente: tritando la carne, aggiungendo un po' di sale, formando le cotolette, impanandole con uova e pangrattato e friggendole. Con le cotolette si fanno varie salse, di piselli, patate, fagioli turchi, cavolfiore e cavolo acido tritato.³²

Non ci sono dubbi: l'autrice chiama «kotleta» ciò che per noi è una semplice polpetta di carne schiacciata rotonda o ovale (altri autori successivi specificheranno «a forma di petto di pollo») che viene fritta al naturale o con un passaggio preliminare in uovo e pangrattato. Quando la carne è di vitello o di agnello viene inserito il classico osso della costola, un'usanza ancora viva che si perderà nei decenni successivi.

Ekaterina Avdeeva riporta anche altre tipologie di cotolette in cui gli ingredienti vengono inevitabilmente tritati: di cervello³³ (anche quello ridotto a una pasta e mescolato con uova e farina e fritto), di patate³⁴ (schiacciate, panate e fritte), di riso³⁵ (semplicemente bollito con un po' di zucchero, schiacciato, impanato e fritto) e infine di funghi,³⁶ anch'essi tritati e mescolati a una pastella prima di essere fritti.

Saranno solo le pubblicazioni successive, incluse le riedizioni e gli altri libri di Ekaterina Avdeeva,³⁷ a descrivere anche le semplici cotolette realizzate con il taglio delle coste, ma d'ora in avanti quelle di carne tritata avranno un peso specifico sempre maggiore.

Un altro pregio della prima autrice russa è di avere inaugurato un filone di manuali per la cucina domestica scritti da non professionisti. Una tendenza che in quel periodo si riscontra in tutta Europa dove spuntano migliaia di grandi e piccole pubblicazioni di taglio borghese e popolare che affiancano i manuali scritti da e per i cuochi.

Tra le scrittrici russe, una delle più celebri è Elena Ivanovna Molokhovets,³⁸ autrice di un celebre manuale di cucina che, nella sua prima edizione, raccoglieva circa 1500 ricette. Il titolo, traducibile come «Regalo per le giovani casalinghe o un mezzo per ridurre le spese domestiche»,³⁹ nelle edizioni successive venne ampliato fino a includere circa 4500 ricette.

I consigli domestici dell'autrice iniziano dalla scelta dei tagli di carne più adatti per le diverse preparazioni e veniamo così a sapere che, tra i tagli più economici del manzo, ci sono «Spalla anteriore: [usata] per cotolette e zuppa, anche per la servitù; Schiena: [usata] anche per cotolette e zuppa, destinati alla servitù», mentre nel vitello si contano «Le due spalle anteriori: [usate] a volte per arrosto, ma più spesso per cotolette tritate [...] poi c'è la parte delle cotolette, che viene anch'essa tagliata in due parti, da ciascuna delle quali si possono ottenere circa 12 cotolette battute con l'osso».⁴⁰

Una distinzione importante e piuttosto funzionale: con la carne di seconda scelta si possono fare le cotolette di carne tritata (come oggi si fanno gli hamburger, per esempio), mentre le cotolette ricavate dal carré sono la parte più tenera e pregiata del vitello. Le ricette seguono a ruota:

Cotolette battute di vitello. Prendere delle cotolette di vitello, pulire la carne dai tendini, lasciare un osso su ogni cotoletta, batterla bene, salare, immergere ogni cotoletta nell'uovo, cospargerla di pangrattato, friggerla in una padella con burro caldo da entrambi i lati, ma in modo che rimangano succose e di colore giallo dorato.

[...]

Cotolette tritate con salsa rossa. Prendere vitello dalla spalla anteriore o tagliare il filetto, pulirlo dai tendini, tritarlo finemente, salare, aggiungere ½ libbra di lardo tritato, mescolare e tritare nuovamente finemente; formare delle cotolette, inserire in esse piccole ossa, spennellarle con uovo sbattuto, cospargerle di pangrattato, mettere in una padella con burro caldo, friggerle da entrambi i lati. Servire con salsa rossa n. 160.⁴¹

Naturalmente ci sono varie ricette che applicano queste due modalità a diverse tipologie di animali, dall'agnello al maiale, passando per la lepre, il pollo, i beccaccini e il luccio. Un consiglio divertente nella ricetta delle cotolette di pesce è di non trascurare la classica presentazione della cotoletta: «Invece delle ossa, inserire in ogni cotoletta un pezzetto di prezzemolo o carota, passarle nell'uovo e nel pangrattato, friggerle nel burro caldo, disporle su un piatto». ⁴² Insomma, si possono fare più o meno con quello che si ha a disposizione, ma non bisogna mai scordarsi il «manico».

Il panorama si allarga a tal punto che sotto il termine «kotlety» vengono inserite anche ricette che, dal nostro punto di vista, c'entrano ben poco come le «Cotolette e pirožki di riso» ⁴³ (*Risovye kotlety i pirožki*), veri e propri «arancini» di riso ripieni di carne tritata o una farcia di funghi, passati in uovo e pangrattato e fritti in olio, o ancora le «Cotolette di riso fritte, con salsa al cioccolato» ⁴⁴ (*Kotlety risovye žarennye, s šokoladnym sousom*), piccole polpette di riso dolce a forma di pera, fritte come al solito e cosparse di cioccolato.

A un certo punto sembra che letteralmente qualsiasi cosa che possa venire impanata prenda il nome di cotoletta. Qualche anno più tardi, nel 1875, una nuova edizione del manuale di Ekaterina Avdeeva riporta una ricetta inedita di «Cotolette di uova» (*Jačnyja kotlety*) dove le uova sode tritate e passate al setaccio vengono mescolate con uova crude, tuorli, burro, cipolle, prezzemolo e pangrattato per formare delle cotolette da passare nel pangrattato, nell'uovo e friggere nel burro. ⁴⁵

Se resistono i ricettari fedeli alla cucina francese, l'impressione generale è però di uno scollamento sempre più marcato rispetto all'alimentazione quotidiana dei russi. Sebbene Parigi rimanga un punto di riferimento e la cucina russa abbia un debito di riconoscenza verso i francesi, i ricettari di questo tipo hanno un'aria sempre più esotica.

L'aristocrazia, non solo quella russa, continua a essere devota alla vecchia moda culinaria, una vera e propria colonizzazione culturale dei vertici della società. Se rapportiamo la situazione a quella attuale, dove l'orgoglio nazionale in materia di cibo è così diffuso, la differenza ci appare lampante: anche facendo le dovute distinzioni,

sarebbe come se oggi la maggioranza degli italiani mangiasse i piatti locali – magari con una cucina meno ricca ed elaborata – mentre le élite avessero una cucina tutta loro, culturalmente assoggettata a quella di un altro paese. Oggi possiamo scegliere se andare in un ristorante etnico, ma non esiste più un'unica cucina di riferimento. Inoltre la scelta non è più dettata dalla posizione sociale o dal denaro, almeno non nei termini ottocenteschi.

La cosa più interessante di questi ricettari che tengono i piedi in due nazioni diverse è di fornire una visione della cucina nazionale dall'esterno, o quantomeno mediata. Siccome le specialità gastronomiche si definiscono per «contrasto» è utile considerare anche questa prospettiva. Come abbiamo visto succedere anche per la cotoletta alla milanese, il legame con il territorio è percepito prima fuori dai confini nazionali, che non dentro. I ricettari che sottolineano questa appartenenza sono, ancora una volta, quelli di taglio francofilo.

Dopo la «Cotoletta russa» di Gerasim Stepanov del 1834, serve un cuoco esterofilo come Ignatij Radetskij per ritrovare una ricetta con lo stesso titolo a quasi vent'anni di distanza. Già *maître* di corte di sua altezza imperiale il duca Massimiliano di Leuchtenberg,⁴⁶ dell'assemblea della nobiltà di San Pietroburgo, delle famiglie Paskevič e Wittgenstein, Radetskij è uno dei rappresentanti più autorevoli dell'alta cucina russa, oltre che un prolifico autore di ricettari.

Tra il 1852 e il 1855 pubblica i tre volumi dell'«Almanacco dei gastronomi»⁴⁷ (*Al'manakh gastronomov*) e in quello centrale del 1853 troviamo una ricetta con un titolo bilingue: *Bitok'so smetanoyu. Côtelettes de boeuf achées à l'russe* che si può tradurre come «polpetta con panna acida. Cotoletta di manzo tritata alla russa».

Prendere della carne di manzo tenera dalle parti della costoletta o dello scamone,⁴⁸ pulirla dai tendini, tritarla finemente, aggiungere per ogni libbra di manzo ¼ di libbra di buon burro, sale e pepe a piacere, e mescolando bene, formare delle polpette di dimensioni moderate, impanarle nel pane grattugiato, poi nell'uovo e nel pane; 10 minuti prima di servire, metterle nel burro fuso in una padella per *sauté* e friggerle fino a cottura, rimuoverle sul piatto, scolare il bur-

ro, aggiungere un po' di panna acida, glassare, cuocere sulla stufa, e filtrando attraverso un setaccio, versare questa salsa sulle polpette e disporre attorno patate fritte e, sopra, cipolle finemente tritate e fritte nel burro.⁴⁹

A differenza delle altre ricette del periodo, dove si consiglia di ammorbidire l'impasto con pane imbevuto nel latte e legarlo con le uova, Radetskij adotta una soluzione più radicale, ovvero aggiungere una quantità di burro pari a un quarto del peso della carne per assicurare la morbidezza della cotoletta, che veniva poi impanata due volte prima della frittura. Lo stesso procedimento è impiegato anche per un altro tipo di cotoletta che vedremo tra poco.

La dizione «alla russa» associata alla cotoletta tritata ha una certa diffusione, per quanto piuttosto limitata, e la ritroviamo nuovamente nei primi anni del Novecento. Il manuale di cucina è l'«Arte culinaria» di P.M. Zelenko del 1902 e, anche in questo caso, ha una forte impronta francese come si nota fin dal titolo bilingue: «Cotoletta di manzo tritata. Cotolette di manzo hachées alla russa»⁵⁰ (*Kotleta govjaž'ja, rublenaja. Côtelettes de boeuf hachées à la russe*).

L'altro indubbio pregio di questi ricettari a cavallo tra due mondi è di permettere di sbirciare le novità della cucina occidentale, sempre viste attraverso le lenti francesi, s'intende. È così che penetra in Russia la cotoletta italiana, quella «alla milanese». La troviamo alla fine del XIX secolo in un ricettario il cui titolo è già un manifesto: «Tavola di casa francese» (*Francuzskij domašnij stol*). Il suo compilatore A.N. Vlasov nelle prime righe dell'introduzione ci fa sapere che «Il presente libro non rappresenta un'opera autonoma. Non è altro che una combinazione, composta dalle migliori fonti francesi, a tratti ridotta, a tratti integrata, e in generale adattata in qualche misura alla vita e alle esigenze russe».⁵¹

Grazie a questa pubblicazione i russi possono finalmente conoscere la ricetta della *Kotlety po-milanski* che sarà sembrata molto affine alle loro specialità.

Cotoletta alla Milanese. Preparare le cotolette, immergerle nel burro fuso, impanarle nel pangrattato con parmigiano grattugiato; sbattere

2 uova, immergervi le cotolette, impanarle di nuovo nel pangrattato con formaggio; dorarle nel burro e servire con la salsa di pomodoro.⁵²

Tra la decina di cotolette presentate nel ricettario, la milanese e la «Cotolette di vitello alla Bordolese»⁵³ (*Teleač'i kotlety Bordelez'*) sono le uniche due preparazioni che prevedono un passaggio nell'uovo e pangrattato prima della frittura.

La medesima ricetta, praticamente identica, è ripresa dieci anni più tardi nell'«Arte culinaria» di P.M. Zelenko,⁵⁴ che abbiamo visto poco fa, a cui viene aggiunta anche la ricetta della «Schnitzel alla viennese»⁵⁵ (*Šnicel' po-věnski. Escalopes de veau à la viennoise*), anche questa con una ricetta piuttosto fedele all'originale austriaca.

«Alla russa», «alla milanese», «alla viennese» si trovano ora sullo stesso piano: manifestazioni di specialità locali che raggiungono una certa stabilità nel tempo e iniziano a essere conosciute anche fuori dal territorio d'origine.

Le loro rispettive varianti sono invece più rare e riscuotono un successo più modesto, soprattutto all'interno del paese di provenienza. In Italia succede per la «bolognese», la «valdostana» e la «palermitana», mentre in Russia si distingue la cotoletta alla Požarskij. Tra le tante tipologie, questa è quella che ha destato maggiore interesse e la sua eco non si è ancora spenta.

Cotoletta alla Požarskij

La cotoletta alla Požarskij nasce in una locanda di Toržok sulla strada che collega Mosca a San Pietroburgo, dove sostavano spesso i viaggiatori lungo il tragitto. Sembra che la prima versione della ricetta fosse una comune cotoletta di vitello tritato, come ne abbiamo viste tante descritte dagli autori dell'epoca, ma realizzata in maniera particolarmente prelibata. Autore della specialità era il locandiere Evdokim Požarskij e ci sono testimonianze di viaggiatori che sottolineano la bontà del piatto, tra cui il poeta Aleksandr Puškin che scrive all'amico Sergej Sobolevskij nel 1826: «Quando ne hai l'oppor-

tunità, cena da Pożarskij a Toržok, prendi le cotolette e vai leggero per la tua strada».⁵⁶

La fama delle cotolette non accenna a una flessione nemmeno a seguito della morte del locandiere, quando la gestione passa in mano alla moglie e alla figlia Daria. In questo frangente sembra che venga sperimentata una nuova versione, testimoniata intorno al 1843, con il passaggio dalla carne di vitello alla carne di pollo più adatta ai palati moderni.

La nuova ricetta conquista anche i palati aristocratici, come racconta il poeta e critico francese Théophile Gautier nel suo libro *Voyage en Russie* scritto al termine di un viaggio nel 1858: «In Inghilterra si mangiano cotolette di salmone, in Russia si mangiano cotolette di pollo. Questo piatto è diventato di moda da quando l'imperatore Nicola lo ha assaggiato in una piccola locanda vicino a Toržok e lo ha trovato buono».⁵⁷

L'episodio a cui fa riferimento Gautier dovrebbe essere accaduto negli anni quaranta dell'Ottocento, quando lo zar Nicola I decise di sostare alla locanda di Toržok dove assaggiò le ormai celebri cotolette trovandole di suo gradimento. Da lì comincia una storia fatta di inviti a palazzo, svelamento di ricette e così via, che ricorda a tratti l'incontro tra il pizzaiolo napoletano e la regina Margherita in occasione dell'invenzione dell'omonima pizza. Una storia affascinante sospesa tra realtà e leggenda, come capita sempre quando i regnanti volgono l'attenzione verso qualche piatto popolare.⁵⁸

Ma la vera domanda è: com'era fatta esattamente la cotoletta alla Pożarskij? Il primo a descriverla è sempre Ignatij Radetskij nel suo «Almanacco dei gastronomi» del 1853 con il solito titolo bilingue *Kotlety požarskie iz' kur', natural'no. Côtelettes de volaille à la Pojarski*:

Cotolette alla Pożarskij di pollo, semplici. Prendere la quantità necessaria di filetti di pollo, pulirli dai tendini, tritarli finemente, aggiungere del burro in una quantità pari alla metà dei filetti, mescolare, condire a piacere con sale, un po' di pepe, e formare delle cotolette di dimensioni moderate; impanarle nel pane grattugiato, poi nell'uo-

vo e nel pane, e disporle nel burro fuso in una padella; prima di servire, friggerle da entrambi i lati fino a doratura, disporle sul piatto e versarvi sopra il succo rimasto dalla cottura.⁵⁹

Se diamo fede a Radetskij, il segreto delle cotolette è tutto racchiuso nell'enorme quantità di burro – pari alla metà del peso della carne – che viene aggiunto al petto di pollo tritato per rendere morbido l'impasto. Ovviamente non conosciamo l'origine della ricetta, ma considerati i suoi agganci con la corte reale, potrebbe essere una fonte affidabile. Sempre nella stessa pubblicazione, Radetskij raccoglie anche un'altra versione della cotoletta, stavolta chiamata semplicemente «Cotoletta alla Požarskij»⁶⁰ a base però di filetti di pesce tritati. La ricetta non è molto diversa, anche se il burro cala a un quarto del peso del pesce.

Forse esistevano davvero diverse varianti di questa succulenta cotoletta, se anche Ekaterina Avdeeva ne riporta più di una ricetta nell'edizione del 1875 del suo «Libro di cucina completo della casalinga russa esperta». Oltre alla canonica «Cotolette alla Požarskij di pollo»⁶¹ (dove la polpa tritata viene mescolata con burro e panna), ci sono le versioni di pesce⁶² e di francolino di monte.⁶³

Ovviamente la lista degli autori che se ne occupano non finisce qui e prosegue ancora a lungo,⁶⁴ fino a oggi, perché le cotolette alla Požarskij non sono mai state dimenticate e figurano tra i piatti della tradizione russa.

9. La cotoletta statunitense

Una cotoletta milanese o viennese?

In Europa sostanzialmente si sono sviluppate tre tipologie di cotolette: quella fatta con il taglio originale della costoletta (da cui prende il nome, alla francese), quella con una fetta di carne di dimensioni generose su modello della *Schnitzel* austriaca e infine quella tritata alla russa.

Generalmente nelle regioni dell'Europa centrale, inclusi tutti i Balcani, ovvero le zone che storicamente hanno avuto contatti con l'Impero austriaco, si è diffusa la *Schnitzel*. Alcune nazioni ne hanno mantenuto il nome, come in Bosnia Erzegovina dove sopravvive la *Bečka šnicla* (traslitterazione di *Wiener Schnitzel*), oppure in Ungheria con la *Bécsi szelet*, che si estende fino in Romania con la *Șnițele* e in Bulgaria con la *Shnitsel*, tutti piatti molto popolari. Le zone di confine sono sempre molto interessanti e ne abbiamo un esempio con la Polonia dove tuttora esistono sia la forma con la fetta intera (*Kotlety schabowy*) sia quella a forma di polpetta (*Kotlety mielone*), di solito di carne di maiale. Evidentemente la sua posizione geografica a cavallo tra due grandi imperi ha giocato un ruolo fondamentale anche per il destino della cotoletta.

La cotoletta con l'osso di carne di vitello tipica della milanese ha una distribuzione più limitata dal punto di vista geografico. Sebbene rappresenti la forma primordiale, il suo taglio nobile e la

carne di pregio l'hanno condannata a sopravvivere in un'area piuttosto ristretta. Il termine «milanese» ha però finito per indicare uno specifico metodo di cottura della carne. Se la cucina francese aveva standardizzato il passaggio in uovo e pangrattato, chiamandolo «all'inglese» e ancora a fine Ottocento si parlava di «viennese style»¹ per intendere una cotoletta, non c'è dubbio che la «milanese» – variamente declinata in «milanesa» o «milanaise» – è diventata sinonimo di cotoletta panata e fritta in buona parte del globo.

Nonostante l'immigrazione di ceppo tedesco sia di lunga data e abbia impresso una profonda impronta nelle radici gastronomiche nordamericane, non si può dire lo stesso nel caso della cotoletta. Se le ricette inglesi hanno una diretta influenza sui ricettari statunitensi, le specialità mitteleuropee come la *Kotelette* tedesca e la *Schnitzel* austriaca rimangono sotto traccia, senza mai emergere veramente. I segni che hanno lasciato nella cucina popolare americana non trovano riscontro nelle pubblicazioni o nella lingua comune in cui prevale un lessico inglese, francese e italiano.

Sembra un fenomeno scontato, quasi banale, ma non lo è affatto. Per esempio, la specialità italiana che si diffonde con maggior vigore negli Stati Uniti è senza dubbio la pasta. Di ricette di «macaroni» se ne trovano a centinaia e in molti casi precedono le ondate migratorie degli italiani della seconda metà dell'Ottocento. La pasta, prodotta e commercializzata in Italia, veniva esportata in tutto il mondo, America compresa, e i modi di utilizzarla erano illustrati da una miriade di ricettari, praticamente tutti di matrice anglosassone.²

Quando i primi italiani sbarcano dall'altra parte dell'Atlantico trovano quindi la pasta ad aspettarli, ma non solo quella secca, anche quella fresca. Una miriade di cuoche impastava quotidianamente uova e farina per tirare a mattarello la pasta fresca, soprattutto tagliatelle. Ovviamente non erano italiane, bensì tedesche. Questa specialità era tipica (e in parte lo è ancora) della regione del Baden-Württemberg nella Germania sudoccidentale. Le ricette di pasta fresca si trovano nei manuali di cucina tedeschi già nel Settecento e vengono riprese dai ricettari americani a partire dal secolo successivo.³

Il nome proprio dei «German macaroni» era *Nudeln*⁴ e la loro

presenza era talmente radicata che per gli americani la pasta secca era italiana, ma quella fresca era solo e indiscutibilmente tedesca. Questa convinzione era consolidata a tal punto che, quando Louis Onetto e Pietro Terrile realizzarono il più grande pastificio degli USA a Buffalo, nella loro pubblicità del 1893 devono specificare: «Manufacturers of Macaroni and Vermicelli, Fancy Paste, Pastines and German Home-made Egg Nudeln». ⁵ Per farsi intendere dagli americani dovettero indicare che la loro pasta fresca era fatta «alla tedesca».

Nei decenni successivi la popolazione italiana aumenterà velocemente e l'impatto della cucina sarà così massiccio che qualsiasi tipo di pasta verrà attribuita al genio italiano, inclusa quella tedesca. La lingua manterrà però una traccia degli antichi *Nudeln*, infatti ancora oggi le tagliatelle o i grossi spaghetti di pasta fresca continuano a essere chiamati *noodles* negli Stati Uniti grazie a un evidente prestito linguistico germanico.

Non succede così per la celebre *Schnitzel* che non riesce a penetrare nel lessico americano. Nell'Ottocento le specialità gastronomiche viennesi più diffuse negli USA gravitavano nell'ambito della pasticceria: la *Viennoise cake*, una torta a strati farcita di marmellata, i *Vienna rolls*, panini lievitati particolarmente morbidi, il *Vienna Coffee*, un caffelatte sormontato da panna montata, e poche altre ricette. La cotoletta viennese rimane una presenza residuale, mentre si diffonde la generica *cutlet* in diverse varianti e, in seguito, la «milanese» che conquisterà un proprio spazio sulla scena statunitense.

La colpa è ovviamente dei francesi. Sono loro, a partire da André Viard, a usare «à la Milanaise» per indicare questo tipo di frittura, per i motivi che abbiamo visto in precedenza. I ricettari inglesi degli anni quaranta dell'Ottocento copiano il termine, mantenendo la dizione francese e, naturalmente, sono questi i primi trattati di cucina continentale a essere letti sull'altra sponda dell'Atlantico, diffondendo la «milanese» negli USA. Tranne in rari manuali inglesi dedicati espressamente alla cucina tedesca, ⁶ la *Wiener Schnitzel* scompare dalla lingua parlata.

Inizialmente la cotoletta americana è un oggetto molto simile agli esemplari europei, ma nel tempo evolve caratteristiche proprie che

la rendono immediatamente riconoscibile. È interessante seguirne l'evoluzione perché, da quando sbarca negli USA, inizia un proprio percorso autonomo che la porta a conservare alcuni caratteri arcaici e svilupparne di nuovi, in un gioco di richiami e scambi tra le due sponde dell'Atlantico.

Il percorso più interessante, ricco di spunti e fonti documentate è quello che porta dalle prime cotolette statunitensi fino alla diffusione dell'odierna *chicken parmigiana* e al suo pieno riconoscimento (vero o falso, lo vedremo) come piatto simbolo della cucina italiana.

La cotoletta angloamericana

American cookery, stampato nel 1796, è riconosciuto come il primo libro di cucina americano. Dal punto di vista cronologico non siamo molto lontani da quel 1772 in cui vede la luce il primo ricettario russo, ma con una differenza importante. Dobbiamo infatti ricordarci che le colonie americane all'epoca dipendevano direttamente dall'Inghilterra, pertanto erano strettamente legate alla cultura anglosassone. Anche gli apporti di altre culture, in particolare quelle tedesche, olandesi e francesi, vengono gradualmente assorbite all'interno di un più ampio panorama culinario di matrice inglese per formare ciò che oggi riconosciamo come «cucina americana».⁷

In quanto colonia, gli stati nordamericani mantengono un fitto scambio con l'isola britannica anche in materia di letteratura culinaria. Difficile dire quali e quanti ricettari inglesi circolassero oltreoceano nel XVII e XVIII secolo, ma di certo il loro numero aumenta dal momento in cui alle edizioni originali si affiancano le ristampe americane. Il 1742 rappresenta una data cruciale per l'editoria americana, quando a Williamsburg viene pubblicato *The Compleat House Wife*,⁸ un manuale di cucina inglese che in patria aveva già raggiunto la quinta edizione.⁹ Per la prima volta la stampa e la distribuzione è controllata da un editore nordamericano, con un evidente vantaggio sui costi e la reperibilità delle copie.

Dopo circa cinquant'anni, nel 1796, vede la luce il primo ricettario interamente scritto e pubblicato in America da Amelia Sim-

mons.¹⁰ *American Cookery*¹¹ è un piccolo manuale di cucina che racchiude ricette semplici pensate per le massaie e le donne di servizio americane. La sua importanza nel porre le basi per le future pubblicazioni di stampo americano è tale che la Library of Congress l'ha inserito nella lista dei «Libri che hanno formato l'America».¹²

L'indipendenza faticosamente conquistata nel 1783 dalle tredici colonie che avrebbero costituito il nucleo Stati Uniti¹³ mostrava i suoi effetti anche sul versante della cucina che avrebbe conquistato sempre maggiore autonomia con il trascorrere del tempo.

Premesso che in *American Cookery* del 1796 non c'è traccia di cotolette, abbiamo però due manuali inglesi coevi ristampati in Nord America che ci possono fornire un'idea abbastanza precisa della versione che circolava all'epoca.

Il primo è *The Frugal Housewife* di Susannah Carter,¹⁴ stampato in origine a Londra nel 1765 e di nuovo in America nel 1772 dove troviamo queste istruzioni «To fry Mutton cutlets».

Per friggere le costolette di montone. Prendi una manciata di pane grattugiato, un po' di timo, prezzemolo e scorza di limone tagliata molto fine, con un po' di noce moscata, pepe e sale; poi prendi una lombata di montone, tagliala in bistecche e falle battere bene; poi prendi i tuorli di due uova e spalmale sulla superficie delle bistecche. Cospargi il pane grattugiato con questi ingredienti mescolati insieme. Per la salsa: prendi del sugo di carne, con un cucchiaino o due di vino claret, e un po' di acciuga.¹⁵

A distanza di un'incollatura arriva anche *The New Art of Cookery*, stampato a Philadelphia nel 1792. L'autore è Richard Briggs,¹⁶ rinomato cuoco londinese, che ci fornisce i suoi consigli per diverse versioni di cotolette.

Costolette di Agnello. Taglia una lombata, o la parte migliore di un collo di agnello, in costolette sottili, aggiungi pepe e sale, spalma il tuorlo di un uovo su entrambi i lati e cospargi di pangrattato; prendi una padella con grasso di manzo bollente, metti dentro le costo-

lette e friggile su entrambi i lati fino a ottenere un bel colore dorato; toglile e mettile su un setaccio davanti al fuoco per scolare il grasso; mettile su un piatto caldo e guarnisci con abbondante prezzemolo fritto, con burro semplice in una salsiera; oppure puoi friggerle in abbondante burro se lo preferisci.¹⁷

Vitello Freddo. Taglia il tuo vitello a fette sottili, circa dello spessore di una mezza corona, e della lunghezza che preferisci; prepara del pangrattato, prezzemolo, erbe aromatiche dolci e scorza di limone tagliata fine, tutto mescolato insieme, condito con pepe, sale e noce moscata grattugiata, spalma un po' di tuorlo d'uovo su entrambi i lati e cospargi il pangrattato e le erbe sopra; metti del burro in una padella e fallo sciogliere, metti il vitello dentro e friggilo su entrambi i lati fino a doratura; una volta fatto, mettilo su un piatto davanti al fuoco; nel frattempo prepara un po' di sugo con le ossa, cospargi la padella con un po' di farina e metti dentro il sugo, aggiungi un cucchiaino di ketchup,¹⁸ mescola bene, spremi un po' di limone, fallo bollire e filtra il sugo attraverso un setaccio sopra il vitello; guarnisci con limone. Puoi aggiungere qualche fungo in salamoia sopra al vitello.¹⁹

La prima ricetta, quella di Susannah Carter, è praticamente identica alle «Mutton cutlets from Pontack's»²⁰ del Pontack's Head londinese di metà Settecento, compresa l'indicazione del vino claret di Borgogna che identificava la taverna in cui è nata. Anche la seconda ha una forte somiglianza alla preparazione già vista sul *The Lady's Assistant*²¹ del 1755, in particolare per l'utilizzo del vitello freddo al posto della carne fresca e delle ossa per realizzare il fondo.

La tecnica di preparazione è la stessa per entrambe, con il classico doppio passaggio in uova e pangrattato, la frittura e l'aggiunta di salsa prima di servire la cotoletta. In molte ricette successive, quest'ultimo passaggio viene realizzato sfruttando il grasso rimasto in padella, addensato con farina e spesso addizionato a un sugo di carne e altri ingredienti come erbe aromatiche e limone. Altre volte la salsa viene disposta alla base del piatto in cui viene poggiata la cotoletta, in ogni caso non manca praticamente mai nelle vecchie ricette.

te di cotolette: una caratteristica già vista nel vecchio mondo che sarà molto importante per il futuro della cotoletta statunitense.

È chiaro che stabilire quale sia la prima cotoletta «americana» sia piuttosto impegnativo. A cavallo tra XVIII e XIX secolo le ricette in circolazione sono ancora quelle inglesi ristampate negli Stati Uniti e, per avere una cotoletta tutta stelle e strisce, bisogna aspettare la pubblicazione del *The Virginia Housewife* del 1824 che Mary Randolph²² dedica alla cucina dello Stato della Virginia. Considerato il primo ricettario regionale, rappresenta uno dei capisaldi della letteratura culinaria americana per l'importanza che ha rivestito nella definizione dell'identità gastronomica nazionale e dello Stato della Virginia.

Mary Randolph fissa per la prima volta per iscritto una cucina «creola» *ante litteram*, frutto dell'incontro tra ingredienti autoctoni, tecniche europee e saperi africani. Non si tratta soltanto di un'opera gastronomica, ma di una testimonianza sociale: le ricette – spesso complesse, dettagliate e laboriose – presuppongono l'esistenza di una struttura servile, ovvero la presenza di schiavi nelle grandi case padronali della Virginia. Allo stesso tempo, il libro è pensato come uno strumento pratico per le donne della borghesia agraria e aristocratica del Sud, e si configura anche come un manuale di economia domestica. Le sue pagine testimoniano una cucina sincretica e stratificata: la tradizione inglese si riconosce nei puddings, nei pasticci e nelle salse; le influenze africane emergono nell'uso dell'okra e nelle tecniche di stufatura come nel «gumbo»; i prodotti nativi – tacchino, pomodori, mais – convivono con raffinatezze francesi e anche ricette di stampo italiano a base di polenta «macaroni» e vermicelli. L'intento dell'autrice è estremamente pratico e si cura di offrire un repertorio funzionale a un'economia domestica colta, solida e autosufficiente. Non sorprende che *The Virginia Housewife* abbia conosciuto un'enorme fortuna editoriale, che conta almeno diciannove ristampe fino al 1860, e sia rimasto in uso per decenni, diventando uno dei testi fondanti della cucina americana del Sud.

Riguardo la cotoletta, l'autrice, nel descrivere la ricetta, non fa differenza tra i tagli di carne di vitello, pertanto indica la stessa pre-

parazione sia per le costolette (private però dell'osso) che per le bistecche ricavate dalla coscia.

Cotolette di vitello dal filetto o dalla coscia. Taglia la parte laterale e rimuovi l'osso, poi taglia le fette della dimensione del filetto e dello spessore di circa mezzo pollice. Sbatti leggermente due tuorli d'uovo, e prepara del pangrattato grattugiato mescolato con pepe, sale, noce moscata pestata e prezzemolo tritato; batti leggermente le fette, adagiale su un tagliere e spennella il lato superiore con l'uovo, copri-lo abbondantemente con il pangrattato, premi su di esse con un coltello e lasciale riposare per farle asciugare un po', in modo che non si stacchino durante la frittura. Poi girale delicatamente, metti l'uovo e il pangrattato anche sull'altro lato, mettile in una padella con lo strutto bollente e friggile fino a doratura leggera; prepara del buon sugo, condisci con un cucchiaino di curry in polvere, un cucchiaino di vino e uno di limone in salamoia, addensa con burro e farina abbrustolita, scola ogni goccia di strutto dalle cotolette, adagiale nel sugo di carne e stufale per quindici o venti minuti; servile guarnite con fette sottili di limone.²³

La cotoletta di Mary Randolph è in perfetta continuità con i precedenti inglesi, se non fosse per un particolare difforme, ovvero la lunga stufatura finale. Dopo aver fritto perfettamente la carne e preparato la solita salsa secondo la moda dell'epoca, la ricetta prevede un secondo lungo passaggio in padella insieme al sugo di carne che non trova riscontro nelle altre ricette in circolazione. Probabilmente non sapremo mai per quale motivo l'autrice abbia indicato questa soluzione, ma il risultato finale doveva essere molto diverso da quello che intendiamo oggi quando pensiamo alla classica cotoletta.

La cotoletta «italoamericana»

Una preparazione molto più aderente ai canoni odierni appare invece venti anni più tardi in un libro inglese, ma solo in apparenza. Si tratta dell'*A New System of Domestic Cookery* di Maria Eliza Run-

dell, stampato a Philadelphia nel 1844. Il luogo e la data sono molto importanti in questo caso.

La prima edizione aveva visto la luce in Inghilterra nel 1806²⁴ e l'anno successivo viene ristampata a Boston.²⁵ La pubblicazione riscuote immediatamente un grande successo, pertanto conosce molteplici edizioni che procedono in parallelo tra Inghilterra e Stati Uniti fino alla metà dell'Ottocento. In tutte le copie fino al 1826²⁶ compare una ricetta dal titolo generico «Cutlets another way» molto simile a quella già vista del *The Frugal Housewife* di fine Settecento. Niente di nuovo: la solita cotoletta inglese riproposta nei ricettari ristampati negli USA.

Maria Eliza Rundell scompare nel 1828, ma le sue pubblicazioni non smettono di essere stampate sulle due sponde dell'oceano. Mentre quelle inglesi continuano a riproporre il testo originale con la stessa cotoletta,²⁷ il testo nordamericano viene rimaneggiato con l'aggiunta di alcune ricette completamente nuove, apocriefe e certamente americane. Succede così che compaiono le inedite «Cutlets à la Italienne»:

Cotolette all'italiana. Trita una quantità di erbe aromatiche, con il prezzemolo come ingrediente predominante; sciogli un po' di burro sul fuoco e poi riscalda le erbe in esso; taglia le cotolette in forme eleganti, spennellale con il tuorlo d'uovo, quindi spalma sopra il burro e le erbe con un coltello, e coprile bene con pangrattato; questo processo dovrebbe essere ripetuto; friggile fino a ottenere un bel colore marrone; se glassate, devono essere messe tra fogli di carta per pressare via tutto il grasso, poi spennellale con la glassa e mandale in tavola.²⁸

L'assenza della stufatura e la glassatura opzionale fanno di questa ricetta, rispetto a quella di Mary Randolph, una delle più moderne in assoluto del panorama statunitense e in linea con l'aspetto attuale delle cotolette diffuse in Nord America.

Il fatto però che questa ricetta provenga da un libro «inglese» (almeno formalmente), faccia un chiaro riferimento all'Italia e sia apocrifa non è mai piaciuto agli americani che continuano a considerare

la cotoletta di Mary Randolph come il vero predecessore di quelle attuali diffuse nel paese.

La dicitura «à la Italienne» può essere frutto delle più varie interpretazioni. Potrebbe riferirsi alla presenza delle erbe aromatiche fresche, ma non sembra un tratto determinante, considerato che esistono altre ricette simili all'epoca che non vengono identificate come italiane. Possiamo invece dire con certezza che rimane un caso unico nella storia gastronomica americana della cotoletta. Come vedremo più avanti, esiste una vera e propria genealogia di ricette che hanno un rapporto diretto con l'Italia, ma con caratteristiche piuttosto diverse.

Il tratto più evoluto in assoluto della cotoletta «all'italiana» è che lascia al lettore la scelta se aggiungere o meno la salsa. Un elemento non di poco conto che la eleva a capostipite di una lunga serie di ricette che saranno sempre più apprezzate in Nord America. Come già evidenziato alla fine del capitolo precedente, la norma prevedeva di insaporire la cotoletta con una salsa e sono rare le ricette americane, tanto quanto le inglesi, che presentano in tavola la cotoletta appena frita, ancora croccante, senza alcuna aggiunta. Rare, ma non inesistenti.

Tra gli esempi più celebri si possono citare le «Veal cutlets» del *The National Cook Book*²⁹ stampato a Philadelphia nel 1856:

Costolette di Vitello. Taglia il vitello a fette sottili, pestalo e lavalo, poi asciugalo in un panno pulito. Sbatti qualche uovo e prepara del pangrattato o dei cracker grattugiati. Condisci la carne con sale, pepe e un po' di macis, immergi ogni fetta nell'uovo, poi nel pangrattato, e friggile nello strutto caldo. Devono essere dorate su entrambi i lati.³⁰

Esistono altre cotolette del genere,³¹ ma a volte il sospetto è che si tratti di ricette in cui viene omessa la parte finale che prescrive l'aggiunta della salsa. Esiste un'unica descrizione, a mio avviso, che chiarisce definitivamente questo aspetto ed è contenuta in una ricetta americana con questo finale: «Servitele immediatamente su un piatto caldo, finché sono ancora croccanti. Una cotoletta che aspetta è privata della sua perfezione».³²

Per concludere, la tipologia di cotolette più diffusa negli USA discende in linea diretta da quella inglese, sia nella versione con salsa, sia quella semplice senza alcun condimento. Con il passare del tempo, oltre alle classiche cotolette di vitello e montone, già ampiamente diffuse, il panorama arriva a includere anche quelle di pollo che conosceranno un successo crescente.³³

Molto spesso, quando si deve attribuire una paternità alla cotoletta semplice, come la famosa *Chicken Fried Steak* (CFS) diffusa in Texas e Oklahoma, si cercano progenitori tedeschi o austriaci, per capire come sia arrivata e abbia messo radici.³⁴ In realtà si tratta di un bias cognitivo piuttosto comune secondo cui le specialità più conosciute oggi sono le stesse che hanno influenzato le ricette del passato. Come abbiamo già visto molte volte non è affatto così: quando la *Wiener Schnitzel* e la «milanese» dovevano ancora vedere la luce, era la tipologia inglese quella dominante. Se in Europa non è per nulla facile stabilire una «filiazione» inglese delle altre cotolette, per il caso statunitense invece non ci sono molti dubbi. Il fatto che oggi la *cutlet* inglese non sia celebre quanto i suoi omologhi italiani e austriaci è solo un caso. Pertanto non serve scomodare la *Wiener Schnitzel* per spiegare la genesi di questo genere di cotolette nordamericane, quando c'è di mezzo la cucina inglese.

A questo punto non possiamo sorvolare sull'ennesima coincidenza cronologica. Se collochiamo la separazione della cotoletta americana da quella inglese in base ai due ricettari appena visti, ovvero tra il 1828 e il 1846, scopriamo di essere in perfetta sincronia con quella viennese (1831), quella russa (1834), e infine quella milanese (1841). Anche il caso statunitense si può spiegare con la ricerca di un'identità culinaria nazionale iniziata a valle della rivoluzione americana. Un processo che accomuna il nuovo e il vecchio mondo.

Il lungo viaggio della milanese verso l'America

Per comprendere come si sia arrivati alla *chicken parmesan*, una delle specialità più amate della cucina «italiana» in America oggi, dobbiamo unire i puntini per capire da dove sono nate le sue caratteristiche.

Il primo elemento che contraddistingue questa categoria di ricette è la presenza del parmigiano. Non significa che abbiano tutte un'ascendenza italiana di qualche tipo, ma è semplicemente l'esordio europeo di uno stile di cotoletta che prenderà una strada autonoma e del tutto inedita negli Stati Uniti rispetto alla cotoletta vista finora.

Come al solito partono i francesi, contagiando immediatamente gli inglesi, con Vincent La Chapelle che, nel 1733, pubblica la ricetta delle code di montone fritte con una panatura di parmigiano e pangrattato mescolati insieme. Non è molto, ma è pur sempre l'inizio di qualcosa. Nel giro di pochissimi anni la miscela dei due ingredienti per la panatura diventa di moda e la troviamo sia nelle *Wiener Schnitzel*³⁵ (dove scomparirà quasi subito), sia nelle ricette inglesi che riprendono La Chapelle.

Arriviamo quindi al 1820 quando André Viard non si limita al solo uso del parmigiano, ma lancia lo stile «milanese» che comprende anche i maccheroni e la salsa di pomodoro. Evidentemente la tendenza attecchisce e la ritroviamo un po' ovunque: nella stessa Francia con Beauvilliers nel 1837, in Russia nel 1825 con «Il cuoco parigino, ovvero il libro di cucina», e perfino in Italia dove la ritroviamo ne *Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese* del 1859 e nel *Cuciniere moderno* del 1864.

Naturalmente arriva anche in Inghilterra ed è da qui che inizia la nostra storia.

Il 1846 è un anno particolarmente fruttuoso dal punto di vista editoriale per la cotoletta inglese, vengono infatti pubblicati contemporaneamente ben tre ricettari che ci forniscono un panorama abbastanza preciso della situazione. Il primo è il *French domestic cookery* che, nella sezione dedicata alla cucina italiana, inserisce le «Lamb cutlets and parmesan cheese»:

Cotolette di agnello e formaggio Parmigiano. Immergi alcune cotolette di agnello nel burro caldo e cospargile con pangrattato e formaggio Parmigiano grattugiato. Poi immergi nuovamente le cotolette in due uova ben sbattute e ricoprile di nuovo con pangrattato e formaggio. Stufale nel burro fino a ottenere un buon colore marrone e servile con salsa di pomodoro.³⁶

A seguire il *The Gastronomic Regenerator* di Alexis Soyer con le sue «Costolette di maiale alla bolognese»³⁷ fritte e accompagnate da maccheroni con pomodoro, glassa, lingua salmistrata, parmigiano e gruviera; infine Charles Elmé Francatelli che presenta le «classiche» «cutlets à la milanaise»³⁸ panate con una miscela di pangrattato e parmigiano e servite con maccheroni al parmigiano e besciamella.

In poche parole, capitando a Londra a metà Ottocento, se si voleva una cotoletta italiana, bolognese o milanese, il risultato doveva essere più o meno quello. Non è invece chiaro quanto questa ondata di maccheroni, parmigiano e pomodoro possa avere interessato gli Stati Uniti. Come abbiamo visto, in questo periodo gli americani si erano già resi autonomi dalle pubblicazioni inglesi da almeno mezzo secolo ed è difficile valutare l'impatto di questi manuali di cucina sul nuovo mondo.

In qualche modo però le idee, i cuochi e le ricette viaggiano e a metà del secolo troviamo già qualche traccia delle prime «milanesi» oltreoceano.

Nel continente americano l'eco doveva essere già arrivato, quantomeno in Messico. Rintracciamo infatti una ricetta di «Costillas de vaca à la Milanese»³⁹ all'interno del «Dizionario di cucina» curato da Mariano Galván Rivera nel 1845, anche se le cotolette non sono fritte, ma solo stufate con una salsa di pomodoro e servite con gli immancabili «Maccarones à la napolitana»⁴⁰ conditi con solo parmigiano. In pratica è tutto il contrario della «milanese» odierna: manca la frittura, ma in compenso ci sono il pomodoro e i maccheroni.

Ormai siamo abituati alle false partenze e non ci stupiamo se la stessa cosa avviene pochi anni dopo negli Stati Uniti, non grazie a una ricetta, ma a un racconto. Il protagonista è Michael Burke Honan, un giornalista corrispondente per *The Times* di Londra che si trova in Italia per seguire l'andamento della Prima guerra d'indipendenza. Di origine irlandese, Honan viene citato spesso come «nostro corrispondente in Italia» e non si limitava a raccontare scontri e dichiarazioni ufficiali: forniva resoconti dal fronte, contesti sociali, tensioni interne ai vari stati italiani e rapporti tra governo e popolazione. In un'epoca in cui i giornali giocavano un ruolo cruciale nell'influenzare l'opinio-

ne pubblica europea, le sue cronache per *The Times* contribuirono a dare visibilità internazionale al Risorgimento, e a chiarire la posizione della Gran Bretagna rispetto ai fermenti rivoluzionari.

Finito il conflitto, pubblica le sue memorie da inviato di guerra, dove arricchisce la pura informazione militare, includendo molti aneddoti personali, avventure e disavventure avvenute in Italia. Nonostante la prosa inutilmente pomposa, riusciamo ad avere uno spaccato di vita quotidiana, inclusa qualche notazione culinaria.

Durante l'assedio di Peschiera del 1848 il giornalista si trova a Valleggio dove transitava l'esercito italiano in direzione o al ritorno dal fronte e ci fa sapere che si mangia male, anzi malissimo:⁴¹ «La cucina italiana è pessima persino in ogni grande città, da Milano a Napoli, potete immaginare quanto fosse detestabile nel ristorante del nostro villaggio».⁴² L'unico piatto che viene eseguito alla perfezione da Angela, la cuoca del ristorante, è la «Coteletta di vitello à la Milanese»:

Per prima cosa, prendi la tua cotoletta e battila bene con il lato piatto del coltello o con un mattarello; battila per almeno cinque minuti; poi, avendo gettato una quantità di burro, uova e farina in una padella, quando la miscela è ben calda, getta la tua cotoletta dentro e lasciala stufare.

La miscela penetra fino al cuore, e viene assorbita in ogni parte, e quando il piatto viene servito fumante davanti a te, il tuo senso olfattivo è rinfrescato, e il tuo palato è deliziato dal vitello, non insipido come la «carne giovane», come generalmente è il vitello, ma con un boccone umido di succhi odorosi, che ha lo stesso rapporto con una normale braciola quanto il pane tostato al burro ha con il pane duro secco a Natale, o quanto una beccaccia ben lardellata servita al Trois Frères ha con una pernice dalla gamba rossa arrostita alla fibra in Spagna.⁴³

La ricetta descritta da Michael Burke Honan semplicemente non ha senso. Non è possibile ottenere qualcosa anche vagamente somigliante a una cotoletta con un procedimento del genere. Con ogni probabilità il corrispondente inglese, più esperto di tattiche militari che di cucina, descrive una via di mezzo tra una cotoletta e una frittata.

Evidentemente accecato dalla bellezza della cuoca⁴⁴ non doveva avere fatto caso a tutti i passaggi, ricostruendoli a memoria anni dopo, durante la stesura del libro.

Fin qui nulla di male, d'altronde a un inviato di guerra non si chiede di essere anche cuoco. Purtroppo però la descrizione della cotoletta accende la curiosità di una miriade di testate americane che riprendono il brano alla lettera. Succede così che nel 1852 *The Examiner*,⁴⁵ *The Anglo-American Magazine*,⁴⁶ *The New Monthly Magazine*⁴⁷ e molti altri riportano la ricetta in maniera completamente acritica, dando per buona questa strana descrizione. La cosa si ripete ciclicamente e tre anni più tardi la ritroviamo di nuovo sull'*Arthur's Home Magazine*⁴⁸ di Philadelphia dove, alla fine della ricetta, troviamo scritto: «Servire con salsa di pomodoro». Infine non poteva mancare un illustre ricettario a raccogliere il testimone: nel 1960 *The American Practical Cookery Book*⁴⁹ riprende lo stesso testo alla lettera.

L'approdo nel Nuovo Mondo poteva andare meglio, ma sono cose che capitano. Per fortuna negli stessi anni iniziano a circolare anche ricette «milanesi» un po' meno stravaganti, ma dipende dai punti di vista.

Prima di tornare alla cotoletta soffermiamoci un momento sui maccheroni perché negli States si sta diffondendo un piatto sconosciuto in Italia: i «maccheroni alla milanese». La ricetta era praticamente identica a quella dei «maccheroni alla napoletana» (la versione condita con solo formaggio) e in questo periodo storico le due preparazioni iniziano a sovrapporsi. Napoli era famosa per la pasta, ormai conosciuta in tutto il mondo, mentre Milano era identificata con la produzione di parmigiano che all'epoca rappresentava ancora il condimento principale per la pastasciutta italiana. I maccheroni erano napoletani, ma il formaggio milanese, pertanto la ricetta sdoppia e iniziano a comparire anche i maccheroni alla milanese conditi con il parmigiano e poco altro.⁵⁰

Inoltre, come sappiamo, la moda di servire la pasta come contorno alle portate principali di carne stava registrando il suo apice anche in Italia ed era quindi normale pensare che qualsiasi piatto italiano dovesse avere la pasta al suo fianco.⁵¹

I ricettari statunitensi replicano questo modello ed è così che troviamo agnelli stufati con contorno di maccheroni «alla milanese» (*Breast of Lamb à la Milanaise*)⁵² oppure il pollame fritto (*Fowl à la Milanaise*) servito con la salsa di pomodoro, un'altra variante ispirata all'Italia.⁵³

Delle dieci ricette di «milanese» statunitensi che incontriamo da qui agli inizi del Novecento, ben sette prevedono la pasta di accompagnamento. Si va dalla «Veal cutlets à la Milanaise»⁵⁴ con maccheroni al burro, pomodoro, tuorlo d'uovo e parmigiano, fino al «Milanise Garnishing»⁵⁵ composto da maccheroni conditi con parmigiano, salsa Allemande,⁵⁶ lingua salmistrata, funghi e tartufo, per finire con le due ricette servite nel più importante ristorante di New York: il Delmonico's.

Fondato da due fratelli ticinesi di origine italiana, il ristorante Delmonico's venne aperto nel 1827 e alla fine del secolo contava altre quattro sedi newyorkesi. Due personaggi chiave del locale furono Alessandro Filippini⁵⁷ e Oscar Tschirky,⁵⁸ il primo cuoco e il secondo *maitre*, entrambi di origini svizzere. Durante la sua prolifica carriera, Alessandro Filippini ebbe il privilegio di cucinare per i personaggi più importanti della sua epoca, incluso il presidente degli Stati Uniti Andrew Johnson in occasione di un banchetto in suo onore il 29 agosto 1866. Tra le portate compare anche una cotoletta di vitello, ma sfortunatamente «à la Maréchale» e non frita.⁵⁹ Oscar Tschirky invece, nonostante non fosse un cuoco, è l'ideatore di diverse ricette che sono passate alla storia come le famose uova alla Benedict⁶⁰ e la Waldorf salad con mele e sedano.⁶¹

Dopo la loro esperienza al Delmonico's, pubblicarono due ricettari e in entrambi si trovano le ricette delle cotolette di vitello alla milanese all'apice della loro raffinatezza. Prima di entrare in una fase decadente, in cui sarà considerata un piatto banale e un po' dozzinale, la «milanese» statunitense ha conosciuto un momento di gloria durante la *Gilded Age* quando era apprezzata dall'alta società newyorkese come una delle massime espressioni gastronomiche «italiane» in America.

Cotolette di vitello alla milanese. Rifila bene e condisci con un cucchiaino di sale e un cucchiaino di pepe sei cotolette di vitello. Immergile nell'uovo sbattuto, poi nel formaggio Parmigiano grattugiato, e infine nel pangrattato fresco. Appiattiscile e cuocile in una padella con sei onces⁶² di burro chiarificato per cinque minuti su ciascun lato, e servile con mezzo litro di guarnizione alla milanese (n. 251).⁶³ Per preparare cotolette di vitello impanate con salsa di pomodoro, impana sei cotolette come descritto sopra, omettendo il formaggio, cuocile come descritto e servile con mezzo litro di salsa di pomodoro (n. 205).^{64 65}

Cotolette di vitello, Milanese. Rifila le cotolette in modo che abbiano tutte all'incirca la stessa dimensione. Fai bollire due onces di maccheroni in acqua salata; quando sono teneri, scolali e mescolali con un'oncia di burro, due onces di formaggio Parmigiano grattugiato e una tazza di salsa di pomodoro. Mescola una tazza di pangrattato finemente grattugiato con una tazza di formaggio Parmigiano grattugiato, e condisci bene con sale e pepe. Rotola le cotolette nel burro caldo e poi nel pangrattato, e lasciale riposare per alcuni minuti; poi immergile nell'uovo sbattuto e di nuovo nel mix di pangrattato e Parmigiano. Metti una grossa noce di strutto o di lardo in una padella piatta e posizionala sul fuoco; quando il fumo azzurro inizia a salire, metti le cotolette e friggile fino a doratura uniforme. Allontana i maccheroni dal fuoco e mescolali con il tuorlo d'uovo sbattuto. Disponi i maccheroni al centro di un piatto caldo, disponi intorno le cotolette, guarnisci con prezzemolo fritto e servi.⁶⁶

La ricetta di Alessandro Filippini del 1890 contiene una doppia versione: nella prima non usa la pasta, ma una specie di risotto al pomodoro arricchito da funghi e tartufi, mentre la seconda utilizza una semplice salsa al pomodoro. Ugualmente interessante è la cotoletta di Oscar Tschirky che viene accompagnata dai maccheroni conditi con una sorta di «cacio e ova» mantecati fuori dal fuoco, come si fa con l'odierna carbonara. Tra i particolari da notare, c'è anche la disposizione delle cotolette a corona intorno alla pasta al centro del piatto,

un'indicazione comune a molte ricette del periodo quando presentano in tavola più cotolette alla volta.⁶⁷

Raggiunta tale vetta di notorietà durante l'età dorata americana, la «milanese» non poteva fare altro che avviarsi al suo inesorabile declino. All'apparenza è un crollo verticale, ma in realtà si tratta di una radicale trasformazione.

Dalla milanese alla Cutlet parmigiana

Dalla fine dell'Ottocento la cotoletta alla milanese sembra scomparire. Tutto l'interesse mostrato per questa ricetta scema all'improvviso, lasciando un vuoto nei ricettari. Forse è semplicemente la ricerca di qualcosa di nuovo che decreta la fine del successo di questo piatto, ma potrebbe avere giocato una funzione importante anche il ruolo assunto dagli italiani in America.

A partire dalla fine dell'Ottocento, a causa delle migrazioni di massa, i contatti con gli emigrati dall'Italia si intensificano enormemente e la cultura gastronomica proveniente dal centro del Mediterraneo suscita un certo interesse. Non del tutto positivo all'inizio, anzi a volte apertamente osteggiato, nella classica dinamica dell'incontro-scontro tra due civiltà del cibo così diverse tra loro.⁶⁸ Non dobbiamo dimenticare che chi era costretto a emigrare negli Stati Uniti apparteneva agli strati più bassi della società ed era abituato a piatti semplici e monotoni, con un minimo apporto di proteine animali e grassi. Come vedremo, dovrà passare almeno mezzo secolo perché questa dieta inizi a essere apprezzata, ma alla fine del XIX secolo rappresentava solo la povertà più estrema.

Negli USA si fanno sempre più frequenti i riferimenti alla dieta italiana in riviste e quotidiani e si intensificano i contatti tra le due sponde dell'Atlantico. L'America era sempre meno isolata e gli scambi di informazioni dirette diventano più semplici.

Un esempio è *The Steward's Handbook* del 1899, un manuale che riguarda solo lateralmente la cucina, ma contiene un piccolo indizio. Nella parte riguardante i piatti, organizzati in ordine alfabetico, tro-

viamo la descrizione della cotoletta alla milanese che è «costituita solo da una braciola di vitello o costolette impanate con pangrattato e uovo, con il tradizionale quarto di limone per stimolare il palato, è un piatto piuttosto comune». ⁶⁹ Questo ritratto della cotoletta è confermato anche da Nathaniel Newnham-Davis, un ex militare britannico che si occupa di giornalismo gastronomico agli inizi del Novecento. Nella sua testimonianza è ancora più icastico: «Cotolette alla Milanese: costolette immerse in uova sbattute e fritte nel burro dopo essere state impanate». ⁷⁰

Chi aveva avuto modo di osservare la «milanese» nel suo ambiente naturale sapeva dunque che era una ricetta tanto semplice, quanto eccellente. Il sospetto è che la forma originale della cotoletta iniziasse a prendere piede anche negli Stati Uniti, mettendo in crisi la rappresentazione opulenta, ricca di maccheroni e salse d'accompagnamento che l'aveva caratterizzata fino a quel momento. Non è affatto escluso che pochi decenni prima anche gli esemplari italiani avessero un aspetto più elaborato, ma ormai il piatto milanese per eccellenza si stava avvicinando alla descrizione che gli tributerà la *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club nel 1931:

L'autentica costoletta alla milanese – quella che si fa a Milano, d'onde la sua fama si è sparsa per tutto il mondo – è tuttavia un piatto assai semplice: si richiede carne di qualità primissima – come quella fornita dai rinomati vitelli di Brianza – tratta dal quadrello (in francese carré) cioè dalla regione delle costole; ogni costoletta conserva il gambo osseo a cui la parte carnea aderisce «in banderuola». Battuta e passata in uovo sbattuto, impanata e fritta al burro, la costoletta dorata, tenera, appetitosa – fa la comparsa sulla mensa, ornata di un riccio di carta, guarnita di patate fritte e croccanti, fiancheggiata da una fetta di limone. ⁷¹

La distanza tra gli esemplari statunitensi e italiani sta diventando incolmabile ed è qui che assistiamo allo scatto evolutivo della specie con l'ennesima trasformazione.

Dopo una lenta transizione dai contorni ancora piuttosto oscuri, in America si manifestano i primi segni di una nuova specie, strettamen-

te imparentata con la precedente, ma completamente autonoma. Stiamo parlando della «cutlet à la parmigiana», come si legge nelle prime sporadiche apparizioni degli anni trenta.⁷² L'area è quella newyorkese e a essere chiamati in causa sono i ristoranti italiani, sempre più numerosi e attivi. A seguito delle sue costanti incursioni come columnist gastronomico del *The Saturday Evening Post*, anche George Rector⁷³ riserva un rapido accenno alla cotoletta alla parmigiana nel 1939 parlando dei ristoranti newyorkesi, ma senza particolare enfasi, come se fosse un piatto già perfettamente incorporato nel panorama cittadino.

Tra il 1945 e il 1946 troviamo già qualche accenno sul *New York Times* riguardante due ristoranti italiani che vantano tra le loro specialità la «veal cutlets parmigiana»: il Mario's Villa d'Este sulla Cinquantaseiesima Strada⁷⁴ e Enrico & Paglieri's nel Greenwich Village,⁷⁵ uno dei più antichi e celebri ristoranti italiani di New York.

Nello stesso periodo abbiamo anche le prime ricette, come questa delle «veal cutlets parmigiana» apparsa sempre sul *New York Times* nel 1949.

Cotolette di vitello alla parmigiana

- 1 ½ libbre di cotolette di vitello, tagliate a uno spessore di mezzo pollice
- 1 cucchiaino di sale
- ⅛ cucchiaino di pepe
- 2 uova, leggermente sbattute
- 4 cucchiaini di formaggio Parmigiano grattugiato
- ½ tazza di pangrattato setacciato
- ⅓ tazza di olio d'oliva, olio per insalata o gocce di grasso
- 1 tazza di salsa di pomodoro, opzionale
- ½ libbra di mozzarella o formaggio americano dolce, opzionale

1. Dividi le cotolette in porzioni e appiattiscile con un batticarne fino a uno spessore di un ottavo di pollice (puoi chiedere al macellaio di farlo per te).
2. Condisci con sale e pepe.
3. Immergi la carne nelle uova e poi ricoprila uniformemente con una miscela di formaggio Parmigiano e pangrattato.

4. Riscalda l'olio o il grasso in una padella pesante e rosola le cotolette uniformemente su entrambi i lati, lasciando cuocere per circa tre minuti per lato. Servile, oppure, per un tocco italiano, disponi le cotolette fritte in una teglia bassa, metti un cucchiaino di salsa di pomodoro su ciascuna e poi una fetta di mozzarella. Cuoci in forno moderato (350 gradi F.) fino a quando il formaggio non diventa leggermente dorato, circa quindici minuti. Resa: da quattro a sei porzioni.⁷⁶

La «parmigiana» non è molto diversa dagli esemplari precedenti della «milanese». Il tratto che unisce le ricette è la presenza del parmigiano mescolato alla panatura e, a volte, spolverato sopra, che dà il nome alla ricetta: non più una città, ma un formaggio, è il marchio distintivo della nuova cotoletta americana. Un'eccellenza italiana che aveva da tempo conquistato il podio per molteplici preparazioni gastronomiche.

Il parmigiano era diventato un simbolo, ma lo era già anche prima, nella «milanese», quindi cosa era successo? L'impressione è che la cotoletta alla parmigiana comparsa negli anni trenta (o forse prima, ma rimanendo sotto traccia) avesse bisogno di un nuovo nome per distinguersi dalla vecchia «milanese». La differenza è minima, ma importante, perché la nuova ricetta della parmigiana era un piatto più semplice, veloce ed economico da fare. Escluse le collinette di maccheroni, i doppi passaggi e le salse complicate, diventa una ricetta a misura della famiglia americana media, perfetta per la casalinga moderna che non può contare su donne di servizio e cuoche per preparare i pasti. D'altronde le cotolette «Lamb cutlets and parmesan cheese» esistevano già da un secolo e forse non erano mai scomparse del tutto, bastava solo recuperare il concetto. L'innesto di un'idea antica e un deciso salto in avanti verso la modernità sono state la chiave per la nuova ricetta.

I nomi, si sa, sono importanti, e la «parmigiana» portava con sé connotati italiani, ma anche un legame con un'altra ricetta altrettanto famosa e già diffusa negli States, ovvero la «parmigiana di melanza-

ne». Anche questa richiede una frittura iniziale delle melanzane, uno strato di salsa di pomodoro e la mozzarella.⁷⁷

Chissà se qualcuno, vedendo la cotoletta con pomodoro e mozzarella, ha pensato di chiamarla «parmigiana» per la somiglianza al piatto con le melanzane, oppure, al contrario, chiamandosi già «cotoletta alla parmigiana» abbia pensato di renderla simile a quella di melanzane aggiungendo la mozzarella? Personalmente propendo per la seconda ipotesi, visto che il nome esisteva già da tempo e alla ricetta mancava solo «un tocco italiano», come consiglia la ricetta del 1949.

L'italianità della ricetta gioca, infatti, un ruolo fondamentale nella definizione della nuova cotoletta. Se un secolo prima «à la Italienne» è un tratto non ben definito, in questo momento è connotato dagli ingredienti più rappresentativi della penisola come il pomodoro e la mozzarella. Il rosso e bianco, magari accostato al verde del basilico per comporre il tricolore, avevano già conquistato i piatti più iconici della cucina italoamericana come gli spaghetti al sugo e la pizza. Quest'ultima in particolare era in una fase di grande ascesa all'interno del paese e si preparava a spiccare il balzo finale nel secondo dopoguerra per la conquista del resto d'Europa.⁷⁸

Ma c'è anche un altro motivo per l'esplosione del fenomeno italiano negli Stati Uniti, ovvero il cambio di paradigma che stava toccando il mondo dell'alimentazione precisamente in quegli anni. La cucina italiana, al tempo dell'arrivo in America dei primi emigrati, era considerata povera e poco nutriente. Secondo la concezione predominante all'epoca, la quantità di proteine animali era il principale indicatore della qualità della dieta, e gli scienziati americani di fine Ottocento giudicavano l'alimentazione degli italiani in maniera decisamente negativa.

Non solo loro a dire il vero, era infatti opinione comune che una dieta a base di carne fosse molto più sana e adatta all'uomo, arrivando ad affermare che «L'Inghilterra domina gli Irlandesi, e più tanti milioni di Indiani, perché i primi si nutrono di patata, ed i secondi di riso».⁷⁹ La scarsità alimentare all'epoca si misurava in buona parte con l'accesso alla carne, pertanto gli italiani che la mangiavano raramente durante l'anno erano penalizzati.

Con il successivo progresso e l'aumento del benessere, gli Stati Uniti vanno incontro a un problema esattamente opposto, ovvero i primi problemi causati dagli eccessi alimentari. Troppa carne e troppi grassi causano un picco di problemi cardiovascolari che inizia a preoccupare la comunità scientifica. Tra i primi a occuparsi del tema è Ancel Keys che mette in relazione il valore del colesterolo nel sangue al rischio d'infarto cardiaco. Il dottor Keys non è però un medico qualunque, ma il primo a individuare nella «Dieta mediterranea» una soluzione al problema.

A partire dal celebre saggio *Eat Well & Stay Well* del 1959⁸⁰ e del decisivo *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way* del 1975⁸¹ il modello nutrizionale ideale inverte la rotta. Ora sono i carboidrati e i vegetali gli alimenti più indicati per una dieta sana ed equilibrata ispirata al modello mediterraneo. L'Italia vede così crescere a dismisura la propria reputazione culinaria e passa dalla condizione di Cenerentola a quella di faro della buona cucina: buona, nutriente e soprattutto sana.

Una «parmigiana» di pollo

Tornando all'evoluzione della cotoletta, stiamo per affrontare l'ultimo deciso passaggio, ovvero quello che porterà la transizione dalla carne di vitello a quella di pollo per concludersi con l'attuale *chicken parmesan*. Dobbiamo precisare però che, anche quando ci sarà la sterzata decisiva verso il pollo, la cotoletta di vitello alla parmigiana continuerà a rappresentare sempre un punto di riferimento,⁸² come si legge nel ricettario *365 Ways Cook Chicken Special* del 1969, all'interno del capitolo dal titolo significativo «Potrebbe essere vitello» (*Could be veal*):

Il vitello e il pollo condividono molte delle stesse qualità positive. Entrambe sono carni bianche, relativamente povere di calorie e grassi. Entrambe hanno un sapore delicato e si prestano a una varietà di gusti e tecniche di cottura [...] Tuttavia, ci sono due differenze principali. Le scaloppine di vitello costano da tre a quattro volte di più dei petti di pollo senza pelle e senza ossa, e la carne bianca del pollo

è ancora migliore del vitello dal punto di vista nutrizionale. Ha circa due terzi delle calorie e meno della metà dei grassi.⁸³

Meglio di così non si poteva riassumere.

Come passare quindi dalla cotoletta di vitello a quella di pollo? Semplice, si usa il pollo al posto del vitello, fine della storia. In realtà le cose non sono andate proprio così e, come avrete ormai capito, le false partenze in cucina sono la norma, non l'eccezione.

I primi accenni al pollo alla parmigiana sono degli anni cinquanta, quando inizia ad apparire nei menu dei ristoranti italiani e in alcune ricette come quella degli «Asparagus with Chicken Parmesan».

Asparagi con pollo alla parmigiana. Cuoci una confezione di asparagi surgelati secondo le indicazioni sulla confezione, mentre riscaldi una confezione di pollo alla king surgelato nella parte superiore di una pentola a bagnomaria sopra acqua bollente con $\frac{1}{4}$ di tazza di latte fino a quando il pollo alla king si scongela e si riscalda bene. Scola gli asparagi. Distribuisci metà degli asparagi su un piatto resistente al calore o in una pirofila bassa. Condisci con sale e pepe. Versa il pollo alla king sopra. Conserva il resto degli asparagi cotti per un'insalata di un'altra sera. Affetta sottilmente un pomodoro e disponilo sopra. Cospargi generosamente con formaggio Parmigiano grattugiato. Metti sotto il grill fino a quando non inizia a fare bolle e a macchiarsi di marrone. Servi direttamente dal piatto.⁸⁴

Siamo nel 1952, ma è come essere stati proiettati nel futuro: all'epoca in Italia i frigoriferi casalinghi erano rari, mentre i freezer erano diffusi solo nei bar, in qualche ristorante e in alcuni negozi di alimentari. In un mondo senza supermercati (il primo in Italia sarà inaugurato a Milano nel 1957) questa ricetta potrebbe apparire pura fantascienza, ma non per gli americani: i surgelati rappresentavano già il simbolo del progresso e dell'emancipazione, soprattutto quando contenevano piatti già pronti come il «Chicken à la king» usato per questa preparazione. Il pollo surgelato era preparato secondo una ricetta piuttosto in voga all'epoca (usata ancora oggi in America) a base di cubetti di pollo, brodo, panna, cipolla, funghi, peperone.

ni e paprika e il risultato era una sorta di spezzatino cremoso.⁸⁵ Per ottenere il pollo alla parmigiana, l'intervento della casalinga si limitava ad aggiungere fette di pomodoro e una generosa spolverata di parmigiano prima di infornare il tutto.

Non è facile dire quanto fosse diffusa questa versione, ma di certo questa ricetta non è un caso isolato perché la ritroviamo simile (ma senza l'utilizzo di surgelati) nel 1955 sulla rivista femminile *McCall's*⁸⁶ e di nuovo nel 1960⁸⁷ e nel 1963⁸⁸ (queste due servite sugli spaghetti), dimostrando una certa longevità.

Negli stessi anni esiste almeno un'altra tipologia di «chicken parmigiana» che si avvicina alla ricetta del classico pollo fritto americano, con l'unica differenza della presenza del parmigiano grattugiato all'interno della panatura. Non una cotoletta quindi, ma tutte le parti di pollo fritte o «Oven-fried» («fritte al forno»), come recitano alcune ricette.

L'antesignana di queste ricette si trova nella rivista *Better Homes and Gardens* del 1958 e si intitola per l'appunto «Oven-fried Chicken Parmesan».

Pollo alla Parmigiana al Forno

- 1 tazza di crostini di pane sbriciolati o pangrattato grosso
- $\frac{2}{3}$ tazza di formaggio Parmigiano grattugiato
- $\frac{1}{4}$ tazza di prezzemolo tritato
- 1 spicchio d'aglio, tritato
- 1 pollo da 1,25 a 1,5 kg (2 $\frac{1}{2}$ o 3 libbre), pronto da cuocere, tagliato a pezzi
- $\frac{1}{2}$ tazza di burro o margarina, fusa

Mescola i crostini sbriciolati, il formaggio, il prezzemolo e l'aglio. (Se usi il pangrattato, aggiungi 2 cucchiaini di sale e un pizzico di pepe.) Immergi il pollo nel burro; rotola nel composto di pangrattato. Disponi i pezzi, con la pelle rivolta verso l'alto, in una teglia o in una teglia bassa, in modo che non si tocchino. Cospargi con il burro e il pangrattato rimanenti. Cuoci in forno moderato (190 gradi) per 45 minuti o fino a quando il pollo è tenero (girarlo non è necessario). Rende 4 porzioni.⁸⁹

Anche questa versione di pollo alla parmigiana è piuttosto diffusa e si trova in diversi ricettari dell'epoca.⁹⁰ In nessuna di queste è previsto l'uso di salsa di pomodoro, mozzarella o altro formaggio che non sia il parmigiano all'interno della panatura.

Negli anni cinquanta esisteva già anche la ricetta che si usa tuttora, ma per scovarla bisogna andare alla ricerca di una denominazione precisa che scomparirà con il passare del tempo.

Stiamo parlando della «Boneless breast of chicken parmigiana», come la troviamo citata sul menu del ristorante Mamma Leone's⁹¹ sulla Quarantottesima Strada. Il piatto era comune tra i ristoranti italiani newyorkesi come dimostrano le citazioni di «Boneless chicken parmigiana» da Fusco's⁹² in Beaver Street e da Tony's⁹³ sulla Settantanesima Strada, oppure di «breast of chicken parmigiana» al ristorante Maria's⁹⁴ sulla Cinquantaduesima Strada.

Una delle prime ricette che troviamo ci insegna come farla a casa per ottenere lo stesso risultato.

Cotolette di pollo alla Parmigiana con salsa di pomodoro fresco

Preparazione: 35 minuti

Cottura: 15 minuti

Porzioni: 4

Ecco un classico che ha sempre successo, proprio come la versione del ristorante. Per risparmiare tempo, puoi sostituire la tua salsa di pomodoro preferita in scatola con quella fatta in casa. Servi con spaghetti al burro e un'insalata mista.

- ¾ tazza di pangrattato condito
- ¼ tazza di Parmigiano grattugiato
- 1 uovo, sbattuto
- 4 metà di petto di pollo senza pelle e senza ossa, battute fino a uno spessore di ¼ di pollice
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- salsa di pomodoro (vedi ricetta seguente)
- ¼ libbra di mozzarella, tagliata a fette sottili

1. Mescola il pangrattato e il Parmigiano in un piatto poco profondo. Metti l'uovo in un altro piatto poco profondo. Immergi il pollo prima nell'uovo, poi passalo nella miscela di pangrattato per ricoprirlo.
2. Preriscalda il forno a 350°F (circa 175°C). In una grande padella, riscalda l'olio a fuoco medio. Aggiungi i petti di pollo impanati. Cuoci, girando una volta, circa 5 minuti per lato, fino a quando saranno leggermente dorati.
3. Disponi le cotolette di pollo in un unico strato su un piatto da portata resistente al forno o su una teglia da forno. Versa la salsa di pomodoro sul pollo. Copri con le fette di mozzarella. Cuoci per 15 minuti, fino a quando il formaggio si sarà sciolto e sarà spumeggiante.⁹⁵

Finalmente siamo arrivati alla ricetta definitiva, quella che riscuote più successo e si trova ancora in molti ristoranti italiani in America.⁹⁶ La versione «oven-fried» resiste ancora, grazie alla sua praticità che consente di cuocere direttamente tutto in forno, mentre quella a base di «pollo alla king» è oggi definitivamente scomparsa.

È piuttosto inutile elencare la miriade di ricette e le piccole varianti che si possono trovare per questa preparazione, tutto sommato piuttosto stabile dell'ultimo mezzo secolo. L'unico cambiamento sostanziale è dato dal successo, che ha portato la *chicken parm* a essere proposta ovunque, anche con preparazioni poco curate e ingredienti di serie B, facendola diventare un piatto dozzinale. Come fa notare nel 1990 Pierre Franey nella sua rubrica «60-minute gourmet» sul *New York Times*:

Il termine «Parmigiana» probabilmente porta con sé connotazioni negative per molti americani che ricordano il pollo alla Parmigiana inzuppato della mensa scolastica o, nel ristorante italiano locale, una pesante versione di cotoletta di vitello che potrebbe servire come base per il piatto di casa.⁹⁷

Strapazzata e banalizzata, ha perso molto del suo fascino iniziale di ricetta casalinga italiana e ormai è sideralmente lontana dalla vecchia

«milanese», ma forse è il prezzo da pagare per tutte le ricette che diventano così popolari.

La chicken parmesan è italiana?

Non c'è dubbio che la *chicken parm* sia un patrimonio gastronomico rivendicato dagli italiani in America e che racchiude al suo interno evidenti caratteri della loro cucina delle origini. Anzi, si potrebbe dire che rappresenta una perfetta sintesi nazionale tra la cotoletta del Nord e il classico condimento meridionale a base di pomodoro e mozzarella. D'altra parte quella ricetta non è mai esistita in Italia. Rispecchia invece una storia tutta statunitense, con dinamiche e incroci che non si sarebbero mai realizzati in Italia.

Quindi, come risolvere la questione?

La cotoletta di pollo alla parmigiana discende direttamente dalla cotoletta di vitello alla parmigiana che, a sua volta, deriva dalla cotoletta alla milanese, ma non quella che conosciamo oggi, bensì quella delle origini.

Eliminiamo per un momento tutti i possibili scambi culturali che possono esserci stati tra Italia e Stati Uniti da quando la cotoletta alla milanese è sbarcata dall'altra parte dell'oceano, in modo da semplificare il discorso.

Dal momento in cui si sono divise le linee «genetiche», le due cotolette hanno seguito un percorso diverso, conservando entrambe alcuni caratteri originali e modificandone altri.

Quella italiana, per esempio, ha perso l'uso di essere accompagnata da una salsa e, se possibile, anche da maccheroni e sugo di pomodoro. Ha mantenuto invece il taglio specifico della costoletta, aumentando via via lo spessore, visto che le ricette antiche prevedono di battere la carne piuttosto sottile. D'altra parte la *chicken parmesan* non ha perso il rapporto con le salse che sono diventate a base di pomodoro ed è continuato durante tutta la sua evoluzione. Ha conservato anche la connessione con la pasta, mentre questo carattere arcaico in Italia è svanito, anzi è diventato detestabile. Qualsiasi intervento sulla crosta perfetta della milanese, anche la semplice spruzzata di limone che

ha accompagnato qualsiasi esemplare di cotoletta, oggi è visto come un attentato di lesa maestà. Negli Stati Uniti (e in alcune varianti italiane come la «bolognese»), la sovrapposizione di salse e formaggi invece è rimasta intatta.

Quello che si è perso è invece il rapporto con il taglio e la tipologia di carne. Se con la cotoletta di vitello alla parmigiana aveva resistito almeno la presenza del vitello, con la versione di pollo è completamente sfumato qualsiasi aggancio.

Sono molte invece le cose ancora in comune, in particolare nella tecnica di panatura e frittura.

In breve, tra le attuali cotolette alla milanese e la *chicken parmesan* vige lo stesso grado di parentela che c'è tra un leone e una tigre o tra un cavallo e una zebra: il genere è lo stesso, ma la specie è diversa. Possiedono molte caratteristiche comuni, ma la loro evoluzione a un certo punto ha preso strade diverse e non c'è nessun dubbio che tra qualche decina di anni raggiungeranno un altro stadio di sviluppo e saranno ancora diverse da come le conosciamo oggi.

10. La cotoletta giapponese

Il manzo è una cosa squisita, non è vero?... Mi chiedo perché in Giappone non abbiamo mai mangiato una cosa così semplice.

KANAGAKI ROBUN, 1871

Un'isola senza carne

Per quanto possa sembrarci bizzarro per oltre mille anni in Giappone è stato vietato il consumo di carne. È andata proprio così. C'entrano i tabù religiosi e un allevamento rimasto allo stadio embrionale che aveva messo al bando l'uccisione degli animali – lo vedremo –, ma questo stato di cose si è protratto fino a che il paese del Sol Levante non è stato costretto ad aprirsi all'Occidente e alla sua cucina. È una storia lunga e affascinante che si intreccia con quella della cotoletta in modi insoliti. Ma andiamo con ordine e partiamo dal principio.¹

Durante il periodo Yayoi (IV sec. a.C.-III sec. d.C.) in Giappone fu introdotta la risicoltura che interessò inizialmente le vie di comunicazione dirette verso la penisola coreana e la Cina, ma nel giro di un paio di secoli raggiunse anche le zone nordoccidentali. Insieme al riso arrivarono anche cavalli, pollame e bestiame che erano già allevati con successo nel resto dell'Asia. Durante questo periodo ci sono evidenze archeologiche del consumo alimentare degli animali, probabile conseguenza dei sacrifici effettuati durante le cerimonie religiose: una tipologia di riti scomparsa invece nel culto shintoista più recente. La caccia, soprattutto ai cinghiali e ai cervi, continuò a essere molto praticata, mentre l'allevamento non ebbe mai un particolare sviluppo.

A metà del VI secolo in Giappone penetrò la religione buddhista² e con essa i primi testi scritti. La presenza di buddhisti si intensificò nel 663 quando, a causa delle guerre tra i diversi territori coreani, il Giappone fu interessato da un'immigrazione proveniente dalla regione di Goguryeo con cui era alleato dal V secolo. I profughi coreani di religione buddhista diedero un ulteriore impulso per la diffusione degli insegnamenti di Gautama Buddha che professava il rispetto per tutte le specie viventi e il divieto di uccidere gli animali. In senso generale, le diverse confessioni buddhiste raramente si attengono a una dieta strettamente vegetariana: viene rispettato il divieto di togliere la vita agli animali, ma non di cibarsene, in particolare se si tratta di offerte di cibo. Solo alcune scuole, come il buddhismo Mahāyāna, diffuso anche in Cina, e Corea, vietano il consumo di carne e pesce, ma di solito si tratta di un precetto diretto esclusivamente ai sacerdoti.

Nel Giappone dell'epoca si impone invece una visione più radicale e già nel 675 compare la prima proibizione imperiale nei confronti del consumo di carne. La disposizione prevede un divieto assoluto sulle trappole per la caccia e la pesca progettate per catturare indiscriminatamente qualsiasi specie animale e il divieto, dal quarto al nono mese, del consumo di carne di manzo, cavallo, cane, scimmia e pollo, con la pena di morte per i contravventori. Tuttavia, il divieto non interessa espressamente la caccia al cinghiale e al cervo, le due specie maggiormente consumate all'epoca. La norma è certamente ispirata ai principi buddhisti, ma verosimilmente aveva anche l'intento pratico di salvaguardare alcuni animali evitandone la macellazione durante i periodi dedicati alla riproduzione.

Nel secolo successivo il buddhismo si diffonde tra le classi aristocratiche, mentre le popolazioni rurali rimangono più fedeli all'antica religione shintoista di stampo animista dove vengono adorati i *kami*, cioè divinità e spiriti naturali presenti in oggetti, luoghi, esseri viventi ed eventi naturali. L'imperatrice Koken, salita al trono nel 749, era una fervente buddhista e durante il suo regno vengono emanate leggi ancora più severe riguardo l'uccisione degli animali.

I precetti buddhisti si sommano e amplificano alcuni tabù già presenti nella religione shintoista, che non proibiva in assoluto la macel-

lazione, ma giudicava l'assunzione di carne animale come una pratica impura, portando all'allontanamento temporaneo dai riti e dall'accesso ai templi shintoisti. In questo senso si esprime l'*Engishiki*, un libro di leggi e costumi composto tra il 905 e il 927, i cui precetti vengono ulteriormente rafforzati nel 1318 dalle norme del santuario di Ise, il principale tempio shintoista del Giappone. Il peso maggiore nel determinare il tabù di questa religione era dato dallo spargimento di sangue, pertanto, al di là dell'alimentazione a base di carne, era l'uccisione stessa che rappresentava una fonte di impurità.

Per motivi diversi, ma convergenti, sia il buddhismo che lo shintoismo scoraggiavano quindi il consumo di carne, il che portò una parte significativa della popolazione a evitarla. Tuttavia, il divieto riguardava principalmente il clero, che nel buddhismo era tenuto a non mangiare alcun essere vivente. La maggior parte della popolazione evitava il consumo di carne di mammiferi, mentre gli uccelli, il pollame selvatico e i pesci erano permessi, tranne che in alcuni periodi particolari di osservanza religiosa o durante i giorni commemorativi della morte di un parente. Il consumo di selvaggina rimaneva comunque raro, e i latticini non facevano parte della dieta quotidiana, rendendo pertanto il pesce la principale fonte di proteine animali, nonché l'elemento centrale delle festività giapponesi, guadagnando un ruolo di primo piano nella cucina del paese.

Facevano eccezioni i cacciatori e i samurai, in particolare quelli del Giappone orientale, che combinavano esercitazioni militari con grandi battute di caccia in cui catturavano cervi e cinghiali per nutrirsi. In altri casi la carne era consumata per motivi medici, una pratica nota come *kusurigui* («alimentazione curativa»), adottata a volte anche dalle persone sane come pretesto per mangiare carne.

Durante il periodo Kamakura (compreso tra il 1185 e il 1333) il Giappone conobbe un'ondata di grande fervore religioso, acuito dai drammatici cambiamenti sociali in atto e da un diffuso senso di incertezza. Il buddhismo divenne così un rifugio a cui si rivolgevano anche le persone comuni e si affermò capillarmente laddove aveva resistito la dottrina shintoista. Il tabù sulla carne divenne generale, escludendo di fatto dall'alimentazione pressoché tutti gli animali, tranne rare eccezioni.

Già da qualche secolo, indicativamente a partire dal ix secolo, il Giappone si era progressivamente allontanato dal modello cinese che aveva dominato sotto il profilo tecnologico, artistico e culinario, iniziando una lunga fase che l'avrebbe portato a elaborare una propria cultura autonoma. Nel Cinquecento venne infine interrotta anche la maggior parte degli scambi commerciali con la Cina della dinastia Ming.

*Mercanti, alleati, invasori:
il difficile rapporto con l'Occidente*

Quando i portoghesi della flotta di Vasco da Gama sbarcarono a Calicut (l'attuale Kozhikode) in India nel 1498, dopo avere circumnavigato l'Africa, furono accolti da alcuni increduli tunisini che chiesero loro cosa ci facessero in un porto così lontano. La risposta fu eloquente: «Cerchiamo cristiani e spezie».³ Era iniziata la cosiddetta «Rivoluzione atlantica» che travalicava i confini ormai troppo angusti del Mediterraneo per avventurarsi negli spazi sconfinati degli oceani. Grazie a una tecnologia navale sempre più efficiente le rotte si estesero fino a comprendere una parte di mondo fino allora inesplorata, o conosciuta solo attraverso estenuanti viaggi via terra lunghi mesi, se non anni.

I portoghesi furono i primi a dirigersi verso est, toccando Calicut nella costa sudoccidentale dell'India, proseguendo per Malacca, le Filippine, la Cina e infine il Giappone. Nel frattempo Cristoforo Colombo cercava di arrivare negli stessi luoghi dirigendosi per mare verso ovest, venendo fermato dalla scoperta di un nuovo continente.

La risposta del marinaio portoghese non deve sorprendere: le spinte all'esplorazione erano date dalla ricerca di merci preziose, come le ricercatissime spezie che crescono solo in Oriente, e di un leggendario regno cristiano che si trovava da qualche parte in Asia, secondo le credenze dell'epoca.⁴ Il commercio e la religione, anche sotto forma di evangelizzazione, furono i due potenti motori che spinsero i portoghesi ad arrivare fino alle isole meridionali del Kyūshū nel 1543, entrando in contatto con i giapponesi per la prima volta.

I gesuiti, un ordine fondato solo pochi anni prima nel 1534, accompagnarono i portoghesi nelle loro spedizioni e nel 1549 Francesco Saverio sbarcò in Giappone. Fondatore della Compagnia di Gesù insieme a Ignazio di Loyola, rimase sull'isola due anni istituendo a Yamaguchi la prima chiesa e comunità cattolica, pur non avendo ricevuto il permesso alla predicazione dallo shōgun in carica.

Le prime descrizioni sulla vita quotidiana e la storia del Giappone derivano dalle cronache dei missionari che, da osservatori esterni, annotano le differenze dei costumi, lasciando una vivida descrizione anche degli usi a tavola.

Uno dei resoconti più interessanti lo scrive il gesuita portoghese Luís Fróis sul finire del Cinquecento⁵ ed è così che in Occidente arrivano notizie di un popolo che mangia seduto a terra, servendosi il cibo con le bacchette da vassoi individuali, la cui dieta è basata su riso bianco alternato a «zuppa» oppure lunghi spaghetti conditi con «senape»⁶ e pepe, pesce crudo, fermentato,⁷ oppure arrostito fino a bruciarlo, ma non conosce il pesce fritto. Sempre Luís Fróis ci fa sapere che in occasione di banchetti aristocratici, si mangiava anche selvaggina: il metodo era di catturare vivi gli animali e il pesce per spedirli al luogo di banchetto racchiusi in apposite casse o vasche.⁸

Che il commercio della selvaggina fosse un'attività comune nel Giappone del primo Seicento lo conferma anche Rodrigo de Vivero y Velasco (1564-1636), naufragato sulla costa del Giappone nel 1609. La sua descrizione del periodo Edo parla di zone dedicate in cui si potevano trovare pernici, oche, anatre selvatiche, gru, galline, ma anche conigli, lepri, cinghiali e cervi. Gli animali selvatici rappresentavano una risorsa di cibo rilevante nel XVII secolo, ma nei secoli successivi sarebbero andati incontro a un declino a causa dell'arretramento di boschi e terreni incolti, sostituiti da colture destinate a sostenere la crescita della popolazione.

Per questo motivo nei ricettari successivi al *Ryōri Monogatari* («Storie di cucina») del 1643,⁹ uno dei più antichi libri di cucina giapponese, le ricette con selvaggina appaiono sempre più raramente.

Per quarant'anni i portoghesi furono l'unica presenza occidentale nell'isola, ma attorno al 1584 arrivarono anche gli spagnoli, accom-

pagnati dai missionari francescani al loro seguito. I marinai olandesi e inglesi giunsero rispettivamente nel 1609 e nel 1613, sebbene il loro interesse rimanesse limitato a scopi commerciali.

Per un europeo dell'epoca il Giappone doveva sembrare il paese dell'eterna quaresima e sono diverse le cronache che parlano della difficoltà di procurarsi la carne a cui erano abituati. Nonostante ciò, i missionari si stabilirono nel paese e cercarono di convertire gli abitanti alla religione cristiana. Ebbero anche un discreto successo nella loro opera di evangelizzazione, sebbene probabilmente molti giapponesi fossero attratti più dalla possibilità di entrare in affare con i mercanti stranieri, che non dalla sostanza della dottrina cattolica.

I missionari introdussero anche dei propri costumi alimentari, per quanto possibile, e iniziarono per esempio a cuocere il pane, indispensabile per svolgere le funzioni religiose. La conversione dei locali passò anche attraverso la liberazione del radicato tabù alimentare della carne. I primi gesuiti iniziarono ad allevare maiali e capre, acquistando anche bovini da macellare, anche se l'attività fu sempre limitata per non sollevare un biasimo generale.

In occasione della Pasqua del 1557 un frate della comunità cristiana dell'attuale Ōita acquistò una mucca, cucinandola e servendola con il riso.

Non sembra sia stata la propensione del cristianesimo a contravvenire al credo buddista il motivo principale a spingere lo shōgun Tokugawa Iemitsu a proibirne la predicazione nel 1612. Le ragioni erano principalmente legate all'ingerenza politica che gli altri stati esercitavano sul Giappone e al desiderio di poter controllare il flusso delle merci che stavano entrando in misura sempre maggiore, rifornendo di oro e armi da fuoco i vassalli più ricchi e irrequieti.

Con una rapida escalation, nel 1635 iniziò la fase di chiusura del Giappone ai contatti esterni, attraverso il divieto diretto ai giapponesi di recarsi fuori dal paese e l'imposizione al ritorno in patria a quanti si trovavano all'estero. Viene così inaugurata l'era Sakoku («paese chiuso») che segnerà il Giappone per oltre due secoli. Quattro anni più tardi verranno espulsi tutti i mercanti portoghesi e i missionari cattolici; i mercanti olandesi non subiranno la stessa fi-

ne, ma verranno confinati a Dejima, una piccola isola artificiale al largo di Nagasaki collegata con un ponte con contatti limitati per le sole operazioni di sbarco e imbarco delle merci. Sorte simile per i cinesi, relegati in un quartiere di Nagasaki. Queste due piccole enclavi erano le uniche che consentivano un rapporto minimo con l'esterno, mentre il Giappone si avviava verso un isolamento pressoché totale.

Il secolo di permanenza degli occidentali fu però sufficiente a diffondere la cucina dei *nanban*, ovvero «barbari del Sud», come venivano chiamati gli europei che penetravano attraverso le isole meridionali del Giappone.

Naturalmente le ricette erano frutto di una profonda contaminazione, ma in molti casi hanno mantenuto i nomi originali come il *kasutera* per «castella doce» (ovvero il pan di Spagna) o il *karumera* per «caramelo». La specialità più celebre lasciata in eredità dai portoghesi è la *tempura*, la preparazione di pesce e verdure pastellate e fritte, il cui nome dovrebbe derivare dalla «tempora»,¹⁰ ovvero i primi venerdì, sabato e domenica di marzo, giugno, settembre e dicembre che erano dedicati alla preghiera, durante i quali si seguiva una dieta di magro.

La tempura è particolarmente interessante per una doppia ragione. Innanzitutto prevede la pastellatura degli alimenti, tratto sconosciuto nella cucina giapponese precedente, mentre in Occidente era già ampiamente praticata. In secondo luogo la frittura viene effettuata tramite immersione completa nel grasso bollente, la tecnica del cosiddetto *deep frying*, che influenzerà anche la cottura della cotoletta giapponese di cui parleremo tra poco.

Al di là di questi rari piatti, gli occidentali non lasciarono un segno molto incisivo nella gastronomia nipponica. Dopo il loro allontanamento l'apporto degli alimenti di origine animale tornò a livelli insignificanti, fatta eccezione per il pesce.

Una nuova apertura

Il bando degli stranieri e la politica di isolamento furono accettati di buon grado dai giapponesi, anche se le informazioni che giungeva-

no attraverso gli olandesi non facevano presagire nulla di buono. In Europa il progresso tecnologico dal punto di vista della navigazione e degli armamenti stava conoscendo una progressione vertiginosa e già dagli inizi dell'Ottocento era chiaro che il Giappone non avrebbe potuto resistere a lungo se l'espansione occidentale avesse puntato l'attenzione sull'Estremo Oriente.

Negli ultimi decenni del XVIII secolo gli inglesi e gli americani intrecciarono commerci sempre più fitti con la Cina, mentre sul Mare di Ochotsk comparvero i primi insediamenti russi. I contatti iniziali furono sporadici, anche a causa delle guerre napoleoniche che esigevano tutta l'attenzione sul teatro europeo. Anche gli scambi commerciali inglesi con la Cina e la guerra dell'Oppio scoppiata nel 1839 contribuirono a mantenere impegnata la più grande potenza marittima dell'epoca, lasciando inalterata la situazione di isolamento giapponese.

I trattati di pace che sancirono la fine del conflitto nel 1842 trasformarono però Hong Kong in una colonia britannica, permettendo agli inglesi di allargare il raggio d'azione fino a Shanghai, la città portuale distante soli 800 chilometri dalle coste giapponesi. L'Occidente non era mai stato così vicino all'altra estremità del mondo.

Oltre all'Inghilterra, l'Olanda e la Russia si stava affacciando un'altra potenza marittima sulla scena che aveva tutto l'interesse ad aprire un canale di comunicazione con il Giappone. Grazie alla conquista dei diritti sull'Oregon (1846) e alla vittoria della guerra con il Messico (1846-1848), gli Stati Uniti possedevano infatti un lungo tratto di costa affacciato sul Pacifico e i porti giapponesi rappresentavano uno scalo strategico sulla rotta verso Shanghai.

I tentativi di allacciare rapporti da parte di questi paesi si fecero sempre più insistenti fino a che, nel 1853, il commodoro Matthew C. Perry raggiunse il porto di Uraga con quattro navi da guerra statunitensi, portando alcuni doni e una missiva del presidente Millard Fillmore diretta all'imperatore giapponese. Al messaggio presidenziale allegò una propria lettera in cui sottolineava le intenzioni «ragionevoli e pacifiche» del suo governo, aggiungendo però che «molte delle grandi navi da guerra destinate a visitare il Giappone non sono ancora arrivate in questi mari, anche se sono attese da un momento all'altro; e il sottoscritto, come prova delle sue amichevoli intenzio-

ni, ha portato solo quattro delle più piccole, con l'intento, se necessario, di tornare a Yedo¹¹ nella prossima primavera con una forza molto maggiore». ¹² Un avvertimento che aveva il sapore di una minaccia.

Il risultato fu raggiunto e l'anno successivo vennero sottoscritti gli accordi con il governo statunitense per l'apertura dei porti di Shimoda (nella penisola di Izu) e Hakodate (sulla costa meridionale dell'Hokkaido). Fu il primo passo del *kaikoku*, la progressiva riapertura del Giappone al mondo esterno. A questi primi patti ne seguirono altri, conosciuti come «Trattati ineguali», a cui aderirono anche Olanda, Russia, Gran Bretagna e Francia, sancendo l'uscita definitiva dall'isolamento.

Da una situazione semif feudale estremamente arretrata dal punto di vista tecnologico, il Giappone si trovò proiettato suo malgrado nel mondo moderno, costretto a commerciare con l'Occidente a condizioni sfavorevoli.

Non mancarono le tensioni interne e le ostilità verso gli stranieri, ma ormai era impossibile tornare sulle posizioni precedenti ed era necessario convivere con la nuova situazione. Il contraccolpo più decisivo nella politica interna fu lo smantellamento del sistema feudale e l'abolizione dello shogunato,¹³ ormai in crisi da decenni, per favorire la completa restaurazione del potere imperiale.

Nel 1867 morì di vaiolo l'imperatore Kōmei, animato da forti sentimenti xenofobi, e venne sostituito dal giovane imperatore Mutsuhito, all'epoca solo quindicenne, prendendo il nome di Imperatore Meiji.

La sua politica fu incentrata sulla riedificazione in senso moderno dello Stato e sulla completa apertura nei confronti dei paesi occidentali. Una delle prime decisioni assunte fu di trasferire la capitale dall'antica sede di Kyoto a Tokyo e insediarsi all'interno del palazzo appartenuto agli shōgun.

La cucina occidentale in Giappone

Il sistema alimentare non poteva passare indenne attraverso una rivoluzione così profonda della società giapponese.

Come abbiamo visto, fino a quel momento il consumo di carne era minimo, ridotto quasi esclusivamente alla selvaggina, che negli ultimi secoli era sempre più scarsa. Rimanevano gli usi medicinali e poco altro.

La carne di manzo godeva però di uno status ambivalente. Sebbene l'abitudine di mangiare carne bovina fosse generalmente disprezzata e percepita come barbara, la forza fisica degli occidentali era ammirata e veniva associata alla loro dieta.

Dalla fine del XVIII secolo in poi, sotto l'influenza dello studio delle pubblicazioni occidentali in olandese (*rangaku*), il consumo occasionale di carne era considerato benefico per la salute. Non era solo una questione alimentare, ma riguardava la sfera intellettuale e morale con ricadute sulla politica. Grazie anche agli studi dei medici e dei chimici come Justus von Liebig, la carne era considerata un principio nutritivo fondamentale: l'unica in grado di nutrire adeguatamente la popolazione e l'esercito di una nazione vittoriosa, motivo per cui gli inglesi e gli americani stavano dominando il mondo.

In Giappone il consumo di carne bovina era invece limitato alla stagione invernale, sia in abitazioni private che in stabilimenti specializzati quasi esclusivamente con intenti medicinali (*kusurigui*). Esistevano poi rari locali, frequentati da samurai di basso rango e malviventi, dove era possibile mangiare manzo liberamente. Allo stesso modo, sembra che l'aristocrazia la consumasse in occasione dei banchetti, nonostante la proibizione generale, considerandola un integratore prezioso della dieta.

La fine dell'isolamento giapponese coincide con un allentamento delle prescrizioni riguardanti il consumo di carne, anche se i precetti della religione buddhista rappresentavano ancora un forte ostacolo. La svolta definitiva si ebbe nel 1872, quando fu annunciato pubblicamente che lo stesso imperatore mangiava regolarmente carne di montone e manzo, facendo piazza pulita dell'ambiguità sulla carne e lasciandosi definitivamente alle spalle secoli di divieti. Fino all'inizio del Novecento continuò a esserci una resistenza pronunciata e i consumi rimasero estremamente ridotti, ma era stata segnata l'inizio di una nuova era.

In realtà i giapponesi non avevano aspettato la risoluzione imperiale per avvicinarsi allo stile alimentare occidentale e già a partire dagli anni sessanta dell'Ottocento alcune frange della popolazione si aprirono alle novità portate dagli stranieri.

Il primo piatto che divenne di moda fu il *gyunabe*, una preparazione di manzo stufato con miso e salsa di soia, cucinato secondo una ricetta tradizionalmente usata per la selvaggina. Il successo fu tale che il consumo giornaliero di carne bovina a Tokyo crebbe da una mucca e mezzo nel 1868 a venti capi solo cinque anni dopo. Già nel 1870 la capitale contava centinaia di ristoranti che servivano carne. Mangiare manzo era un modo per rompere con gli antichi schemi e le vecchie gerarchie dell'epoca Tokugawa, aprendosi alla nuova visione del mondo che si stava imponendo in tutto il paese.

I luoghi privilegiati in cui avvenivano gli scambi culturali, anche sotto il profilo gastronomico, erano ovviamente i porti aperti agli occidentali e la nuova capitale. Il primo hotel per stranieri di cui si ha notizia è lo Yokuhama, aperto nel 1860 a Yokohama da un ex capitano di nave olandese. Nel 1863 c'erano già tre hotel in funzione nel quartiere straniero di Nagasaki, due di proprietà di americani e uno di una donna inglese che, di lì a poco, avrebbe aperto delle succursali a Yokohama e Kobe. Sempre nel 1863 a Nagasaki fu inaugurato il primo ristorante in stile occidentale della nazione: il suo nome era Irabayashitei (ribattezzato *Juiutei*) e il proprietario era il giapponese Kusano Jokichi, che aveva imparato a cucinare durante il servizio per gli olandesi.

Nelle città portuali si diffondono panetterie, negozi di alimentari, stabilimenti per la fabbricazione di formaggi e latticini e birrifici. A Nagasaki, per esempio, si possono trovare una panetteria francese, un venditore di vino italiano, mentre il commercio di limonate, ginger ale e soda era in mano a un inglese. Benché gli olandesi fossero una presenza consolidata nell'isola, dopo i primi tentativi di affermarsi anche nei commerci interni, vennero sostituiti dalla presenza angloamericana.

L'Inghilterra era la nazione numericamente più rappresentata e, insieme agli americani, ebbero l'influenza maggiore sulla cucina quotidiana giapponese, mentre la Francia continuava a domina-

re l'alta cucina servita nei banchetti ufficiali e nelle cene più eleganti. La cucina anglosassone risultava però più semplice e meno costosa rispetto all'equivalente francese, inoltre rispecchiava i gusti di chi esercitava la supremazia politica ed economica sull'isola.

Le prime cotolette del Sol Levante

Il *Bunmei-kaika*, il movimento di occidentalizzazione del Giappone inaugurato con l'epoca Meiji, stabiliva la divisione in due sfere: quella occidentale, rappresentata dall'ideogramma *yō*, e quella giapponese espressa dall'ideogramma *wa*. La cucina occidentale viene chiamata *yōshoku* e include tutti i piatti che stanno velocemente penetrando nel paese. I due stili indicano anche il tipo di arredi delle sale da pranzo e gli abiti che venivano indossati, tracciando una netta divisione tra i due mondi.

Oltre ai ristoranti e ai vari locali in cui si poteva trovare cibo occidentale, un formidabile canale di diffusione era rappresentato dai ricettari. Il primo libro di cucina di questo tipo viene pubblicato da Robun Kanagaki¹⁴ nel 1872 con il titolo *Seiyo ryori tsu* («Manuale di cibo occidentale»).¹⁵ All'interno si trovano brevi ricette in stile occidentale, delle quali la metà è a base di carne di manzo, maiale, pollo e agnello. La ricetta intitolata «*Hōroku Kotsutorettsu*» (ovvero la resa fonetica giapponese dell'inglese *pork cutlets*) presenta diverse difficoltà di lettura e interpretazione, ma è chiaro che la cotoletta di maiale non viene fritta, bensì brasata con una prima rosolatura in burro e successivamente bagnata con sugo di carne – una sorta di fondo a base di brodo concentrato – aceto, senape, porro e farina, per ottenere una salsa densa di accompagnamento.

Nel caso invece della «Guida pratica alle ricette di cucina occidentale semplici»¹⁶ pubblicata del 1888 non ci sono dubbi sulla presenza di una moderna cotoletta panata e fritta. Considerato uno dei più dettagliati manuali di cucina della sua epoca, viene attribuito in copertina a una non ben identificata Madame Blanc, che avrebbe dettato il contenuto del ricettario. In realtà la misteriosa autrice sembra essere solo un espediente dell'editore, tanto che nella prefazione

l'anonimo «cuoco occidentale» (*Yoshoku Chojin*) dichiara di avere appreso l'arte della cucina europea nei ristoranti di Tokyo.

Vengono riportate diverse ricette indicate come *katsuretsu*, un nome che deriva dalla traslitterazione della parola inglese «cutlets» in giapponese. Sebbene questo termine sia in uso anche oggi, di solito viene abbreviato in *katsu* e preceduto da un suffisso che indica il tipo di carne, come per esempio *ton* («maiale») per comporre la parola *tonkatsu* o *gyu* («manzo») per *gyukatsu*.

Cotoletta di bovino (*Gyūniku katsuretsu*)

Si usa lo stesso procedimento per lombata o scamone (carne di bovino): prendere un pezzo di carne da 600 g e tagliarlo in quattro fette, togliere tendini e nervi (ma lasciare il grasso). Battere la carne perché diventi sottile, cospargerla di sale e pepe da entrambi i lati. Poi passarla nella farina bianca, nel tuorlo d'uovo e nel *panko*. In padella versare olio che copra la carne, farlo scaldare, mettervi la carne a friggere da entrambi i lati (attenzione che non bruci). Poi estrarre la cotoletta, far scolare l'olio e consumarla.

Cotoletta di pollo (*Keiniku katsuretsu*)

Si possono usare diverse parti del pollo come petto e coscia. Batterla come la carne di manzo per renderla tenera e allargata, poi si frigge in olio (si può lasciare l'osso). Fare attenzione a non infarinare e impanare l'osso.

Cotoletta di maiale (*Buta katsuretsu*)

Prendere un pezzo da 600 g di lombo [*Rōsu*] di maiale e tagliarlo in 4 o 5 fette, togliere il grasso, batterle e appiattirle come la cotoletta di bovino, indi friggerla nell'olio. Si può fare allo stesso modo la cotoletta di agnello.

[...]

Tutte le cotolette si possono cuocere con salsa di pomodoro o salsa di stufato in cui sono cotti legumi. Si possono accompagnare con patate fritte, o rape o melanzane saltate al burro o con altre verdure.¹⁷

Eccoci qua. Siamo di fronte a una perfetta cotoletta occidentale di fine Ottocento, quando ormai aveva raggiunto una certa stabilità dal punto di vista culinario.

Considerata l'ampia influenza della cucina inglese e americana, è piuttosto scontato che anche questa cotoletta sia un prestito anglosassone, per quanto questa ricetta sembri puntare in un'altra direzione. Sono due i particolari a sollevare i dubbi su una diversa provenienza: il primo è il taglio delle bistecche dalla coscia del bovino, il secondo è il passaggio preliminare nella farina, due caratteristiche tipiche della cotoletta viennese. La mancanza di alcuni ingredienti, come le erbe aromatiche o il formaggio grattugiato, potrebbero imputarsi invece all'impossibilità di procurarsi tali ingredienti nel Giappone dell'epoca. Per avere una prova della diretta filiazione della *Wiener Schnitzel* avrebbe però dovuto mantenere il nome, mentre invece il riferimento alla *cutlets* è fin troppo chiaro. In ogni caso gli indizi sono troppo pochi per costruire un'ipotesi di lavoro, pertanto le strade sono ancora aperte.

Infine bisogna notare che la cotoletta principale, il «modello» su cui vengono descritte le altre, è ancora quella a base di manzo. Ci vorranno diversi anni perché si imponga quella di maiale, oggi molto più famosa.

Sebbene sia una ricetta pienamente occidentale, c'è però un particolare che distingue la *katsuretsu* dagli esemplari stranieri di cotoletta, ossia il modo di friggerla. Già da questa ricetta notiamo che la quantità di olio usato deve essere sufficiente a coprire completamente la carne. Il metodo del *deep frying* non viene mai usato in Europa, mentre è diffuso negli Stati Uniti e in Giappone, dove veniva già utilizzato per la frittura della tempura. Si tratta di un tratto caratteristico che non abbandonerà mai più la classica *katsuretsu*.

Solo pochi anni più tardi la ricetta della cotoletta appare anche in un manuale di cucina intitolato «Diario delle lezioni di cucina tradizionale»¹⁸ stampato nel 1893 a cura della Scuola media della prefettura di Kōchi, nel Sud del Giappone. La ricetta prevede solo la carne bovina, senza alternative.

Ingredienti

Scegliere carne di manzo di ottima qualità: 300 monme [1125 g ca.] di fesa interna.

Grasso di bovino 200 monme [750 g ca.]

Uova 9

Tagliare la carne a fette sottili (spessore circa 1 cm) di circa 15-16 monme [60 g ca.], batterle leggermente seguendo le fibre e quando sono ammorbidite salarle poco, lasciar riposare, poi passarle nella farina bianca, nell'uovo e in farina per fritti. Friggere nel grasso caldo di bovino finché diventano color castagna.

Si può servire con sale, salsa, senape ecc.¹⁹

Le ricette sono piuttosto simili e, anche in questo caso, sono previste le salse di accompagnamento, proprio come negli esemplari occidentali.

Chiudiamo con l'ultima ricetta tratta dalla «Guida pratica per piatti quotidiani e sottaceti, cucina casalinga giapponese e occidentale» del 1906²⁰ dove notiamo la scomparsa del passaggio nella farina e il consiglio di inserire un ossicino nella carne nel caso si usi la carne di pollo, un espediente già visto in precedenza.

Katsuretsu. Per la cotoletta di bovino, prima di tutto tagliare la carne a fette grandi e sottili, cospargerle di sale, passarle nel tuorlo d'uovo, poi nel panko e friggerle in grasso animale.

Se si tratta di cotolette di pollo, togliere la pelle e per ogni persona inserire un piccolo osso e cuocere allo stesso modo della cotoletta di bovino.²¹

Appena arrivata in Giappone la cotoletta riscuote un immediato successo, forse per la sua facilità di esecuzione, oppure perché ricorda la croccantezza della tempura, pur rimanendo un piatto esotico. In breve conquista i palati nipponici e si diffonde a macchia d'olio nel giro di pochi anni.

Una storia in continua evoluzione

Se nei primi tempi la cucina occidentale risultava costosa per il giapponese medio, con il passare degli anni divenne sempre più abbordabile. A cavallo tra XIX e XX secolo si contavano già 1500-1600 ristoranti economici in stile occidentale nella sola città di Tokyo. Lo stesso nome *yōshoku* con cui si indicava questo tipo di ristoranti divenne sinonimo di cucina economica e cambiò status nella percezione dei giapponesi. La ristorazione semplice, veloce, basata su piatti a base di carne divenne disponibile per le masse che riuscirono ad accedere a uno stile gastronomico irraggiungibile fino a pochi decenni prima. Contemporaneamente alcuni piatti tipici della cucina straniera entrarono nei menu dei ristoranti tradizionali giapponesi, compiendo il passo definitivo per l'integrazione.

Una delle specialità che ha seguito questo percorso verso la popolarità è stato proprio il *katsuretsu*. Nelle versioni iniziali di carne di manzo o di pollo, ha trovato spazio nei ristoranti più economici diventando uno dei piatti di punta. Anche le mense dell'esercito di inizio Novecento la proponevano e la forza omologatrice di questa istituzione ha avuto un'importanza strategica per farla entrare nelle case di tutti i giapponesi. Insieme ad altre preparazioni come il rice curry e lo stufato, in breve tempo la cotoletta è entrata a fare parte del bagaglio della cultura gastronomica nipponica a tutti gli effetti.

La versione più conosciuta oggi in Giappone è la *katsuretsu* di maiale e sembra sia stato il ristorante Renga-tei del quartiere di Ginza a Tokyo a introdurla per primo nel 1895, servendola accompagnata da un contorno di cavolo tritato. La vera e proprio *tonkatsu* come la conosciamo oggi nasce invece alla fine degli anni venti ed è il ristorante Ponchi-ken del quartiere di Ueno a Tokyo a lanciare il nome attuale associando *ton* («maiale») e *katsu*. Sembra inoltre che nello stesso locale sia stata introdotta la versione con la fetta di carne notevolmente più spessa, identica a quella odierna.²²

Con il passare del tempo ogni regione ha sviluppato un proprio stile di cotoletta, adattandola allo stile della cucina del luogo e alle materie prime di ogni territorio.

Per esempio nella regione del Kansai, dove storicamente è più sviluppato l'allevamento bovino, la cotoletta di carne di manzo è più popolare rispetto a quella di maiale. Conosciuta come *gyukatsu*, incontra anche il gusto di molti turisti occidentali e si sta diffondendo molto velocemente in tutto il paese. Questa versione è preparata con *wagyū*, a volte anche con la celebre carne di Kobe: le fette sono spesse 1-3 centimetri e cotte in modo da restare rosa o al sangue al centro. I tagli variano: filetto, spalla, e perfino lingua.

Il servizio segue spesso il classico formato *teishoku*: un vassoio completo con cavolo affettato finissimo, riso bianco, zuppa di miso, salse varie e, a volte, un uovo cotto a bassa temperatura (*onsen tamago*). In alternativa, la cotoletta può essere servita in una ciotola con riso e uovo strapazzato (*katsudon*) oppure con curry giapponese (*katsukarē*).²³

A Nagoya, dove la pasta di miso²⁴ è una componente fondamentale della cucina, è nata la *miso-katsu* che utilizza una varietà di miso sottoposto a un lungo processo di fermentazione chiamato *hatcho*²⁵ per conferire un sapore particolarmente deciso alla cotoletta.

Esistono poi diverse varianti che prendono il nome dalle salse utilizzate per aromatizzare la cotoletta come il *sauce katsudon* di Fukui inventato negli anni venti da Masutaro Takahata nel suo ristorante Europeya (ora diffuso anche nelle prefetture di Gunma, Fukushima e Nagano), o il *demikatsudon* di Okayama creato nel 1931 dal proprietario del ristorante Aji no Nomura.

Ci sono poi versioni nate per incroci con altre specialità come il *kushikatsu*, dove la *katsuretsu* diventa un piccolo spiedino di carne impanato e fritto. Tipico di Osaka, prevede l'utilizzo di una grande quantità di ingredienti di base, dalle uova di quaglia ai gamberi, dalle radici di loto al formaggio, da trasformare in piccole cotolette.

Tra le varianti più comuni della cotoletta giapponese si deve segnalare anche il *menchi-katsu* (dall'inglese «minced»), ovvero una polpetta di carne tritata, panata e fritta; oppure il *katsu-sando* dove la cotoletta viene racchiusa tra due fette di pane da sandwich (da cui il «sando» del nome) e mangiata come street food.

Nell'universo delle cotolette, quella giapponese è l'ultima arrivata e sta sperimentando un ventaglio di soluzioni molto più creative ri-

spetto agli esemplari già radicati negli altri paesi. Oggi la *katsu* non è solo un cibo popolare: è anche un esempio perfetto di come un piatto straniero possa essere reinterpretedo fino a diventare parte integrante dell'identità gastronomica locale.

Conclusioni

Prima di giungere alle conclusioni, è buona cosa ripassare il percorso che ci ha portato in giro per il mondo e attraverso i secoli inseguendo una cotoletta.

Innanzitutto, come abbiamo visto, la frittura croccante dovuta al doppio passaggio in uovo e pangrattato non è sempre esistita. In alcuni casi la carne veniva semplicemente spennellata d'uovo, in altri cosparsa di briciole di pane, ma le prime fonti storiche che parlano di pastelle per friggere risalgono al Basso Medioevo e si sviluppano nell'ambiente italiano.

I tentativi iniziali per ottenere una crosta consistente come la conosciamo oggi sono però iniziati verso la metà del Seicento in Francia, anche se la tecnica non fu applicata da subito alle costolette.

Alla fine del XVII secolo assistiamo agli esordi delle cotolette francesi, ma si tratta di preparazioni estremamente elaborate. In queste ricette la carne della cotoletta viene tritata, arricchita di vari ingredienti, infine passata nell'uovo e nel pangrattato prima di essere cotta in forno. Nello stesso periodo però la costoletta – intesa come taglio – inizia ad attrarre sempre maggiore attenzione: viene utilizzata in una miriade di ricette e la parola «côtelettes» si impone nel gergo gastronomico comune, finendo per influenzare le altre lingue, compreso l'italiano con il termine «cotoletta» (e ancora prima «coteletta»).

Per assistere alla nascita della cotoletta moderna dobbiamo spo-

starci in Inghilterra alla metà del Settecento, dove le raffinatezze parigine vengono adattate al pragmatismo della borghesia londinese. Difficile dire se la novità inglese sia il vero punto di partenza di una nuova moda gastronomica o se anche altri paesi giungano quasi contemporaneamente alla stessa soluzione: nel 1772 è la volta della «Karbonat» russa, l'anno successivo compare a Napoli come «Coste di vitello imboracciate», nel 1785 la ritroviamo in Germania come «Coutletten», mentre nel 1794 le «Coste di vitello alla molinara» approdano in Lombardia; nel 1824 nasce poi la cotoletta statunitense (anche se la ricetta era già approdata nel secolo precedente grazie ai ricettari inglesi), mentre nel 1872 è la volta della «katsuretsu» giapponese, apparsa fin dal primo ricettario di cucina occidentale.

Dopo anni di incubazione, tentativi e false partenze, l'Europa scopre finalmente la cotoletta indorata, panata e fritta. Le date naturalmente sono importanti, ma bisogna sempre calcolare una certa latenza tra la diffusione della ricetta e la sua pubblicazione, in relazione anche alla vivacità culturale e alla prontezza editoriale delle varie nazioni. Ciò che sorprende è il successo fulmineo di questa versione e la sua comparsa quasi simultanea a migliaia di chilometri di distanza.

All'epoca la cotoletta fritta era solo una delle tante ricette a base di costolette di vitello o di montone e se fosse rimasta tale non saremmo qui a parlarne. Esce dall'anonimato grazie al fatto che alcuni paesi la riconoscono come una parte importante della propria gastronomia nazionale.

La condizione necessaria perché ciò succeda la dobbiamo individuare in campo filosofico e politico, ovvero con l'avvento delle ideologie nazionaliste. Dopo le guerre napoleoniche era diventato sempre più urgente trovare (o costruire) basi comuni per le popolazioni che abitavano all'interno degli stessi confini. Viene fatto appello all'etnia, alla lingua, alla storia, all'arte e alle forme di ordinamento sociale per rafforzare l'unità interna degli stati nazionali. Questa ideologia permea tutti gli strati della società, dalle più alte istituzioni, fino alle comunità più piccole in cerca di autodeterminazione.

Il desiderio di identità comune coinvolge anche la cucina, pertan-

to emergono con sempre più insistenza quelle che oggi chiamiamo «specialità locali» o «piatti tipici». Non si tratta più di vaghi accenni, ma di una precisa attribuzione geografica di prodotti e ricette dovuta ad alcune caratteristiche concrete (o presunte tali) del territorio. Siamo all'inizio di una rivoluzione culturale che non accenna a fermarsi neppure oggi, estendendo la propria azione all'intera società, con riflessi sulla politica e sull'economia.

È così che la cotoletta viene elevata a simbolo gastronomico. I primi segnali arrivano sempre dalla Francia, dopo che Milano era entrata nella sua orbita diventando la capitale della Repubblica cisalpina: nel 1820 André Viard è il primo che parla espressamente di una cotoletta alla milanese, anche se la ricetta non è esattamente quella che ci aspetteremmo. Nel 1841 è invece un ricettario italiano a tenere a battesimo le «Frittura di costoline di vitello alla milanese», con la stessa ricetta già apparsa nel 1794 come «Coste di vitello alla molinara». È proprio questo mezzo secolo di storia che separa le due ricette in cui si consuma tutto: la cotoletta si trasforma da anonima fettina panata a piatto identitario.

Una conversione che non riguarda solo la milanese, ma anche la *Wiener Schnitzel* austriaca che compare nel 1831 e la *ruskiye kotlety* russa solo tre anni dopo. Nelle varie attribuzioni topografiche possiamo inserire anche la statunitense *Cutlets à la Italienne* del 1844, capace di aprire la strada a tutte le cotolette di ascendenza italiana, dalla «Milanaise» fino all'attuale *chicken parmesan*.

La genesi complessa e articolata della cotoletta coinvolge culture gastronomiche completamente diverse che si intrecciano inestricabilmente tra loro, lasciando molte incertezze su dove finisca l'influenza dell'una e inizi l'altra. Una narrazione molto diversa da quella leggendaria che siamo abituati a sentire, costruita su cuochi geniali e invenzioni fulminee, concepita con un chiaro intento pedagogico per avvalorare l'idea di un legame indissolubile tra la cotoletta e il proprio territorio d'origine.

Quando ci si rende conto di tutto ciò, è assolutamente normale provare un leggero senso di spaesamento dato dall'impossibilità di definire esattamente cosa sia una cotoletta, quando sia stata creata

e quali caratteristiche si debbano assegnare alla sua definizione. La nostra abitudine a riferirci a una specialità come «originale» o «autentica» è destinata a vacillare, lasciando spazio a una nebulosa che può essere ridotta solo ricorrendo alla filosofia.

D'altronde, parlando in linea generale, non riusciamo a definire cose ben più importanti, come per esempio l'origine della vita, o che cosa sia davvero la coscienza o l'amore. Abbiamo ancora difficoltà a dare una definizione univoca dei fotoni, ma non per questo diciamo che non esiste la luce.

Se finora abbiamo dato per scontato che la cotoletta fosse milanese (o austriaca o russa), questo non rappresenta un problema, anzi non lo sarà neppure dopo la lettura di questo libro, perché la tradizione antica di due secoli non è affatto in discussione. Bisogna però chiedersi come si è formata questa tradizione – che ovviamente non è sempre esistita – e le ragioni del suo successo. Ci sono esempi altrettanto validi di piatti che non si sono radicati in un territorio, pur avendo tutte le carte in regola, a partire dalla cotoletta napoletana descritta da Vincenzo Corrado nel 1773, inghiottita nell'oblio come altre centinaia di ricette. La stessa cosa si può dire del vitello tonnato, prima milanese poi saldamente piemontese, a cui abbiamo dedicato un'appendice: ennesima prova che le specialità sono mobili e possono traslocare agevolmente. Perfino la cotoletta siciliana, vero fossile gastronomico nel suo genere, oggi fatica a ottenere un riconoscimento identitario a cui potrebbe aspirare. Senza parlare di quella inglese, primo vero esempio moderno creato con un bellissimo esempio di riduzione *ad essentiam*, tanto importante, quanto presto dimenticata.

Tranne rari casi, la collocazione geografica è frutto di spinte ideologiche, reputazioni territoriali, ragioni commerciali e politiche che hanno poco a che fare con le caratteristiche intrinseche di un territorio. Da due secoli a questa parte, l'idea che il cibo faccia parte del patrimonio nazionale è sempre più presente e ha trovato terreno fertile sia nelle istituzioni che nel sentire comune, alimentando miti e leggende a sostegno di questo immaginario collettivo. Spesso le economie locali ne hanno beneficiato, disegnando confini attorno alle specialità gastronomiche per capitalizzare un monopolio produttivo e alimentando le divisioni territoriali. I tentativi di tutela dei pro-

dotti enogastronomici, in particolare le normative europee partorite negli anni novanta, hanno semplicemente ratificato l'idea che ciò che produciamo e mangiamo sia profondamente radicato in una precisa area geografica.

Non si deve nemmeno fare l'errore di giudicare questa deriva ideologica come completamente negativa: ci sono molte realtà che meritano di essere salvaguardate, sia a livello artigianale, industriale e reputazionale all'interno del mercato globale, e il nostro paese è l'esempio lampante di quanto conti un *soft power* legato alla sfera agro-alimentare.

La riflessione sulla cotoletta svolta in questo libro dovrebbe però portare a riflettere sul fatto che la situazione odierna non è il frutto di un sistema incrollabile di valori, tanto antico, quanto granitico. Capire quali sono le radici della nascita e della disseminazione delle ricette è fondamentale per valutare correttamente i sempre più frequenti richiami nazionalisti, il linguaggio suprematista nel cibo e le politiche di marketing gastronomico, troppo spesso confusi con l'orgoglio per le tradizioni e una reale valorizzazione territoriale. D'altronde la parabola ascendente della cucina italiana dell'ultimo secolo ha bisogno di essere ancora spiegata senza il ricorso a riduzioni semplicistiche.

Questa ricostruzione, focalizzata su un singolo oggetto gastronomico come la cotoletta, non mira a smantellare le certezze acquisite o le leggende che si sono stratificate nella coscienza popolare, ma può servire a comprendere come sono nate e quale ruolo hanno avuto nel modellare l'epoca che viviamo.

«Cosa unisce le persone? Gli eserciti? L'oro? Le bandiere? Le storie. Non c'è nulla al mondo di più potente di una buona storia. Nulla può fermarla. Nessun nemico può sconfiggerla.»¹

Appendici

Il vitello tonnato: la «cotoletta» che non ce l'ha fatta

Per capire quanto siano state importanti le leggende che hanno fatto diventare la cotoletta il piatto «milanese» per eccellenza, o quantomeno l'hanno trattenuta all'interno delle mura cittadine, facciamo l'esempio di un piatto che ha cambiato paternità nel corso della propria vita: il vitello tonnato.

Questa specialità oggi è considerata la punta di diamante della cucina piemontese, più specificatamente torinese, e mostra ancora una grandissima vitalità: lo dimostra l'incessante dibattito sulla ricetta e sulle varianti della salsa con o senza maionese.

La nascita del vitello tonnato non è però avvenuta all'ombra della Mole, ma a quella della Madonnina e ha traslocato solo dopo molti anni, quando ormai era una specialità ben consolidata.

Tutto ha inizio con una considerazione che a noi potrebbe suonare un po' bizzarra, ovvero che la carne di tonno assomiglia a quella di vitello. A cavallo tra Settecento e Ottocento il tonno veniva venduto per lo più sott'olio o sotto aceto e non godeva di grande fama, soprattutto se fresco. Uno dei primi cuochi a istituire un parallelo tra la carne del tonno e quella del vitello è Francesco Leonardi nel suo *L'Apicio Moderno* del 1790 dove consiglia di lasciare il tonno fresco sotto sale alcune ore prima di cucinarlo in modo che «la carne avrà un gusto più grato, e si avvicinerà alquanto a quella del vitello».¹

Sono diversi i manuali di cucina che riferiscono di questa somi-

gianza, soprattutto in Francia, dove ne parla anche il celebre Marie-Antoine Carême ne *L'art de la cuisine française* del 1833: «Questo pesce non è molto apprezzato fresco, la carne è simile a quella del vitello, ma essendo molto grassa è anche molto difficile da digerire».² Il primo a riportare una ricetta vera e propria per simulare il tonno usando la carne di vitello è un manuale di cucina ginevrina del 1814 intitolato *La cuisinière genevoise* dove appare la ricetta del «Veau accommodé en thon», nella quale il vitello viene insaporito con acciughe salate, alloro e rosmarino, quindi lessato e servito freddo con olio e foglie d'alloro.

Vitello preparato come tonno. Prendete un trancio di vitello femmina del peso di due libbre, toglietegli tutte le pelli, il grasso e le ossa, pungolatelo dappertutto con degli acciughe, di cui la dose sia mezza libbra; mettetelo in una terrina, copritelo di alloro e rosmarino fresco, giratelo sera e mattina finché il vitello sia maturo, osservando che non sia troppo secco, mettetelo a cuocere in una pentola abbastanza grande perché il trancio sia a suo agio, con acqua e sale, come per un bollito di due libbre; lasciate cuocere a fuoco vivo, e quando la cottura sarà un po' più della metà fatta, girate il trancio e lasciatelo cuocere fino a quando non ci sarà più brodo, tiratelo su con un mestolo forato, mettetelo in una terrina e strofinatelo con due acciughe a cui avrete tolto le squame mentre il trancio è caldo; lasciatelo raffreddare, guarnitelo con dell'ottimo olio d'oliva e qualche foglia di alloro fresco; bisogna osservare, quando si mette a cuocere il trancio, di togliere tutto l'alloro e il rosmarino tranne tre o quattro foglie.³

Dopo questa prima apparizione, la ricetta arriva in Italia grazie a Felice Luraschi che ne pubblica una versione leggermente rivisitata nel suo *Nuovo cuoco milanese economico* del 1829 con il titolo di «Vitello ad uso tonno».⁴

Come si evince già dal titolo del suo libro, l'autore è milanese, oltre a essere un esponente della nuova corrente della cucina borghese che si stava facendo largo in quegli anni. La preparazione viene inserita anche nel successivo *Codice gastrologico economico* del 1841 come «Vitella di latte al tonno»⁵ e in seguito da Luigi Franconi ne *Il*

nuovo cuoco ticinese economico del 1846 con il titolo di «Vitello ad uso tonno». ⁶ Anche Franconi gravita intorno al capoluogo lombardo, come dichiara lui stesso nella prefazione del libro, dove parla di una formazione compiuta durante «vent'anni di servizio in alcune delle migliori cucine di Milano ed adiacenze».

Nel 1853 esce una nuova ricetta di Felice Luraschi nella riedizione del *Nuovo cuoco milanese economico*, ⁷ dove la procedura non cambia sostanzialmente e il vitello viene ancora aromatizzato e stufato, poi messo sott'olio per qualche giorno prima di essere portato in tavola.

La svolta decisiva viene impressa però da un altro milanese, non un cuoco stavolta, bensì un dermatologo di fama nazionale: il professor Angelo Dubini, autore de *La cucina degli stomachi deboli*. Siamo nel 1857 e all'epoca Dubini, milanese di nascita, era uno stimato medico che avrebbe presto ricoperto il ruolo di primario dell'Ospedale Maggiore di Milano.

La cucina degli stomachi deboli presenta due novità decisive. Innanzitutto la ricetta assume per la prima volta il nome attuale di «vitello tonnato» e inoltre, ancora più importante, tra gli ingredienti compare finalmente il tonno sott'olio. Sotto la voce «vitello tonnato» compaiono tre ricette e quella con la salsa a base di tonno è chiaramente una variante personale rispetto alle versioni più antiche.

Poni a soffriggere un pezzo di butirro con una fetta di cipolla ed un cucchiajo di farina. Quando la cipolla avrà preso il color d'oro, gettala via, e colloca nel butirro la fesa di vitello bene sgrassata, disossata e battuta. Arrosolata che sia, versaci sopra un bicchiere e mezzo di vino bianco con due chiovi di garofano e due cucchiaj d'olio fino. Lasciala cuocere così per un'ora ed un quarto, poi, fredda, togli la dal suo fondo, e dispostala sul piatto, irrorala colla seguente salsa. – Pesta nel mortajo due once (kil. 0,08) di tonno salato con un'acciuga, allunga l'impasto con due cucchiariate del fondo lasciato dalla fesa, passalo allo staccio [setaccio] ed uniscivi dell'olio e del sugo di limone. ⁸

Dopo la metà dell'Ottocento la ricetta ha sempre più successo e compare in svariati manuali con diverse versioni: alcune con le sole acciughe – alla vecchia maniera –, altre con il tonno nella variante di

Dubini, altre ancora senza tonno, ma con la maionese, un ingrediente che diventerà una presenza fissa dalla metà del Novecento.

Il fulcro geografico di questi ricettari si mantiene saldamente in Lombardia, a partire dalla *Gastronomia moderna* di Giuseppe Sorbiatti del 1871,⁹ a *Il re dei cuochi* del 1880,¹⁰ fino a *La regina delle cuoche* del 1882¹¹ per finire con *Come posso mangiar bene?* di Giulia Ferraris Tamburini (anch'essa milanese) del 1900.¹²

Sarà poi Pellegrino Artusi a decretare il definitivo successo del piatto,¹³ portandolo all'attenzione nazionale, con l'effetto di farlo uscire da una dimensione locale.

Si tratta del primo passo verso una fama più ampia che coincide con un'estensione del raggio della ricetta che, sebbene fosse spiccatamente milanese, non aveva ancora ricevuto un chiaro imprimatur regionale. Ada Boni nel suo *Talismano della felicità* del 1927¹⁴ non fa altro che confermare questa tendenza, rendendo popolare il nome di «vitello tonn »¹⁵ attraverso uno pseudofrancesismo destinato a segnare per sempre questo piatto.¹⁶ Non   da sottovalutare l'importanza del nome che pu  avere contribuito, almeno in parte, a uno slittamento verso ponente dove la lingua francese   pi  frequentata.

La ricetta del *Talismano*   ancora lontana dagli esiti attuali e prevede di stufare il vitello insieme a cipolla, tonno, alici e vino bianco per poi ottenere la salsa dallo stesso fondo di cottura diluito con olio e succo di limone. La salsa tonnata che conosciamo oggi (senza maionese, ma con i tuorli d'uovo rassodati)   gi  descritta da Artusi che la consiglia per i lessi, in particolare il petto di pollo a cui dedica una ricetta, ma stranamente non per il vitello tonnato. Saranno altri autori a mettere in relazione le due preparazioni. La maionese come ingrediente della salsa compare invece a partire dagli anni cinquanta e viene descritta per la prima volta nel *Cucchi io d'argento*, con quella che per molti   la ricetta canonica del vitello tonnato.

Riprendendo la questione della paternit  del piatto, possiamo notare che arrivati a met  del Novecento nessuno si   ancora interessato alle sue origini, creato un secolo prima e ormai giunto all'attenzione nazionale.

A partire dal secondo dopoguerra, quando l'esigenza di assegnare una matrice territoriale alle ricette si fa sempre più urgente, il vitello tonnato entra in piena crisi d'identità. I primi sintomi si trovano nel ricettario *Gli italiani a tavola*¹⁷ di Felice Cunsolo del 1959 che abbiamo incontrato nel secondo capitolo. La ricetta inizia così: «Non tutti sono d'accordo con l'origine ambrosiana di questo piatto...». Nonostante il disclaimer, il vitello tonnato compare esclusivamente nel capitolo dedicato alla cucina lombarda e non in quella piemontese. Cunsolo ne riporta tre versioni: la prima lessata senza tonno, ma solo pasta d'acciughe; la seconda e la terza entrambe brasate, una con il tonno, l'altra con la sola acciuga. Si tratta di varianti pescate in vecchi ricettari,¹⁸ ma il fatto di riunirle insieme segnala un'instabilità della preparazione ancora a metà degli anni cinquanta.

Evidentemente la separazione delle tecniche culinarie favorisce uno sdoppiamento della presunta paternità: da una parte il vitello tonnato alla milanese in cui la carne viene lessata e dall'altra il vitello tonnato alla piemontese dove viene invece stufata. In questa doppia veste appare ne *Le ricette regionali italiane* di Anna Gosetti della Salda del 1967, vero caposaldo per la definizione della cucina territoriale italiana.

Vitello tonnato alla piemontese

[inserito nella sezione del Piemonte]

Ingredienti: dose per 4 persone

- Una noce di vitello (girello) circa 700 g
- Tonno sott'olio 200 g
- Olio d'oliva
- Vino bianco secco
- Alloro, aglio, sedano
- Limone e aceto
- Due acciughe salate
- Due cucchiaini di capperi sott'aceto
- Due uova
- Sale e pepe

Procedimento:

Rosolare in olio, a fuoco vivo, la noce di vitello. Poi bagnarla con vino bianco, salarla, peparla, unire una o due foglie di alloro, uno spicchio d'aglio e alcune foglie di sedano. Cuocere in forno per 45 minuti. Preparare una morbida maionese con due tuorli, sale, olio, succo di limone e una cucchiata di aceto (si può usare l'aceto dei capperi). Unire alla maionese il tonno, le acciughe e i capperi, tutto finemente tritato. Mescolare accuratamente e versare la salsa sulla carne di vitello fredda, tagliata in fette sottili. Conservare in frigorifero per qualche ora prima di servire.

Vitello tonnato

[inserito nella sezione della Lombardia]

Ingredienti: dose per 6 persone

- Fesa di vitello (parte della coscia detta «girello») 1 kg
- Una carota
- Una cipolla
- Qualche foglia di alloro
- Chiodi di garofano
- Sale e pepe
- Vino bianco secco (una bottiglia)

Per la salsa:

- Tonno 200 g
- Olio d'oliva
- Una manciata di capperi
- Aceto bianco finissimo
- Un limone
- Due uova

Procedimento:

Mettere la carne in un recipiente con la carota e la cipolla tagliate a fettine, qualche chiodo di garofano, due foglie di alloro, sale e pepe. Coprire il vitello con vino bianco secco (tenendone un bicchiere da parte) e lasciarlo macerare tutta la notte.

Il mattino successivo, avvolgere la carne in una pezzuola perché durante la cottura non si sfasci. Collocarla in una casseruola, versarvi sopra la marinata e cuocere a fuoco moderato. Una volta cotto, lasciarlo raffreddare.¹⁹

La matrice lombarda è ancora decisiva alla fine degli anni sessanta, ma nel giro di pochi anni lo slittamento verso est diventa definitivo. Di lì a poco i piemontesi avrebbero reclamato l'imprimatur sul vitello tonnato, senza alcuna opposizione da parte dei milanesi. Nonostante le origini e la storia secolare, si è assistito a una sorta di *damnatio memoriae* e oggi nessuno ricorda più il Dubini e gli altri cuochi milanesi che hanno reso celebre questo grande piatto.

Se le prove del passaggio di paternità sono chiare e inoppugnabili, non si può dire altrettanto per le ragioni che l'hanno causato.

Gli ingredienti non aiutano a dipanare la matassa: vitello e tonno sott'olio, i due protagonisti della ricetta, non hanno alcuna matrice territoriale definita. Forse l'acciuga poteva avere una maggiore connotazione piemontese, ma quando si consuma il «tradimento» è ormai declassata a ingrediente secondario.

Che sia bastato quel «tonné» registrato da Ada Boni a fare virare il riconoscimento verso le sponde francesi e quindi piemontesi? O forse esistevano altre ricette piemontesi che ignoriamo, mai apparse sui manuali di cucina a stampa? Quest'ultima ipotesi non si può escludere con certezza, ma è quanto mai singolare che non si trovi alcuna ricetta piemontese di questo piatto in un momento storico in cui fiorivano pubblicazioni sulla cucina e quella franco-piemontese era tra le più rappresentate del panorama italiano.

Più di come sia successo, è interessante sottolineare cosa è venuto a mancare. Se la cotoletta incappa nell'idea di una secolare tradizione, basata su una errata interpretazione di un documento medievale (un po' per colpa, un po' per dolo), il vitello tonnato non ha nessun puntello che permetta di considerarlo una genuina espressione del territorio. Sta di fatto che negli anni nessun autore milanese si è sentito di rivendicarne la paternità e ciò è risultato fatale alla sua collocazione geografica. Se si fossero presentate le condizioni giuste, come è successo per il falso storico della cotoletta, forse oggi il vitello ton-

nato sarebbe ancora sotto l'ala milanese, visto che non ci sono vere ragioni per un'attribuzione diversa.

Se vogliamo trovare una morale in questa vicenda, è che le tradizioni gastronomiche, anche quelle che ci appaiono più solide, a volte sono generate da battiti di ali di farfalle che generano tempeste.

Maccheroni per contorno

Un'invenzione tutta italiana

Come abbiamo visto in questo libro, esisteva un solido legame tra pasta e cotoletta: se fossimo entrati in un ristorante in Inghilterra e in Francia nell'Ottocento, la «milanese» sarebbe stata servita immancabilmente con i maccheroni. Anzi, sembra che fosse proprio questa associazione a distinguere questa cotoletta dalle altre. Siccome la pasta era ormai diventata un simbolo internazionale della nostra gastronomia, la maggior parte dei piatti «all'italiana» erano accompagnati da maccheroni o spaghetti.

Ma come è nata questa moda? Che ci si creda o no, è tutta colpa nostra.

Se guardiamo indietro, si tratta di un uso che ha origine nel Medioevo. Inizia con quello che viene considerato il primo esempio di ricetta con la pasta: la tria genovese. La «tria»¹ è un formato di pasta lunga, simile agli odierni tagliolini, ampiamente diffusa a partire dall'epoca medievale. In questa ricetta si legge:

Per la tria genovese soffriggi le cipolle nell'olio, mettile in acqua bollente a cuocere e aggiungi sopra le spezie e colorale e insaporiscile come vuoi; puoi aggiungere formaggio grattugiato oppure a fettine e quando ti piace puoi servirla con capponi, con uova e qualunque tipo di carne.²

È chiaro che poteva rappresentare un piatto a se stante, ma era usata anche come contorno per altre portate, in particolare quelle di carne.

Questo è solo l'inizio di una lunga tradizione culinaria che in Italia è durata fino agli inizi del Novecento, in alcuni casi anche dopo.

Solo per fare qualche esempio, nei ricettari rinascimentali la pasta viene condita molto semplicemente, di solito con burro, formaggio grattugiato e spezie, e viene usata per coprire letteralmente grandi lessi di volatili. Questa pratica è descritta da Cristoforo di Messisbugo, per i «Maccheroni alla Napoletana»³ e per le «Lasagnuole, ovvero tagliatelle tirate»⁴ servite «sopra Capponi ò anadre, od altro». Stessa sorte è riservata anche alla pasta ripiena che usa per «coprire anadre, pizzone, o d'altro uccello».⁵ Gli esempi sono innumerevoli e questa consuetudine attraversa i secoli senza subire flessioni.

Per fare un salto nell'epoca in cui prendono forma le cotolette, è sufficiente sfogliare il vasto repertorio di ricette riportate da Francesco Chapusot nel suo *La vera cucina casalinga sana, economica e delicata*⁶ del 1851 per incontrare svariati esempi di quest'uso ormai consolidato nel tempo.

Rimanendo sul tema cotoletta, Sorbiatti nel 1871 descrive delle interessanti «Costoline di vitello alla napolitana»⁷ non fritte, ma brasate, disposte a corona intorno a un monticello di maccheroni conditi con burro, sugo di cottura, formaggio e noce moscata.

Lo stesso Pellegrino Artusi, a fine Ottocento, descrive due preparazioni inserite all'interno della sezione dedicata ai «Tramessi», ovvero quelle preparazioni che intervallano le portate principali durante il pranzo. Si tratta dei «Maccheroni col pangrattato» da accompagnare a «un piatto di carne»⁸ e dei «Maccheroni colla balsamella».⁹ In particolare questi ultimi vengono scolati a due terzi della cottura per passarli in padella con burro e latte. A parte viene preparata una besciamella legata con un tuorlo d'uovo e insaporita con parmigiano per condirli.

Maccheroni così preparati sono molto opportuni per contorno a un pezzo di stracotto o a un pezzo di vitella di latte in fricandò. Potete in questo caso prendere un vassoio che regga al fuoco, collocarvi una forma di latta in mezzo e i maccheroni all'ingiro. Ponete il vassoio nel forno da campagna o sotto a un coperchio di ferro col fuoco

sopra, e quando i maccheroni saranno leggermente rosolati, ritirateli dal fuoco e, levata la forma di latta, ponete nel suo posto la carne e serviteli.¹⁰

Il condimento della pasta a base di besciamella e formaggio è lo stesso consigliato da Francatelli per le sue «Mutton cutlets, à la milanaise» viste nel capitolo precedente.

L'associazione delle cotolette con la pasta ha alcuni precedenti anche molto più recenti. Mi riferisco a Henri-Paul Pellaprat e al suo celebre *L'arte nella cucina. L'eleganza della mensa* dove le cotolette alla milanese sono accompagnate dalla ricetta «Costolette di vitello con maccheroni. Panare le costolette aggiungendo un po' di formaggio al pan grattato. Cuocerle al burro e servirle accompagnate da maccheroni al pomodoro».¹¹ Siamo nel 1937 e il fondatore della scuola di cucina Le Cordon Bleu di Parigi, uno dei più influenti chef francesi del Novecento, non rinuncia a inserire questa ricetta, che compare anche nell'edizione italiana.

Oggi ci sembra strano, ma solo perché abbiamo una percezione errata dell'evoluzione della nostra gastronomia. L'utilizzo della pasta come contorno ha una logica piuttosto evidente in cucina e molte culture ancora oggi adottano soluzioni simili con il riso e il cous cous, parente prossimo della pasta di semola.

L'associazione che oggi fa inorridire molti italiani ed è percepita come una moda barbara inizia a cedere il passo a partire dal primo Ottocento a seguito di una rivoluzione tutta meridionale che separa definitivamente i piatti di carne da quelli di pasta. Secondo l'usanza napoletana, i maccheroni vengono conditi con il solo sugo dello stufato, mentre la carne viene servita a parte, come piatto indipendente.¹² Inoltre i condimenti della pastasciutta, fino ad allora pochi e monotoni, iniziano a moltiplicarsi, a cominciare dai «Vermicelli co le pommadore»¹³ e i «Tagliartell' e Vongole»¹⁴ descritti da Ippolito Cavalcanti nel 1837.¹⁵

Risalendo lentamente tutta la penisola, questa novità finirà per imporsi come l'unica maniera canonica e accettata di consumare la pastasciutta «all'italiana». All'estero invece farà fatica ad attecchi-

re e i risultati li vediamo ancora oggi. Può capitare di trovare ristoranti che servono la pasta al formaggio (come il classico *macaroni and cheese*) di contorno alla carne. Non c'è niente da stupirsi, anzi in questo caso è come trovarsi davanti a un fossile vivente e possiamo toccare con mano l'evoluzione dei costumi culinari. D'altronde non è facile cancellare una tradizione durata oltre mezzo millennio.

Breve storia del pollo fritto

Come la cotoletta, anche il pollo fritto vanta una lunga storia che vale la pena raccontare, se non altro perché rappresenta il precursore della *Wiener Schnitzel* anticipandone, o forse influenzando, la ricetta definitiva.

Abbiamo visto che il pollo viene citato tra le specialità fritte per la prima volta nella Francia di metà Seicento, grazie a La Varenne e alla sua ricetta del «*Poulet marinez*»¹ dove viene marinato, cosparso di farina e fritto nello strutto. Ma è in Austria che prenderà le sue sembianze attuali: qui conoscerà un successo strepitoso, diventando uno dei piatti più amati del paese, prima di affermarsi anche nel resto del mondo.

Il primo pollo fritto degno di nota lo dobbiamo a Conrad Hagger nel 1718² che lo frigge in strutto dopo averlo ricoperto da una pastella a base di uova sbattute, farina e pangrattato. A partire da quel momento si susseguono una serie di ricette e la loro evoluzione di questa ricetta si può seguire attraverso uno dei capisaldi della letteratura gastronomica viennese, ovvero il *Wienerisches bewährtes Koch-buch* («Libro collaudato di cucina viennese»),³ pubblicato per la prima volta con il titolo *Nützliches Koch-Buch* («Utile libro di cucina»)⁴ nel 1740, che conoscerà almeno 24 ristampe fino al 1850. La prima ricetta del 1740 è ancora fedele al solo passaggio in farina e pangrattato (senza uovo),⁵ ma nell'edizione del 1817 troviamo una

versione molto moderna dove il pollo viene avvolto con una pastella composta da uova, farina e birra:

Dividi il pollo, prendi una buona farina e birra, due uova, prepara una pastella morbida, salala, passa il pollo nella pastella e friggilo lentamente nello strutto; tuttavia, i polli piccoli sono migliori perché si gonfiano bene.⁶

La trasformazione definitiva la troviamo solo nell'edizione datata 1839 dove il pollo viene sottoposto ai classici passaggi in farina, uova sbattute (diluite con acqua) e pangrattato prima di essere fritto nello strutto, proprio come una cotoletta.⁷

Tale progressione si può notare anche in altri ricettari, come il *Die Wiener-Köchin wie sie seyn soll* («La cuoca viennese come dovrebbe essere») di Theresia Ballauf, stampato la prima volta nel 1810.⁸ Nell'edizione del 1834 si trovano due ricette che non lasciano dubbi fin dal titolo: «Pollo come cotolette»⁹ e «Cesena come Cotolette»¹⁰ dove il pollame viene immerso nelle uova sbattute mescolate con burro fuso, impanato con pangrattato bianco, infine fritto e servito con succo di limone spremuto sopra. Il riferimento alle cotolette è normale, in quanto erano diffuse in area tedesca dalla seconda metà del Settecento, mentre la *Wiener Schnitzel* era ancora allo stato embrionale. Il pollo anticipa quindi il successo della ricetta viennese a base di vitello che diventerà un piatto identitario di lì a pochi anni. Nonostante il pollo fritto sia estremamente famoso ancora oggi in Austria, la mancata denominazione territoriale ha rappresentato un freno per il suo successivo riconoscimento sovranazionale.

Quando la *Wiener Schnitzel* stava compiendo i primi passi, la moda del *Backendl* era già ampiamente esplosa, come si può leggere in un brano pubblicato nel *Oesterreichischer Volkskalender für 1846* («Calendario popolare austriaco per il 1846»).

«...sento un appetito poetico per un paio di *Backendl*, e il mio palato desidera una goccia dalle sale del venerabile *Rathskeller*.» «Lo penso anche io» gemette un altro, che era anche lui membro della società della temperanza, «*Backendl* e ancora *Backendl*, e sempre e ovun-

que *Backhendl*, il viennese non può fare una gita in campagna o in acqua senza il suo *Backhendl*!». ¹¹

Dovranno passare alcuni decenni perché la cotoletta sostituisca l'amato *Backhendl* nel cuore dei viennesi. All'epoca la preparazione era talmente famosa che venne addirittura coniato il termine *Backhendl friedhof* (letteralmente «cimitero di pollo fritto») per indicare una pancia prominente. ¹²

I più grandi successi del pollo fritto vengono però mietuti fuori dall'Austria, in particolare nel mondo anglosassone. Mentre austriaci e francesi avevano ancora qualche tentennamento sulle ricette, sono proprio gli inglesi i primi ad applicare il doppio passaggio in uovo e pangrattato con il pollo. La ricetta si ritrova nel *The Lady's Complete Guide* del 1788, con un anticipo di 50 anni sugli austriaci e addirittura un secolo prima degli italiani. ¹³

Per friggere il pollo freddo. Dividi il pollo in quarti, spalma i quarti con tuorlo d'uovo; cospargi con pangrattato, pepe, sale, noce moscata, scorza di limone grattugiata e prezzemolo tritato; friggili; addensa un po' di salsa con un po' di farina, aggiungi pepe di Cayenna, polvere di funghi o ketchup, un po' di succo di limone; versa il tutto nel piatto con i pezzi di pollo. ¹⁴

Gli inglesi non hanno mai reclamato questo primato, proprio come per la cotoletta moderna, ma evidentemente sono stati degli anticipatori di questo tipo di panatura, tanto che i francesi la chiamarono «Panée à l'Anglaise». ¹⁵

In seguito, a rendere celebre il pollo fritto ci hanno pensato gli americani, ma solo qualche decennio più tardi. La ricetta del *Fried Chicken* fa la sua comparsa in diversi trattati di cucina ottocenteschi, a volte in varianti molto lontane da quelle attuali. Quelle di maggiore successo si possono dividere grosso modo in due tipi: le prime di derivazione inglese, che replicano in maniera praticamente identica la ricetta del *The Lady's Complete Guide* del 1788 ¹⁶ e quelle di derivazione austriaca. Tra queste ultime, una in particolare è molto

interessante perché appare in un inusuale ricettario bilingue inglese-tedesco. Del suo autore William Vollmer si sa poco, ma il titolo del manuale di cucina è un vero e proprio programma: *The United States Cook Book*. Non era l'unico che, in quel particolare momento storico, pochi anni prima dello scoppio della Guerra civile americana, tentava di tracciare il profilo di una cucina ancora in piena evoluzione.

La ricetta ricalca le modalità austriache per la realizzazione del pollo fritto, incluso il passaggio preliminare nella farina.

Pollo fritto. Taglia i piedi di un pollo giovane, rimuovi la pelle, poi allenta le ossa delle gambe, taglia le ali alle articolazioni, separa il petto dal dorso longitudinalmente e taglialo trasversalmente in due; nello stesso modo rifa un po' il dorso; dopo aver tagliato il pollo, cospargi i pezzi con sale e pepe, mescolali un po', lasciali riposare per un po', passali nella farina, poi nell'uovo sbattuto e nel pangrattato finemente grattugiato, friggili nello strutto caldo fino a ottenere un bel colore giallo dorato, lasciali scolare sulla carta assorbente, disponili su un piatto, guarniscili con prezzemolo croccante (fritto) e servili immediatamente.¹⁷

Questa ricetta, come tutte le precedenti, non è però chiara su un punto fondamentale, ovvero sulla tipologia di frittura da adottare. Una delle caratteristiche del pollo fritto americano è infatti quella di essere *deep fried*, ovvero cotto per completa immersione nel grasso bollente. Questo accorgimento lo troviamo prescritto solo in un ricettario del 1871 dove viene richiesto di mettere abbastanza «strutto bollente o grasso» in padella per coprire bene i pezzi del pollo già passati «nell'uovo sbattuto salato, poi nei cracker sbriciolati».¹⁸

L'ultima evoluzione, tutta statunitense, riguarda il *Southern fried Chicken*, ovvero la versione degli Stati del Sud, dove il pollo viene inizialmente passato nella sola farina, di grano tenero o di granturco, prima di essere fritto.¹⁹ Questo procedimento, che sembra quasi una marcia indietro rispetto le conquiste della classica panatura, prenderà la propria forma attuale con un'immersione prolungata del pollo nel latticello (il *buttermilk*, un sottoprodotto della lavorazione

del burro) variamente speziato e il passaggio in farina (spesso addizionata di amido di mais e varie spezie), infine fritto per immersione: una tecnica che consente di ottenere una perfetta croccantezza.

Si tratta dell'ennesima mutazione genetica del pollo fritto che avviene negli USA ed è frutto della convergenza di diverse influenze culturali all'interno del grande crogiolo etnico americano.²⁰

Sarà poi dal secondo dopoguerra che la ricetta del pollo fritto americano conquisterà il resto del globo, grazie anche all'azione di imprenditori statunitensi come il colonnello Harland Sanders, fondatore della catena Kentucky Fried Chicken nel 1952.

Le ricette

Il libro contiene decine di ricette storiche di cotolette, ma mancando quelle odierne, abbiamo deciso di riunirle tutte insieme in questa sezione.

In primo luogo perché non è affatto scontato che i lettori siano esperti di cucina e conoscano come vengono preparate le cotolette italiane e straniere. Naturalmente esistono molte ricette in giro per il mondo, ma sarebbe stato impossibile (e alquanto ripetitivo) cercare di riportarle tutte in questa appendice. Non importa ricordare che le preparazioni sono soggette a molte varianti, pertanto non esiste un'unica «vera» cotoletta. Ci siamo quindi limitati a riportare una ricetta rappresentativa per ognuna, senza la presunzione di fissare dei canoni assoluti che, semplicemente, non esistono.

In secondo luogo, questa appendice è un invito a mettersi ai fornelli, perché se c'è qualcosa di meglio che leggere un libro sulla cotoletta, è mangiarla.

Qualche semplice avvertenza prima di passare alle ricette.

La quantità di burro o olio per la frittura dipende dalla grandezza della padella utilizzata, pertanto regolatevi di conseguenza. Tranne la cotoletta giapponese, che richiede la frittura per immersione, è sufficiente che il grasso in padella arrivi a circa la metà dello spessore della cotoletta.

La scelta tra burro, burro chiarificato o olio vegetale in alcuni ca-

si è opinabile, con tutti i pro e i contro del caso. Tranne la cotoletta alla milanese, che richiede esclusivamente il burro, e quella giapponese che viene fritta nell'olio, per le altre la regola attuale non è così ferrea. Nel caso optiate per la classica frittura nel burro, tenete conto che quello chiarificato ha il vantaggio di avere un punto di fumo molto più elevato e di non contenere proteine del latte che si possono bruciare ad alte temperature.

Per quanto riguarda il pangrattato, è consigliabile grattugiare o frullare al momento del pane raffermo senza crosta o con una crosta molto delicata. Alcuni prediligono panature che abbiano più «personalità», a base di grissini tritati per esempio, oppure di panko (obbligatorio per quella giapponese).

Quando dovete battere la carne, per facilitare l'operazione potete inserirla in un sacchetto per alimenti resistente o tra due fogli di carta da forno: in questo modo eviterete che aderisca al batticarne e al tagliere, rischiando di fessurarsi.

Per il limone sulla cotoletta non siate rigidi: qualche goccia non ammolta una frittura ben eseguita, per cui se piace, aggiungetelo pure. Come abbiamo visto, il fritto croccante è una preoccupazione odierna che vale solo per alcune tipologie di cotoletta, mentre altre non disdegnano di essere arricchite da salse o altri ingredienti dopo la cottura.

ITALIA

Cotoletta alla milanese

Ingredienti per 4 persone

- 4 cotolette di lombata di vitello (spesse circa 3 cm)
- 400 g di burro chiarificato
- 3 uova
- 200 g di pane grattugiato
- sale

Procedimento

Procuratevi le bistecche di lombata di vitello giovane complete di osso (mi raccomando): se risultassero molto grandi potete calcolare anche una cotoletta ogni due invitati.

A questo punto dovete decidere quale stile volete adottare per la vostra cotoletta: alta, media o bassa (a orecchia d'elefante). Attualmente gli stili che vanno per la maggiore sono i primi due, ma anche quella più bassa e larga è ancora molto rappresentata nei ristoranti e nelle case milanesi.

Iniziate eliminando dalla carne il grasso esterno visibile e il tessuto connettivo. Battete la carne con un batticarne, oppure con la costa e il piatto del coltello dandogli una forma rotondeggiante secondo lo spessore desiderato: se volete ottenere la versione più alta e morbida potete saltare questo passaggio, altrimenti potete variare l'altezza con una battitura accurata fino a ridurla a 3-4 mm, nel caso la vogliate più sottile e croccante.

In un piatto largo sbattete le uova con la forchetta e immergetevi le fette tenendole per l'osso, che deve rimanere pulito. Passatele quindi nel pangrattato, premendo bene con il palmo delle mani. Nel caso vogliate una panatura più consistente, ripetete l'operazione con un secondo passaggio.

Portate il burro chiarificato a una temperatura di circa 160 gradi all'interno di una larga padella e friggete le cotolette per 2 o 3 minuti

per lato, fino a che non siano perfettamente dorate. I tempi di cottura possono variare se lo spessore della carne è particolarmente alto e in quel caso vi dovete regolare con un po' di esperienza.

Adagiate le cotolette su una griglia o su un foglio di carta assorbente, salatele in superficie e servitele caldissime guarnite da una fetta di limone.

Cotoletta alla bolognese

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di noce di vitello (in alternativa lombata «alla milanese», fesa o scamone) spesse 2-3 cm (più raramente viene utilizzato il maiale)
- 400 g di burro chiarificato
- 3 uova
- 200 g di pane grattugiato
- 100 ml di brodo
- 8 fette di prosciutto
- 200 g di Parmigiano Reggiano grattugiato 18 o 24 mesi

Procedimento

Per la cotoletta alla bolognese è possibile utilizzare la costata con o senza osso, ma è più comune l'utilizzo della bistecca di noce di vitello con uno spessore generoso da battere secondo l'altezza desiderata. Raramente si usa anche il maiale, ma non è così diffuso. Il consiglio è di non batterla mai sotto il mezzo centimetro di spessore, altrimenti c'è il rischio che risulti troppo asciutta a fine cottura.

In un piatto largo sbattete le uova con la forchetta e immergetevi le fette, passatele quindi nel pangrattato, premendo bene con il palmo delle mani. Nel caso vogliate una panatura più consistente, ripetete l'operazione con un secondo passaggio.

Portate il burro chiarificato a una temperatura di circa 160 gradi all'interno di una larga padella, friggete le cotolette per 2 o 3 minuti per lato, scolatele e adagiatele su una griglia.

Preparate una padella con un velo di brodo e una noce di burro

(facoltativa) a fuoco vivace e inserite la cotoletta coperta da un paio di fette di prosciutto e infine cosparsa con una manciata abbondante di parmigiano grattugiato.

Alzate il fuoco sotto la padella e incoperchiatela per circa un minuto, in modo che si formi una cappa di vapore in grado di sciogliere il parmigiano. Sollevate il coperchio, raccogliete con un cucchiaino un po' di liquido e irrorate il parmigiano per ammorbidirlo, quindi chiudete nuovamente il coperchio qualche istante.

Una volta che il parmigiano si è fuso, servite immediatamente.

Cotoletta alla palermitana (arrosto panato)

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di noce (in alternativa fesa o scamone) di vitello, oppure vitellone (spesse 2-3 cm)
- 30 ml di olio
- 200 g di pane grattugiato aromatizzato con pecorino grattugiato, prezzemolo tritato, scorza di limone grattugiata e aglio tritato (l'aromatizzazione può variare secondo i gusti, sostituendo per esempio il prezzemolo con la menta ed eliminando l'aglio)
- sale e pepe

Procedimento

Nettate le bistecche da eventuale grasso e tessuto connettivo e battetele fino allo spessore di mezzo centimetro circa.

Ungete le bistecche con olio su entrambe i lati e passatele nel pangrattato aromatizzato, schiacciando bene con i palmi delle mani per farlo aderire perfettamente.

Le cotolette andrebbero cotte su una griglia a carbone, calcolando circa 2-3 minuti per lato, ma in alternativa si possono cuocere in padella antiaderente con un filo d'olio, oppure in forno preriscaldato a 200 gradi per 10-15 minuti in base allo spessore della carne, avendo l'accortezza di accendere il grill negli ultimi minuti di cottura e girando la cotoletta in modo che la doratura risulti uniforme.

Servite caldissime con un pizzico di sale sopra.

Cotoletta alla valdostana

Ingredienti per 4 persone

- 4 costolette di vitello dallo spessore di 2 cm circa
- 4 fette sottili di fontina
- 4 fette di prosciutto cotto
- 100 g di farina
- 3 uova
- 200 g di pangrattato
- 400 g di burro chiarificato
- sale

Procedimento

Dopo aver nettato le costolette da grasso e tessuto connettivo, realizzate una tasca in ogni costoletta tagliandola orizzontalmente con un coltellino affilato. Battete leggermente la carne con un batticarne per portare lo spessore a circa 1 cm.

Inserite nella tasca una fetta di prosciutto cotto e una sottile fetta di fontina. Chiudete la tasca battendo leggermente con il batticarne lungo il lato aperto.

Passate le bistecche nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, premendo delicatamente con il palmo delle mani per fare aderire la panatura.

Mettete il burro chiarificato in una padella e portatelo a una temperatura tra i 160 e i 170 gradi, friggete le cotolette per circa 3-4 minuti per lato.

Una volta che la superficie è perfettamente dorata, trasferite la cotoletta su carta assorbente e servite caldissima.

AUSTRIA

Wiener Schnitzel

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di noce di vitello (in alternativa fesa o scamone) spesse 2-3 cm (in alternativa si può utilizzare il maiale)
- 400 g di burro chiarificato (oppure olio vegetale)
- 3 uova
- 100 g di farina
- 200 g di pane grattugiato
- sale

Procedimento

Nettate le bistecche da eventuale grasso e tessuto connettivo e battetele fino allo spessore di 3-5 mm circa. La classica cotoletta alla viennese ha uno spessore ridotto, ma dimensioni importanti che, a volte, debordano dal piatto.

Passate le bistecche nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, premendo delicatamente con il palmo delle mani per farle aderire la panatura.

Portate a 180 gradi il burro chiarificato o l'olio in una padella sufficientemente grande per accogliere una cotoletta distesa alla volta. Adagiatela e friggetela per 2-3 minuti su ogni lato, assicurandovi che sia uniformemente dorata in superficie.

Scolate le cotolette su carta assorbente, salatele e servitele immediatamente guarnite da una fetta di limone.

RUSSIA

Kotlety

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di carne di manzo macinata
- 250 g di carne di maiale macinata (le proporzioni tra la carne di manzo e maiale sono variabili)
- 1 cipolla piccola
- 150 g di pane bianco senza crosta
- 200 g di burro

Le cotolette russe sono a base di carne macinata e possono essere rosolate semplicemente nel burro, oppure passate nella farina, nell'uovo e nel pangrattato e fritte. La prima versione, senza panatura, è la più diffusa.

Per la panatura della versione fritta

- 50 g di farina
- 2 uova
- 100 g di pangrattato
- sale e pepe

Procedimento

Tritate la cipolla e fatela soffriggere nella metà del burro dopodiché lasciatela raffreddare. Nel frattempo immergete il pane in acqua o latte e strizzatelo bene.

Mescolate la cipolla soffritta, il pane, le carni macinate, il sale e il pepe e formate delle polpette di forma ovale e schiacciate, simili a piccoli petti di pollo di circa 100 g di peso.

Dopo avere lasciato riposare le polpette in frigorifero 1-2 ore, scaldate il burro rimanente in una capiente padella e fate rosolare perfettamente le polpette, lasciando morbido l'interno, poi aggiun-

gete qualche cucchiaino d'acqua in padella e coprite con il coperchio finendo di cuocere a fuoco basso per 10-15 minuti.

Nel caso si voglia la versione frita, la polpetta di carne viene passata in farina, uovo e pangrattato (oppure solo nel pangrattato) per poi procedere con la frittura come sopra.

Kotlety pożarskie

Ingredienti

- 500 g di carne macinata di pollo (meglio se dalle cosce)
- 50 g di pane bianco
- 50 ml di latte
- 50 g di cipolle
- 25 ml di panna liquida
- 150 g di burro
- 100 g di pangrattato misto (ma è possibile mescolarlo a grissini sbriciolati o panko)
- 100 g di olio di semi
- sale e pepe

Procedimento

Tritate finemente la cipolla e soffriggetela in olio, fino a perfetta doratura. Nel frattempo mettete a bagno il pane nel latte e strizzatelo.

Amalgamate bene la carne tritata con il pane, le cipolle fritte, aggiungendo 40 grammi di burro congelato grattugiato, sale, pepe e la panna all'impasto. Mescolare bene e lasciare in frigorifero per 30 minuti.

Formate delle polpette ovali schiacciate ai lati con l'impasto e rotolatele nel pangrattato misto a grissini sbriciolati o panko.

Poggiate le polpette su una padella in cui avrete fatto fondere il burro rimanente e friggetele su entrambi i lati, oppure infornatele a 180 gradi per 12-15 minuti.

POLONIA

Kotlet mielony

Ingredienti

- 500 g di carne magra di spalla di maiale macinata
- 1 rosetta o michetta (*kaisersemmel*) rafferma (circa 60 gr)
- 1 bicchiere di latte (facoltativo)
- 1 cipolla gialla
- 1 uovo
- 40 g di pangrattato
- sale e pepe
- olio per friggere

Procedimento

Ammorbidite il pane raffermo nell'acqua o nel latte e strizzatelo bene. Tagliate finemente la cipolla e soffriggetela nell'olio finché non diventa dorata.

Aggiungete il pane e la cipolla alla carne macinata insieme all'uovo, sale e pepe. Il risultato ottimale si ottiene passando due volte la carne nel tritacarne insieme al pane strizzato e alla cipolla soffritta.

Amalgamate il tutto molto bene, formate delle polpette ovali leggermente schiacciate, passatele nel pangrattato e friggetele nell'olio caldo per 5-8 minuti per parte.

Kotlet schabowy panierowany

Ingredienti

- 500/600 g cotolette di lombata (*schab*) di maiale con l'osso
- 30 g di farina
- 1 o 2 uova
- 80 g di pangrattato
- olio per friggere
- sale

Procedimento

Battete le cotolette e salatele, passatele nella farina, immergetele nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, quindi friggetele in poco olio 3 o 4 minuti per lato.

Alcune ricette prevedono di aggiungere un goccio d'acqua nella padella al termine della frittura per stufare la cotoletta a coperchio chiuso e fuoco basso per 15 minuti circa.

Si possono preparare anche senza l'osso, usando non la lombata ma fette di coscia (tipo scamone) chiamandole solo «kotlety panierowane».

STATI UNITI

Parmesan chicken

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo senza pelle e senza ossa
- 2 uova
- 100 g di farina
- 200 g di pangrattato (o panko)
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 100 ml di olio di semi
- 100 ml di salsa di pomodoro
- 50 g di provola
- 50 g di mozzarella
- alcune foglie di basilico
- sale e pepe

Procedimento

Battete i petti di pollo con un batticarne fino a uno spessore di 1,5 cm. Condite i petti di pollo con un pizzico di sale e pepe e passateli nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato miscelato con il parmigiano grattugiato, premendo bene per fare aderire la panatura.

Scaldare l'olio a circa 180 gradi e friggere il pollo per circa 2 minuti per lato, fino a che la superficie sia perfettamente dorata.

Trasferite i petti di pollo in una teglia, distribuite su ogni petto 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, la mozzarella e la provola a cubetti, finendo con una spolverata di parmigiano.

Passate le cotolette in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15-20 minuti, rosolando leggermente il formaggio in superficie.

Servite calde con qualche fogliolina di basilico fresco come decorazione. In alternativa, servite la *parmesan chicken* sopra o a fianco di un piatto di spaghetti al pomodoro e basilico.

GIAPPONE

Tonkatsu e gyukatsu

Ingredienti per 4 persone

- 4 bistecche di lonza di suino senz'osso, oppure di coppone (la parte di lonza che si avvicina alla testa, con venature di grasso più pronunciate)
- 100 g di farina
- 3 uova
- 200 g di panko
- 1 l di olio di semi

Procedimento

Nel caso lo spessore della bistecca superi 1,5 cm di spessore (può arrivare fino a 7-8 cm) è necessario sottoporre la carne a una cottura preliminare *sous vide* a bassa temperatura mantenendo il bagno tra i 60 e 65 gradi dalle 2 alle 8 ore (in relazione allo spessore).

Dopo avere nettato la bistecca dal grasso in eccesso ed eventuale tessuto connettivo, passatela nella farina e nelle uova battute, a cui sarà stato aggiunto un cucchiaino di farina per rendere la pastella più adesiva, quindi nel panko, comprimendo leggermente con le mani.

In una padella piuttosto alta, scaldate l'olio tra i 170 e i 180 gradi e immergete la cotoletta, in modo che venga completamente coperta dall'olio bollente (*deep frying*).

Lasciate cuocere circa 4 o 5 minuti per lato (se la tenete immersa non importa neppure girarla), fino a perfetta doratura, poi scolatela su carta assorbente o su una griglia. Il *tonkatsu* viene solitamente accompagnato da una salsa appositata dal gusto agrodolce a base di salsa Worcestershire, ketchup, salsa di soia e altri ingredienti.

Nella versione *katsu-sando* lo spessore non supera mai i 2 cm e viene servita tra due fette di pane in cassetta (*shokupan*) già spalmate con l'apposita salsa.

Per la *gyukatsu* potete sostituire il maiale con un taglio di carne

di manzo come la costata senz'osso o il filetto, con uno spessore di circa 1,5-2 cm. Per un risultato ottimale bisognerebbe utilizzare il *wagyū* che ha una marezzatura accentuata e una particolare morbidezza. Al termine della frittura la carne deve avere un grado di cottura media al sangue.

Ringraziamenti

Durante questo lavoro di ricerca e stesura lungo oltre due anni, ho incontrato molte persone che mi hanno sostenuto e aiutato, spero di non dimenticarne nessuna.

Buona parte di questo libro è stato scritto durante il mio corso di Dottorato presso l'Università di Sassari dove sto approfondendo la relazione tra cibo e territorio, un tema centrale anche nella storia della cotoletta. Per questo devo ringraziare innanzitutto Fabio Bacchini che mi ha aiutato a esplorare le radici di questo argomento: a lui devo molte delle riflessioni contenute nel libro.

Sono enormemente grato a tutti coloro con cui ho avuto scambi fruttuosi di idee e agli amici a cui mi rivolgo quando sono in difficoltà e non mancano mai di dimostrare la loro generosità. In ordine sparso: Michele Antonio Fino, Alberto Grandi, Massimo Montanari, Alessandro Vanoli, Gianfranco Marrone, Mila Fumini, Allan Bay, Danilo Gasparini, Alessandro Marzo Magno, Samanta Cornaviera, Cesare Battisti, Michele Casadei Massari e infine un ringraziamento speciale a Ishida Masayoshi che mi ha ospitato e guidato in Giappone nell'ultima parte di questo lavoro.

Le maggiori difficoltà le ho incontrate sul versante linguistico, pertanto ho un obbligo di riconoscenza nei confronti di chi mi ha aiutato nelle traduzioni: Natalia Volkova per il russo; Ishida Masayoshi, Kamatani Kauro, Graziana Canova Tura, Matteo Casari, Chiara Ghidini e Felice Farina per la parte giapponese; Tessa Capponi-Borawska

per la cotoletta polacca; Robin Andres Kampmann per il tedesco; Federica Venturelli per lo spagnolo.

Durante la stesura del libro non sono mancate nemmeno le sperimentazioni pratiche di antiche ricette insieme a Luca Marchini e Robin Frings che si sono prestati a collaudarle ai fornelli insieme a me.

A Massimiliano Fraulini e Niki Corradetti va invece la mia gratitudine per non farmi mai mancare il loro impareggiabile supporto tecnico e informatico.

È doveroso ricordare anche il ruolo fondamentale di tutte le biblioteche e archivi senza i quali queste ricerche non sarebbero possibili, in particolare la Biblioteca Gastronomica dell'Accademia Barilla di Parma e il suo Curatore Giancarlo Gonizzi, la Biblioteca la Vigna e la Biblioteca Nazionale Braidense, con cui ho avuto i rapporti più stretti.

Infine, non posso scordare il sostegno di mia madre, dei miei figli e di A. che mi supportano in tutte le mie attività.

Note

Introduzione

¹ Sull'argomento si veda Michele Antonio Fino e Anna Claudia Cecconi, *Gastronazionalismo*, People, Busto Arsizio 2021.

² In questo senso è fondamentale il contributo di Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2004.

1. Di cosa parliamo quando parliamo di cotoletta

¹ Per la classificazione dei fritti e le diverse tecniche si consiglia Allan Bay, *Friggere alla perfezione*, Giunti, Firenze 2023; Servet Gulum Sumnu, Serpil Sahin, *Advances in Deep-fat Frying of Foods*, CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton (FL) 2009.

² Con reazione di Maillard si intende una trasformazione chimica complessa che avviene durante la cottura dei cibi ad alte temperature in presenza di proteine e zuccheri. È la responsabile dello sprigionamento del caratteristico profumo di carne arrosto o del pane appena sfornato. Una spiegazione chiara e semplice si può trovare in Dario Bressanini, *La scienza della carne. La chimica della bistecca e dell'arrosto*, Gribaudo, Milano 2016.

³ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Landi, Firenze 1891, p. VIII.

⁴ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du gout, ou méditations de gastronomie transcendante*, Chez Sautelet et C., Paris 1825.

⁵ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto ovvero meditazioni di gastronomia transcendente*, Rizzoli, Milano 1955 (1 ed. Paris 1825), p. 115.

⁶ *Ibidem*.

⁷ Angelo Dubini, *La cucina degli stomachi deboli*, Tipi di Giuseppe Bernardoni di Gio., Milano 1857 (1858).

⁸ L'attribuzione del ricettario ad Angelo Dubini si deve al suo collega e amico Paolo Mantegazza.

⁹ Alberto Capatti, *Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana*, Mondadori, Milano 2019, p. 169.

¹⁰ Michele Savonarola, *Libreto de lo Exellentissimo physico Maistro Michele Savonarola: de tutte le cose che se manzano comunamente*, s.l., 1515 (ma 1452 circa), c. 30 r. Michele Savonarola insegnò medicina a Padova e Ferrara e fu il nonno del frate domenicano Girolamo Savonarola.

¹¹ Ugo Benzi, *Regole della sanità et natura de' cibi*, per gli heredi di Gio. Domenico Tarino, Torino 1620, p. 213. Ugo Benzi (1376-1439) fu un filosofo italiano e professore di medicina a Pavia, Bologna, Firenze e Padova. Il trattato potrebbe appartenere in realtà a Benedetto Reguardati (1398-1469), nonostante sia attribuito a Ugo Benzi da tutti i curatori successivi.

¹² Michele Savonarola, *Libreto de lo Exellentissimo physico Maistro Michele Savonarola*, cit., c. 37 v.

¹³ Per l'ordine delle vivande si veda anche Alberto Capatti e Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 1999, pp. 149-160.

¹⁴ Claude Lévi-Strauss, «Breve trattato di etnologia culinaria», in *Mitologiche*, vol. III. *Le origini delle buone maniere a tavola*, il Saggiatore, Milano 1971 (1 ed. Paris 1968), pp. 422-445.

¹⁵ Lévi-Strauss ipotizza un'estensione del triangolo «crudo-affumicato-bollito» anche alla categoria del fritto e altri autori hanno cercato di immaginare una struttura più complessa, come il tetraedro che si trova in Salvatore D'Onofrio, «A banchetto con i morti», in Salvatore D'Onofrio, *Le parentele spirituali. Europa e orizzonte cristiano*, Edizioni Museo Pasqualino, Palermo 2017, pp. 141-161.

¹⁶ Gianfranco Marrone, *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Mimesis, Milano 2016, p. 158.

¹⁷ Per un'analisi semiotica del fritto siciliano: Emiliano Battistini, Marco Mondino e Davide Puca, «Le forme del fritto», in *Forme della cucina siciliana. Esercizi di semiotica del gusto*, Meltemi, Sesto San Giovanni (MI) 2020, pp. 371-391.

2. Una cotoletta, tante leggende

¹ Anche la nascita del tortellino bolognese, ispirata alla visione dell'ombelico della dea Venere, viene presa come verità storica in questo metauniverso gastronomico: Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti*, il Saggiatore, Milano 2021, pp. 111-114.

² Conosciuta anche come «Bullshit asymmetry principle», la legge teorizzata da Alberto Brandolini recita: «The bullshit asymmetry: the amount of energy

needed to refute bullshit is an order of magnitude bigger than to produce it», ovvero: «Asimmetria della stronzata: la quantità di energia necessaria per confutare una stronzata è un ordine di grandezza maggiore che per produrla», (11 gennaio 2013, <https://twitter.com/ziobrando/status/289635060758507521>, consultato il 10 dicembre 2024).

³ Enrico Cattaneo, «La vita comune del clero a Milano (secoli IX-XIV)» in *Aevum*, vol. 48, n. 3/4, 1974, pp. 246-269. JSTOR, <http://www.jstor.org/stable/25821377> (consultato il 12 marzo 2024).

⁴ Giorgio Giulini nelle *Memorie spettanti alla storia, al governo, ed alla descrizione della città, e della campagna di Milano*, Giambattista Bianchi, Milano 1760, vol. v, p. 472, puntualizza che, correndo l'XI indizione, l'anno dovesse essere il 1148, ma poco importa ai fini della discussione.

⁵ La trascrizione degli atti processuali si ritrova in diverse pubblicazioni, tra cui Giovanni Pietro Puricelli, *Ambrosianae Mediolani basilicae ac monasterii hodie cisteriensis monumenta*, Ioannis Petri Ramellati, Milano 1645, vol. I, p. 702.

⁶ In via ipotetica si potrebbe interpretare come «laveggiolo», ovvero proveniente dalla Val Gerola nelle Alpi Orobie Valtellinesi, dove ancora oggi si produce un pregiato bitto.

⁷ Giorgio Giulini, *Memorie spettanti alla storia*, cit., pp. 472-473. Sull'argomento si veda anche Annamaria Ambrosioni, «Contributo alla storia della festa di San Satiro a Milano», in *Archivio ambrosiano*, vol. 23 (1972) p. 71-96.

⁸ Un altro esempio è la prima menzione della parola «pizza» che fa la sua comparsa nel 997 in un contratto contenuto nel *Codex Cajetanus* di Gaeta e tratta dell'affitto di un mulino (Salvatore Riciniello, *Codice Diplomatico Gaetano*, vol. II, carte 66-130, anni 964-1012, La Poligrafica, Gaeta 1987).

⁹ Giorgio Giulini nelle *Memorie spettanti alla storia*, cit., p. 473.

¹⁰ Pietro Verri, *Storia di Milano*, Stamperia di Giuseppe Marelli, Milano 1783, t. I, cap. VI, p. 165.

¹¹ Tra gli altri, anche Lodovico Antonio Muratori riporta il brano in latino senza tentare alcuna interpretazione nella sua opera pubblicata postuma: Lodovico Antonio Muratori, *Dissertazioni sopra le antichità italiane*, Giambattista Pasquali, Milano 1751, vol. I, p. 318.

¹² Pietro Verri, *Storia di Milano*, (edizione curata da Pietro Custodi), Tipografia Elvetica, Capolago (Canton Ticino) 1837, t. I, p. 283.

¹³ Francesco Novati, *De magnalibus urbis Mediolani* (Cod. della Nazionale de Madrid X. 165 = 8828), *Bulletino dell'Istituto Storico Italiano*, n. 20 (1898), p. 92.

¹⁴ Sulla coltivazione e diffusione dei cereali minori come miglio e panico miglio in epoca antica: Massimo Montanari, «Strutture di produzione e sistemi alimentari nell'alto Medioevo», pp. 217-225; e Alfio Cortonesi, «Fra autoconsumo e mercato: l'alimentazione rurale e urbana nel basso Medioevo», pp. 325-347, in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1996; Massimo Montanari, *La fame e*

l'abbondanza. *Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1993, pp. 36 sgg.; id, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Liguori, Napoli 1979, pp. 109 sgg. Più in generale: Luigi Messedaglia, *Il mais e la vita rurale italiana*, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Piacenza 1927; Roger Grand e Raymond Delatouche, *Storia agraria del Medioevo*, il Saggiatore, Milano 1968.

¹⁵ Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, cit., p. 158.

¹⁶ Enciclopedia Treccani, s.v. Maineri, Maino (Manio), [https://www.treccani.it/enciclopedia/maino-maineri_\(Dizionario-Biografico\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/maino-maineri_(Dizionario-Biografico)/) (consultato il 13 marzo 2024).

¹⁷ Maino de Maineri (Magnino da Milano), *Excellentissimi Magnini Mediolanensis. Medici famosissimi Regimen sanitatis*, Lugdunum (Lione) 1517, c. 33 r.

¹⁸ «Vediamo come si può fare una panicia con oca arrostita e con altro arrosto. Prendi molto miglio, oppure panico, che sia ben pilato, e poi fallo lavare con acqua tiepida, così che diventi bianco; e poi fallo cuocere in un recipiente con latte fresco di pecora e di capra. Quando è quasi cotto, mettilo dentro sugna, cioè strutto bianco [...]. Quando versi in scodella la panicia, deve essere piuttosto densa, in maniera giusta.», in Ingemar Boström, *Anonimo meridionale. Due libri di cucina*, Almqvist & Wiksell International, Stockholm 1985, p. 42, nr. 32.

¹⁹ «Della panicia con il latte. Prendi i legumi ben puliti dalle pietre e dalla sabbia; ben lavati e pestati, falli bollire con un po' d'acqua; poi aggiungi abbastanza latte, con lardo oppure grasso di maiale soffritto; e colorala come vuoi. E questo cibo puoi mangiarlo con il capretto arrostito.» in *Libro de la cocina*, manoscritto n. 158, ricetta LXXXIX, Biblioteca Universitaria di Bologna, da Frankwalt Möhren, *Il libro de la cocina, un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg University Publishing, Heidelberg 2016, p. 185.

²⁰ «Se vuoi fare una panicata con l'agresto [succo di uva acerba], prendi il panico macinato, senza scorza e ben pulito; prendi due libbre di mandorle ben pelate e ben macinate e stemperate con acqua limpida; prendi tre oche e falle arrosto, e metti sul fuoco due parti [?] di latte di mandorle insieme al panico ben mondato, e falli cuocere; e quando è ben cotto, prendi il grasso dell'oca e mettilo dentro al panicio insieme ad altro grasso fresco di strutto che sia di maiale, e una quantità di zucchero e sale quanto basta. Questa vivanda deve essere bianca il più possibile, e deve essere servita in scodelle con zucchero sopra, e le oche su un tagliere a parte con un'altra salsa, che deve essere fatto come ti dico. Prendi il fegato dell'oca e rossi d'uovo, lessali insieme, e quando sono cotti pestali nel mortaio con buone spezie fini e diluiscili con l'acqua con cui sono stati lessati e con un po' d'aceto e d'agresto, e fa cuocere [tutto insieme]: questa salsa deve avere un gusto prevalente di cannella.», in *Libro per cuoco*, manoscritto n. 225, ricetta LV, Biblioteca Casanatense, da Emilio Faccioli, *L'Arte della cucina in Italia*, Einaudi, Torino 1987 p. 81.

²¹ Michele Savonarola, *Libreto dello excellentissimo physico Maistro Michele Savonarola*, cit. f. 5 v. (1 ed. 1452 ca.).

²² Giosafat Barbaro, *Viaggi fatti da Vinetia, alla Tana, in Persia, in India, et in Costantinopoli*, Eredi di Aldo Manuzio, Venezia 1545, c. 5 v.

²³ Fernando Colombo, *Historie del S.D. Fernando Colombo*, Francesco de' Franceschi, Venezia 1571, p. 59. Il termine «paniccio» è usato come sinonimo di panico anche in Giovanni Maria Bonardo e Luigi Groto, *Le ricchezze dell'agricoltura*, Fabio e Agostini Zoppini, Venezia 1584, c. 5 r. *passim*.

²⁴ Pietro Verri, *Storia di Milano*, presso il libraio Ernesto Oliva, Milano 1850, vol. I, nota a p. 209.

²⁵ Giorgio Giulini, *Memorie spettanti alla storia, al governo ed alla descrizione della città e campagna di Milano ne' secoli bassi*, vol. III, Francesco Colombo Librajo-Editore, Milano 1855, nota a p. 360.

²⁶ Luigi Pavia, *Sulla parlata milanese e suoi connessi nuovi studi fonico-grafici, filologici, storici, comparativi*, presso l'autore, Bergamo 1928, p. 285.

²⁷ Per i particolari su Felice Cunsolo legati alle leggende della cotoletta si veda anche l'illuminante capitolo di Alessandro Marzo Magno, *Il genio del gusto. Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo*, Garzanti, Milano 2015, pp. 299-324.

²⁸ Felice Cunsolo, *Guida gastronomica d'Italia*, Touring club italiano, Milano 1969; Felice Cunsolo, *Guida gastronomica d'Italia*, Istituto Geografico De Agostini, Novara 1975.

²⁹ Felice Cunsolo, *Gli italiani a tavola*, Gorlich Editore, Milano 1959.

³⁰ Ivi, p. 42.

³¹ Tra i numerosi siti web, questa spiegazione viene riportata anche come spiegazione della frittura della *Wiener Schnitzel* sul sito del Ministero federale dell'agricoltura, delle foreste, delle regioni e della gestione delle acque austriaco https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/wiener_schnitzel.html (Consultato il 19 aprile 2024).

³² Otto Cima, *Milano vecchia*, Fratelli Treves, Milano 1931, vol. II, pp. 225-227.

³³ *Ricette e notizie sul riso*, Ufficio Stampa e propaganda dell'Ente Nazionale Risi, Milano, s.d. (ma tra il 1931 e il 1938). In seguito è stata ulteriormente ripresa da Luigi Messedaglia, «Per la storia delle nostre piante alimentari», in *Rivista di storia delle scienze mediche e naturali*, anno XXIX, vol. XX, 1938, p. 14 e molte altre volte fino a tempi recenti.

³⁴ La versione completa viene citata da Felice Cunsolo, *Guida gastronomica d'Italia*, 1969, cit., p. 62 attribuendola alla pubblicazione di Gino Giulini, *All'insegna della vecchia Milano*, Cebes, Milano 1946.

³⁵ Felice Cunsolo, *La cucina lombarda*, Novedit, Milano 1963, pp. 116-117.

³⁶ Anche se Cunsolo non lo precisa, il periodo in cui si svolge la vicenda può essere compreso tra il 1831, quando Radetzky viene chiamato in Italia come luogotenente del feldmaresciallo Johann Maria Philipp Frimont e il 1858, anno della sua scomparsa, ma è più probabile che il periodo si debba restringere tra

il 1834, quando succede a Frimont come comandante dell'esercito austriaco in Italia, e il 1857, data del suo congedo.

³⁷ Felice Cunsolo, *Guida gastronomica d'Italia*, 1969, cit., pp. 63-65.

³⁸ In particolare: Richard A. Zahnhausen, «Das Wiener Schnitzel. Struktur und Geschichte einer alltäglichen Speise», in *Wiener Geschichtsblätter*, 56 (2001), pp. 132-146; Heinz Dieter Pohl, «Rund ums Wiener Schnitzel – ein Beitrag zur Sach- und Wortgeschichte», in Christian Pabst (hrsg.), *Sprache als System und Prozess*, Festschrift für G. Lipold Edition Praesens, Wien 2005, pp. 265-282; Alessandro Marzo Magno, *Il genio del gusto*, cit., pp. 299-324.

³⁹ Tra gli altri: Franz Maier-Bruck, *Das grosse Sacher Kochbuch*, Kremayr & Scheriau, Wien 1975, p. 267; Franz Herre, *Der vollkommene Feinschmecker*, Claassen, Bergisch-Gladbach 1977, p. 250; Josef Cachée, *Die Hofküche des Kaisers*, Amalthea, Wien 1985, p. 100; oltre ad altri libri non espressamente dedicati alla cucina come: O.F. Beer, *Haus Habsburg auf der Speisekarte*, «Die Zeit» (31 maggio 1963); Gustav Steinbömer, *Recht auf Vergangenheit. Essays, Aphorismen, Glossen*, Hoffmann und Campe, Hamburg 1966, p. 235.

⁴⁰ O.F. Beer, *Haus Habsburg auf der Speisekarte*, in *Die Zeit*, 31 maggio 1963.

⁴¹ Günter Wiegmann, *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa*, Waxmann, Münster/New York/München/Berlin 2006, p. 201, nota 15. La prima edizione è stata pubblicata con il titolo *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung* come Supplemento alla Nuova Serie dell'Atlante dell'Etnografia Tedesca (*Atlas der deutschen Volkskunde*) presso la casa editrice N.G. Elwert, Marburg 1967.

⁴² Christoph Wagner, *Das Lexikon der Wiener Küche*, Deuticke, Wien 1996, p. 233. Ripreso anche da Horst Friedrich Mayer, *Lexikon der populären Irrtümer Österreichs. Über 250 kapitale Missverständnisse, Vorurteile und Denkfehler*, Deuticke, Wien-Frankfurt/Main 2001, p. 271 e Heinz Dieter Pohl, «Rund ums Wiener Schnitzel», cit., pp. 265-282.

⁴³ «The Wiener Schnitzel too has a history of its own», in *Austrian information*, vol. xiv, n. 1, 14 gennaio 1961, p. 7.

⁴⁴ In corsivo le parole italiane nel testo originale.

⁴⁵ Per indicare Felice Cunsolo come inventore della leggenda si dovrebbero ipotizzare contatti diretti tra lui e il periodico *Austrian information* negli anni precedenti il 1961, ma sarebbe una congettura alquanto improbabile.

⁴⁶ Esistono altri esempi di bufale gastronomiche lanciate dai giornali che hanno attecchito nella fantasia popolare. Probabilmente la più eclatante riguarda la leggenda della scoperta degli spaghetti da parte di Marco Polo durante il suo viaggio in Cina diffusa da *The macaroni journal*, vol. 11, n. 6, ottobre 1929, pp. 28-29.

⁴⁷ Un semplice fuoco alimentato a legna può portare la temperatura dell'olio ben al di sopra di quella richiesta per una comune frittura, compresa tra i 160 e i 180 gradi.

⁴⁸ A questo proposito si veda Alberto Grandi, *L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa*, Aboca, Sansepolcro (AR) 2022.

⁴⁹ Odisseo stesso si paragona a una salsiccia che viene rigirata sul fuoco mentre preso dall'incertezza di cosa fare con i proci che avevano occupato la sua reggia e insidiavano Penelope: «Pure, egli s'andava qua là voltolando. / Come talvolta un uomo sovresso un gran fuoco che arde / va voltolando un ventricolo pieno di sangue e di grasso, / di qua, di là perché si possa più presto arrostitire: / Ulisse parimenti qua e là si girava». *Odissea*, xiv, 24-28.

⁵⁰ Ivi, 422-427.

⁵¹ Polpette di fegato di maiale ancora diffuse in Irpinia, dirette discendenti dalle tomacelle medievali.

⁵² Ateneo, *I deipnosophisti. I dotti a banchetto*, Salerno Editrice, Roma 2001.

⁵³ Ivi, vol. II, p. 556.

⁵⁴ *Ibibem*.

⁵⁵ Ivi, p. 722.

⁵⁶ Ivi, vol. I, p. 17.

⁵⁷ Apicio, *L'arte culinaria*, a cura di Giulia Carazzali, Bompiani, Milano 1990, p. 11.

⁵⁸ Dallo spagnolo *escabeche*, «salsa all'aceto», derivante dall'alterazione di una voce araba. A partire dal Medioevo a oggi, questa preparazione è pensata per pesci di piccola taglia che vengono ripassati nella farina, fritti e conservati sotto aceto.

⁵⁹ Si veda Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II*, Olschki, Firenze 2005, pp. 257-258; Ludovico Frati (a cura di), Anonimo Veneziano, *Libro di cucina del secolo XIV*, cit., p. 44 («Pesse a sapore che se chiama a sabeto»).

⁶⁰ Apicio, *L'arte culinaria*, cit., pp. 227, 247 e 249.

⁶¹ Ivi, p. 171.

⁶² Ivi, p. 173.

⁶³ Federico II di Svevia (1194-1250).

⁶⁴ *Annals of the Caliphs' Kitchens. Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, a cura di Nawal Nasrallah, Koninklijke Brill, Leiden-Boston 2001.

⁶⁵ Ivi, p. 414 *passim*.

⁶⁶ Ivi, p. 178. I pesci sono serviti con una salsa fermentata mista a aceto di vino e cipolla soffritta.

⁶⁷ Ivi, p. 191 (in part. nota 18) e p. 348.

⁶⁸ Ivi, p. 328.

⁶⁹ Muhammad al-Baghdadi, *Il cuoco di Baghdad*, a cura di Mario Casari, Guido Tommasi editore, Milano 2004, p. 12 *passim*.

⁷⁰ *Nāranj* in arabo indica l'arancia amara.

⁷¹ «Nāranjia: per prepararla si taglia della carne grassa a piccoli pezzi. Si fa sciogliere della coda [Si intende il grasso di coda di montone, molto utilizzato

nella cucina araba], si mette la carne nel calderone, aggiungendo circa un dirham di sale e del coriandolo secco, e si mescola finché sia imbrunita. Poi si aggiunge acqua a coprire, facendo bollire ed eliminando la schiuma. Vi si versano pepe, lentisco, un bastoncino di cannella e zenzero, tutti finemente pestati. Poi si tagliano in piccoli pezzi delle cipolle e delle carote pelate, e si versano nel calderone. Presa della carne rossa, la si trita bene, vi si aggiungono un po' di coda fresca e le spezie menzionate, e se ne fanno delle polpette della misura di arance, che si versano nel calderone. Quando si sono solidificate, si prendono dei tuorli d'uovo con un pizzico di zafferano, e li si sbatte bene; tolte le polpette, ancora calde si immergono in queste uova, in modo che se ne rivestano, poi si rimettono nel calderone per un'ora. Poi si tolgono e di nuovo si mettono nel tuorlo d'uovo: tre volte. Quando quasi a cottura, si prende un po' di succo di arancia amara e succo di limone, e si versa sulla carne che sta nel calderone. Poi si pestano dieci dirham di mandorle dolci pelate, si fanno macerare in acqua e si versano nel recipiente. Vi si sbriciolano sopra alcuni rametti di menta secca. Si puliscono le pareti con uno strofinaccio pulito, si lascia su un fuoco debole per un'ora a riposare. Poi vi si spruzza un goccio di acqua di rose, e si leva.» Da Muhammad al-Baghdadi, *Il cuoco di Baghdad*, cit., p. 35.

⁷² Si veda la raccolta di Lucie Bolens, *La cuisine andalouse, un art de vivre. XI-XIII siècle*, Albin Michel, Paris 1990.

⁷³ Per esempio, ivi, p. 78.

⁷⁴ Per esempio, ivi, p. 89.

⁷⁵ Ivi, p. 131.

⁷⁶ Riguardo a questa teoria, oltre che a datazioni e rapporti tra i vari manoscritti, si rimanda a Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II*, cit. Per approfondire le tematiche dell'alimentazione medievale, si consigliano: Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit.; Massimo Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1997; Alberto Capatti e Massimo Montanari, *La cucina italiana*, Laterza, Roma-Bari 2005.

⁷⁷ Si tratta di ricette riprese in diversi trattati medievali, per brevità indicherò quelle presenti in Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II*, cit.: «Somachia», p. 221; «Limonia», p. 222; «Romania», p. 223; «Festiggia», p. 224.

⁷⁸ Solo negli ultimi secoli si è sentita l'esigenza di delimitare il regno dei «primi piatti» dove la pasta è bollita, ma nel passato l'identità di un raviolo o di un tortello rimaneva identica anche se veniva fritto. Si veda l'esempio dei tortellini alla bolognese che nella loro prima comparsa sono una specialità frita: Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti*, cit., p. 119 e sgg.

⁷⁹ Il passo è dubbio e potrebbe essere letto anche come «con formaggio di latte di pecora».

⁸⁰ Ms. Latino 7131, II, 54, da Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II*, cit., p. 243. Ravioli molto simili vengono descritti anche in altri codici, come in

Ludovico Frati (a cura di), Anonimo veneziano, *Libro di cucina del secolo xiv*, cit., p. 34. Questo genere di preparazioni è comune nei ricettari medievali e si moltiplicano con il passare dei secoli per cui sarebbe dispersivo enumerarle tutte. Per una carrellata di queste preparazioni fritte o al forno si consiglia l'analisi sulle «Rissole» in Luca Cesari, *Storia della pizza. Da Napoli a Hollywood*, il Saggiatore, Milano 2023, pp. 185-190.

3. L'Italia prima della cotoletta

¹ Elena Bergonzoni, *Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna*, Clueb, Bologna 2006, p. 71.

² Il testo viene pubblicato la prima volta a Roma in lingua latina nel 1474, poi a Venezia nel 1487 in italiano e, quindi, in tutta Europa, tradotto in francese, tedesco e inglese. Sulla figura e l'opera di Maestro Martino, da ultimo: Leonardo Granata (a cura di), *Maestro Martino il Principe dei cuochi. Il libro de cosina della Biblioteca civica di Riva del Garda*, Nova charta editori, Padova 2024. La pubblicazione integrale di tutti i quattro manoscritti originali di Maestro Martino si trova in: Claudio Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Olschki, Firenze 1996, mentre per la versione del Platina: Bartolomeo Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di Emilio Faccioli, Einaudi, Torino 1985.

³ Claudio Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, cit., p. 132. Questa è la versione del ms. Urbinate latino 1203, ma si trova praticamente identica anche nel ms. di Riva del Garda: ivi, p. 212. La stessa pastella viene utilizzata anche per altri tipi di fritti come la mela e le foglie di alloro. La carne e il pesce continuano invece a essere fritti al naturale o con una spolverata di farina.

⁴ Diffuso in molti paesi, è conosciuto anche con altri nomi come *pain perdu* e *eggy bread*. Ne esiste anche una versione sarda, praticamente identica, chiamata «Pani indorau».

⁵ Elena Bergonzoni, *Due testi medievali di cucina*, cit., p. 88, «De la suppa»; Frankwalt Möhren, *Il libro de la cocina*, cit., p. 154, «(Del paparo) Altramente» e «De avibus».

⁶ Claudio Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, cit., p. 211 (ms. Riva del Garda). Per la ricetta «Zupa doro»: ivi, p. 256 (ms. Buhler 19). La ricetta viene ripresa successivamente da diversi autori come Bartolomeo Scappi, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, Cuoco Secreto di papa Pio v*, Michele Tramezzino, Venezia 1570, f. 83 r. («Per far pane indorato»), e Domenico Romoli, *La singular dottrina*, Michele Tramezzino, Venezia 1560, f. 156 r. («Pan dorato con butiro»).

⁷ Per esempio «Per fare un Consumato a Lambicco» in Bartolomeo Scappi, *Opera di M. Bartolomeo Scappi*, cit., f. 395 r.

⁸ La ricetta a cui si fa riferimento è il «Poullaille farcie»: Baron Jérôme Pichon e Georges Vicaire, *Le manuscrit de la Bibliothèque Vaticane*, suppl. a *Le Viandier*

de Guillaume Tirel, dit Taillevent, Paris 1892, p. 332. Il codice manoscritto conservato alla Biblioteca Vaticana, ms. Reg. lat 776, ff. 59v.-60r, è accessibile anche da: digi.vatlib.it/view/MSS_Reg.lat.776 (consultato il 24 aprile 2024).

⁹ Da segnalare, inoltre, che questa tecnica mantiene lo stesso nome anche quando i tuorli d'uovo sono mescolati ai succhi di verdura per ottenere un colore verde, indizio del fatto che la parola indicava già un procedimento culinario e non semplicemente il colore della vivanda.

¹⁰ «Cabrit en ast»: Luis Faraudo De Saint-Germain, *Llibre de Sent Soví. Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, 1952, vol. 24, p. 31.

¹¹ «Per fare bello ogni arosto»: Claudio Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, cit., p. 88 (ms. Urbinate latino 1203).

¹² Domenico Romoli, *La singolar dottrina*, cit., f. 162 r.

¹³ Nei giorni di magro le portate di lessso e la frutta erano separate da un servizio di fritti dove aveva un ruolo principale il pesce, accompagnato da uova e verdure. Se sommiamo i giorni, risulta che il pesce fritto veniva servito all'incirca per un terzo dell'anno, è quindi normale che una portata del genere richiedesse particolari attenzioni. La stessa proporzione tra carne e pesce fritti si può notare anche nella descrizione dei banchetti in Cristoforo di Messisbugo, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande...*, Giovanni Dalla Chiesa, al segno di San Girolamo, Venezia 1557.

¹⁴ Ivi, ff. 32 v.-127 v.

¹⁵ Ivi, f. 132 v.

¹⁶ Ivi, f. 130 r. Negli stessi capitoli le animelle e il fegato e le anime vengono fritti al naturale, di quest'ultimo dice di infarinarlo «volendolo più rosolato».

¹⁷ Bartolomeo Scappi, *Opera di M. Bartolomeo Scappi*, cit., f. 21 v.

¹⁸ Ivi, f. 31 v.

¹⁹ Ivi, f. 36 v.

²⁰ Ivi, f. 25 v.

²¹ Ivi, f. 30 r.

²² Ivi, f. 24 v.

²³ Ivi, f. 26 v. Viene usata la parte di grasso più tenace che si trova nella punta di petto, tecnicamente in quello che viene chiamato «brisket point». Stranamente per lo stesso taglio del bue consiglia di eseguire l'indoratura con soli tuorli prima della frittura (f. 18 r.).

²⁴ Sono considerate frattaglie bianche tutte quelle non comprese nelle interiora propriamente dette (cuore, milza, fegato, polmoni, rognoni), ma rimangono escluse dai classici quarti della carcassa: animelle, schienali, midollo, lingua, orecchie, cervella, trippa, intestini, testicoli, omento, testina, piedini o zampetti e coda.

²⁵ Parlando delle pregiate vitelle trentine, particolarmente minute, Scappi riferisce che non superano le 80 libbre, ovvero circa 27 chili.

²⁶ Arance amare. Seppure già conosciute all'epoca, le arance dolci si diffonderanno solo negli anni successivi. Per la storia degli agrumi: Giuseppe Barbera, *Agrumi. Una storia del mondo*, il Saggiatore, Milano 2023, p. 119 e sgg.

4. La cotoletta francese

¹ Luigi xiv di Borbone, detto il Re Sole (Saint-Germain-en-Laye, 5 settembre 1638-Versailles, 1° settembre 1715), ha regnato per settantadue anni e centodieci giorni, dal 14 maggio 1643, quando aveva meno di cinque anni, fino alla morte nel 1715, quando ne aveva quasi settantasette.

² A questo proposito: Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti*, cit., pp. 138-140.

³ Lancelot de Casteau, *Ouverture de cuisine*, Leonard Streel Imprimeur, Liège 1604.

⁴ François Pierre de La Varenne, *Le Cuisinier françois*, Chez Pierre David, Paris 1651.

⁵ François Pierre de La Varenne, *Le pastissier françois*, Jean Gaillard, Paris 1653.

⁶ François Pierre de La Varenne *Le confiturier françois*, Jean Gaillard, Paris 1660.

⁷ François Pierre de La Varenne, *L'École des Ragoust*, Jacques Canier, Lyon 1668.

⁸ Pierre de Lune, *Le Cuisinier, où il est traité de la véritable méthode...*, P. David, Paris 1656.

⁹ L.S.R., *L'art de bien traiter*, Chez Jean du Puis, Paris 1674.

¹⁰ Per le informazioni bio-bibliografiche su La Varenne: François Pierre de La Varenne, *Il cuciniere francioso*, a cura di Jean-Claude Carron, Guido Tommasi editore, Milano 2012; François Pierre de La Varenne, *La Varenne's Cookery. The French Cook, the French Pastry Chef, the French Confectioner*, Prospect Books, Sheffield 2006; Stephen Mennell, *All Manner of Food*, Basil Blackwell, Oxford 1985, pp. 71-74.

¹¹ Cfr. infra Capitolo 1, nota 2.

¹² Il *roux* è una miscela di burro – in qualche caso strutto – e un amido – anticamente si usava solo la farina – cotti insieme e utilizzati per addensare altri liquidi come brodi, fondi di cottura o latte (come la besciamella). Nel Seicento francese si assiste ai primi passi di queste ricette che avranno un'importanza fondamentale nei secoli successivi.

¹³ Per esempio in François Pierre de La Varenne, 1651, cit., p. 41.

¹⁴ Ivi, p. 93.

¹⁵ Ivi, p. 220.

¹⁶ Ivi, p. 97. Ripreso anche da L.S.R., *L'art de bien traiter*, cit., p. 109. Si veda il capitolo dedicato al pollo fritto, infra pp. 239-243.

¹⁷ Ivi, p. 111 e p. 102.

¹⁸ Ivi, p. 112.

¹⁹ Ivi, p. 53.

²⁰ Ivi, p. 42.

²¹ Ivi, p. 59.

²² Pierre de Lune, *Le Cuisinier*, cit., p. 295.

²³ L.S.R., *L'art de bien traiter*, cit., p. 220.

²⁴ Ivi, p. 163.

²⁵ Pierre de Lune, *Le Cuisinier*, cit., p. 72.

²⁶ L.S.R., *L'art de bien traiter*, cit., p. 193.

²⁷ François Pierre de La Varenne, 1651, cit., p. 53. L'agresto è il succo ottenuto dalla spremitura dell'uva acerba. Molto utilizzato fin dal Medioevo, viene gradualmente sostituito dal succo degli agrumi, in particolare del limone al quale l'accomuna la spiccata nota acida.

²⁸ L'unica informazione certa della data di morte è contenuta in Philippe Papillon, *Bibliothèque des auteurs de Bourgogne*, Chez Philippe Marteret, Dijon 1742, vol. II, pp. 342-343.

²⁹ François Pierre de La Varenne, *Le Cuisinier françois... (unzième edition)*, Chez Jacques Canier, Lyon 1680, p. 38.

³⁰ Cfr. infra pp. 57-58.

³¹ In Italia il taglio comune di «punta di petto» è più generico, mentre la descrizione dovrebbe coincidere con il «brisket point», lo stesso indicato da Bartolomeo Scappi. Sempre nel *Cuisinier* il petto di vitello viene anche fritto in pastella: François Pierre de La Varenne, *Le Cuisinier françois*, 1680, cit., p. 39.

³² François Pierre de La Varenne, *Le Cuisinier françois*, 1680, cit., p. 39. La ricetta si trova anche nella traduzione italiana: François Pierre de La Varenne, *Il Cuoco Francese, ove è insegnata la maniera di condire ogni sorte di vivande*, Appresso Giuseppe Antonio Davico Turrini, Bologna 1682, p. 44.

³³ Proprio su un intero carré di montone arrosto lo usa Nicolas de Bonnefons, *Les délices de la campagne...*, Chez Raphael Smith, Amsterdam 1655, p. 291.

³⁴ François Pierre de La Varenne, 1651, cit., p. 79. La ricetta viene ripresa anche dalle edizioni successive.

³⁵ L.S.R., *L'art de bien traiter*, cit., p. 157.

³⁶ François Massialot, *Le cuisinier roïal et bourgeois*, Chez Charles de Sercy, Paris 1691.

³⁷ Louis Crompton, *Homosexuality & Civilization*, The Belknap Press of Harvard University Press, Cambridge, (MA) and London 2003, pp. 340-341.

³⁸ François Massialot, *Le cuisinier roïal et bourgeois*, cit., «Preface» (s.p.).

³⁹ *Ibidem*.

⁴⁰ Nel 1692 viene stampato il secondo volume dell'opera dedicato alle confetture e l'edizione definitiva dell'opera sarà infine costituita da tre volumi (Amsterdam 1734). Per una collocazione nel contesto delle pubblicazioni del periodo:

Philip e Mary Hyman, «La stampa in cucina. I libri di cucina in Francia tra xv e xvi secolo», in Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 501-511. Sull'autore si veda anche *New Larousse Gastronomique* (English Edition), Hamlyn, 2018 (ebook), s.v. Massialot, François.

⁴¹ Henry Notaker, *A History of Cookbooks*, University of California Press, Oakland (CA) 2017.

⁴² Solo per citare due esempi: l'anguilla infarinata e fritta e il luccio passato nella pastella, rispettivamente a p. 111 e 162 di (François Massialot), *Le cuisinier roïal*, cit.

⁴³ François Massialot, *Le cuisinier roïal*, cit., p. 93.

⁴⁴ Ivi, p. 339.

⁴⁵ Ivi, p. 227.

⁴⁶ Ivi, p. 370.

⁴⁷ Ivi, p. 317.

⁴⁸ Si tratta di piccole portate stuzzicanti che anticipano o accompagnano i servizi principali. Gli *hors d'oeuvres* vengono portati in tavola prima dell'inizio del pasto e possono essere assimilati ai nostri antipasti, mentre le *entrées* seguono la prima portata che può essere un antipasto, una minestra o una zuppa.

⁴⁹ François Massialot, *Le cuisinier roïal*, cit., p. 206.

⁵⁰ Si tratta del primo ricettario della storia stampato in più volumi, altro primato raggiunto da Massialot.

⁵¹ François Massialot, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, Chez Claude Prudhomme, Paris 1722, t. I, p. 257.

⁵² Vincent La Chapelle, *Le cuisinier moderne*, Chez Antoine de Groot, La Haye 1735.

⁵³ Vincent La Chapelle, *The Modern Cook*, Nicolas Prevost, London 1733. Le due edizioni non sono sovrapponibili e divergono in molti punti.

⁵⁴ Vincent La Chapelle, *Le cuisinier moderne*, cit., t. II, p. 89. La ricetta non compare nell'edizione inglese del 1733.

⁵⁵ La Chapelle usa ancora questa definizione per altri piatti non fritti, come i *Pigeons en Surprise*: Vincent La Chapelle, *Le cuisinier moderne*, cit., t. II, p. 225.

⁵⁶ Ivi, t. I, p. 240.

⁵⁷ Ivi, t. I, p. 241.

⁵⁸ Ivi, t. II, p. 82. Il *Tendrons*, detto anche *Milieu de poitrine*, è un pezzo di carne lungo e piatto composto da strati di muscoli separati da cartilagine.

⁵⁹ Menon, *Nouveau traité de la cuisine*, Chez Paulus-Du-Mesnil, Paris 1739.

⁶⁰ Ivi, t. I, p. 452.

⁶¹ Ivi, t. I, p. 409.

⁶² Ivi, t. I, p. 410-412.

⁶³ Ivi, t. II, p. 49.

⁶⁴ Menon, *La cuisinière bourgeoise*, Chez Guilllyn, Paris 1746.

⁶⁵ Anne Willan, Mark Cherniavsky, Kyri Claflin, *The Cookbook Library - Four Centuries of the Cooks*, University of California, Berkeley-Los Angeles-London 2012, p. 225.

⁶⁶ Menon, *La cuisinière bourgeoise*, 1746, cit., p. 49.

⁶⁷ Ivi, p. 50.

⁶⁸ Casi evidenti sono quelli degli gnocchi di patate e della carbonara che oggi sono ridotti a pochissimi ingredienti, ma per i primi anni di storia hanno conosciuto ricette molto più elaborate. Per una panoramica sull'argomento: Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti*, cit.

5. La cotoletta inglese

¹ François Pierre de La Varenne, *The French Cook... Englished by J.D.G.*, Adams, London 1653.

² François Massialot, *The Court and Country Cook*, W. Onley, London 1702.

³ «Short ribs» nel testo originale.

⁴ François Massialot, *The Court and Country Cook*, cit. (si trova nell'appendice iniziale intitolata *A Table explaining all the Terms of Art and French Words used in this Treatise of Cookery*).

⁵ Cfr. infra pp. 69-70 «Cotolette farcite».

⁶ Si tratta delle ricette «Another Side dish of Cutlets» e «Cutlets in Haricot and otherwise» contenute nello stesso capitolo dedicato alle «Cutlets»: ivi, p. 105.

⁷ Vincent La Chapelle, *Le cuisinier moderne*, cit.

⁸ Vincent La Chapelle, *The Modern Cook*, cit.

⁹ Kenelm Digby, *The Closet of the Eminently Learned Sir Kenelme Digbie Kt. Opened*, E.C. for H. Brome, London 1669.

¹⁰ Ivi, p. 186.

¹¹ Ivi, p. 202.

¹² John Nott, *The Cooks and Confectioners Dictionary*, H.P. for C. Rivington, London 1723.

¹³ Ivi, frontespizio.

¹⁴ Ivi, s.v. «Cutlets»: «261. To dress Cutlets of Veal or Mutton».

¹⁵ Ivi, s.v. «Cutlets»: «262. To farce Veal or Mutton Cutlets».

¹⁶ Ivi, s.v. «Cutlets»: rispettivamente «263. Cutlets another Way» e «266. Da thus».

¹⁷ Ivi, s.v. «Cutlets»: rispettivamente «265. Da thus» e «264. Da thus».

¹⁸ La pastella è composta da acqua, farina, uova crude e burro. Non sono riportate indicazioni sulle proporzioni degli ingredienti.

¹⁹ R. Smith, *Court Cookery: Or the Compleat English Cook*, T. Wotton, London 1725, p. 75.

²⁰ Charles Carter, *The Compleat City and Country Cook*, A. Bettesworth and C. Hitch and C. Davis, London 1732.

²¹ Ivi, p. vii.

²² Cfr. *infra*, p. 63.

²³ Sebbene non sia un ingrediente particolarmente diffuso, il mango compare in alcune preparazioni di cucina inglese del primo Settecento. Secondo la descrizione di Nathan Bailey, *Dictionarium Domesticum, Being a New and Compleat Houshold Dictionary*, C. Hitch and C. Davis and S. Austen, London 1736, s.v. «*Melons*», «Il mango è un frutto portato dalle Indie Orientali, della forma e dimensioni di un piccolo melone. Ha un grande nocciolo all'interno e ci arriva sotto forma di sottaceto, che ha un sapore forte di aglio».

²⁴ Charles Carter, *The Compleat City and Country Cook*, cit., p. 42, «Mutton Grilled with Capers».

²⁵ Ivi, p. 38.

²⁶ Ivi, p. 45.

²⁷ Ivi, p. 64.

²⁸ Ivi, p. 77.

²⁹ Ivi, p. 90.

³⁰ Ivi, p. 36.

³¹ Ivi, p. 47.

³² André Viard, *Le Cuisinier Impérial*, Chez Barba, Paris 1806, p. 175.

³³ Antoine B. Beauvilliers, *L'art Du Cuisinier*, Chez Colnet et Lenoir, Paris 1814, p. 137 *passim*.

³⁴ Lo spiega chiaramente oltre un secolo dopo Auguste Escoffier: «Si intende per panare all'Inglese, dopo aver condito le cotolette, passarle leggermente nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nella mollica di pane fresca appena preparata», Auguste Escoffier, *Ma Cuisine*, Ernest Flammarion Editeur, Paris 1934, p. 274.

³⁵ Charles Carter, *The London and Country Cook*, C. Hitch and S. Austen and J. Hinton, London 1749. Sul frontespizio è segnalata come terza edizione, ma le prime due sono irreperibili.

³⁶ Ivi, p. v.

³⁷ *Ibidem*.

³⁸ Ivi, p. 55.

³⁹ Ivi, p. 41.

⁴⁰ *Ibidem*: «*Veal cutlets from Pontack's*».

⁴¹ Il nome deriva dalla forma dell'insegna che riportava il ritratto di Arnaud III de Pontac.

⁴² John Timbs, *Clubs and Club Life in London*, Chatto and Windus Publisher, London 1872 (ristampato da Gale Research Company, Detroit 1967), pp. 58 e 379-380.

⁴³ Giulia e Luigi Cataldi Madonna, *Il vino è rosa*, Topic, Roma 2024, pp. 129-131.

⁴⁴ Andrea Gori, *Nel 1600 Arnaud de Pontac (Haut-Brion) inventa il marketing del vino. Intanto in Italia...*, <https://www.intravino.com/primo-piano/nel->

1600-arnaud-de-pontac-haut-brion-inventa-il-marketing-del-vino-e-in-italia/ (Consultato il 4 luglio 2024).

⁴⁵ William Ellis, *The Country Housewife's Family Companion*, James Hodges, London 1750.

⁴⁶ *The Lady's Companion*, J. Hodges and R. Baldwin, London 1753 (VI edizione). Non è stato possibile risalire alla prima edizione che risulta assente da tutti i cataloghi consultati.

⁴⁷ Si tratta di malli di noce conciati in salamoia e conservati sott'aceto.

⁴⁸ Le bacche del crespino (*barberries*) venivano conservate sotto aceto, oppure in scioppo di zucchero.

⁴⁹ Il finocchio di mare (*samphire*) viene utilizzato ancora oggi sott'olio e sott'aceto nei paesi mediterranei. Viene citato anche da William Shakespeare nel *Re Lear* riferendosi al mestiere rischioso dei raccoglitori di finocchio di mare lungo le ripide scogliere (atto IV, scena VI).

⁵⁰ *The Lady's Companion*, cit., p. 207.

⁵¹ *Lamb stones* nell'originale.

⁵² *The Lady's Companion*, cit., p. 393 «Another Way, after the Italian Manner».

⁵³ E. Spencer, *The Modern Cook*, Printed for the author, Newcastle upon Tyne 1782, p. 43.

⁵⁴ Charlotte Mason, *The Ladies' Assistant*, J. Walter, London 1787, p. 147. La ricetta viene ripresa anche nelle edizioni successive di questo fortunato manuale come Charlotte Mason, *The Lady's Assistant*, C. Whittingham, London 1801, p. 95.

⁵⁵ Il *dutch oven* è una particolare casseruola con coperchio di notevole spessore che può essere ricoperto di braci, in modo da diffondere il calore all'interno come in un forno.

⁵⁶ (A Lady), *The Cook's Complete Guide*, George Virtue, London 1810, pp. 41 e 138.

⁵⁷ Ivi, p. 217.

⁵⁸ *Cookery reformed; Or, The Lady's Assistant*, P. Davey and B. Law, London 1755, p. 177, «To fry cold Veal».

⁵⁹ Ivi, p. 164, «To fry Tripe».

⁶⁰ Conosciuto anche come *quintessence*, si tratta di un brodo di carne reallizzato utilizzando un brodo semplice (detto anche «brodo generale») come base al posto dell'acqua. Prima del significato che gli attribuiamo oggi, la parola «Restaurant» indicava un «Alimento che ristora, che dona forza [...] un consommé molto succulento, un estratto di carne», come si legge nel *Nouveau Dictionnaire De l'Académie Française*, Chez Jean Baptiste Coignard, Paris 1718, s.v. «Restaurant».

⁶¹ Una delle prime descrizioni si deve a François Marin, *Les dons de Comus, ou, les délices de la table*, Chez Prault, Paris 1739, t. I, p. 171.

⁶² Robert Reynolds, *The new professed cook*, J. Booth, Duke Street, Portland Place [London] 1829, p. 92.

⁶³ Ivi, p. 97.

⁶⁴ Ivi, p. 104.

⁶⁵ *Ibidem*.

⁶⁶ In Robert Reynolds, *The New Professed Cook*, cit., lo stesso procedimento di cottura viene adottato nelle ricette: «Veal sweetbreads roasted» p. 106, «Lamb's pluck in a plain way» p. 123, «Pigs' pettitoes a la sainte-menehould» p. 127, «Cutlets of chickens grilles» p. 141, «Fillets of partridges grillees» p. 162, «Fillets of rabbits a la maréchalle» p. 167, «Cutlets of sturgeon grillee» p. 196, e così via.

⁶⁷ Henderson William Brand, *Simpson's Cookery, Improved and Modernised. The Complete Modern Cook*, Baldwin and Cradock, London 1834.

⁶⁸ Ivi, p. 209.

⁶⁹ Questo antico titolo viene oggi usato per gli *Yeomen Warders*, gli ufficiali della guardia reale, meglio conosciuti con il nomignolo di *Beefeater*.

⁷⁰ Henderson William Brand è diventato celebre come fondatore del marchio Brand's, conosciuto oggi soprattutto per la salsa A1, ancora molto molto popolare in Inghilterra e negli USA.

⁷¹ Henderson William Brand, *Simpson's Cookery*, cit., p. 228, «Breast of Lamb in Cutlets, Bread crumbed, and Italian Sauce».

⁷² Ivi, p. 228, «Breast of Lamb in Cutlets, Bread crumbed, Sauce Tomata à la Vilmet».

⁷³ M.(arie) A.(ntonin) Carême, *Le Pâtissier Royal Parisien*, J.G. Dentu Imprimeur, Paris 1815, p. 379, «Flan à la Milanaise».

⁷⁴ M.(arie) Antonin Carême, *L'art de la cuisine française au Dix-Neuvième siècle*, Chez Jules Renouard et chez Dentu, Paris 1817, t. II, p. 107, «Grosse pièce d'esturgeon à la Milanaise».

⁷⁵ Il Regno d'Italia fu proclamato il 17 marzo 1805 e si concluse nel 1814 con la deposizione di Napoleone.

⁷⁶ La glassa (*glace*) è una delle *grande sauces* della cucina francese. Si tratta di un brodo fatto con varie tipologie di carne, ortaggi ed erbe aromatiche che vengono fatte lessare all'interno di un consommé (ovvero di un brodo doppio). Una volta filtrato, il liquido viene fatto addensare fino a raggiungere la densità di una salsa, in André Viard, *Le Cuisinier Royal*, Chez Barba, Paris 1820, p. 34.

⁷⁷ Ivi, p. 146. La ricetta viene anche tradotta in inglese e inserita nel manuale di Frances Crawford, *Cookery Adapted for English Families*, Richard Bentley, London 1853, p. 98.

⁷⁸ Ivi, p. 107.

⁷⁹ Ivi, p. 145. Il taglio chiamato *tendons* (letteralmente «tendini») corrisponde alla parte del costato dell'animale privato delle ossa che potrebbe essere tradotto come «biancostato».

⁸⁰ La salsa tedesca si ottiene con un procedimento simile alla glassa, con la differenza che nel finale viene legata a bagnomaria con tuorli d'uovo e burro, in André Viard, *Le Cuisinier Royal*, cit., p. 42.

⁸¹ Ivi, p. 189.

⁸² Nemmeno la salsa al pomodoro è una semplice conserva e, tra gli ingredienti, prevede brodo, burro, cipolla, peperoncino e zafferano, oltre ovviamente ai pomodori, ivi, p. 44.

⁸³ Ivi, p. 201. La ricetta viene presa come riferimento nella preparazione delle cotolette di vitello: «impanatele con formaggio e mollica di pane, come indicato per le cotolette di vitello alla milanese». Si tratta evidentemente di un errore, in quanto la ricetta del vitello non prevede alcuna impanatura.

⁸⁴ Ivi, p. 109, «Gras-double à la Milanaise».

⁸⁵ Ivi, p. 235, «Filets de Lapereau à la Milanaise».

⁸⁶ Ivi, p. 260, «Cailles à la Milanaise».

⁸⁷ A titolo di esempio: «Croquettes de Palais de Bœuf» p. 83, «Atreux de Palais de Boeuf» p. 83, «Ris de Veau à l'Anglaise» p. 153, «Selle de Mouton Panée à l'Anglaise» p. 161, «Selle de Mouton à l'Anglaise» p. 162, «Queues de Mouton panées à l'Anglaise» p. 168, «Carbonnades» p. 171, «Filet de Mouton à la Maître-d'Hôtel» p. 176, «Epigramme d'Agneau» p. 183, «Côtelettes de Levraut» p. 213, «Atelets de Lapereau» p. 252, «Filets de Lapereau à la Maréchale» p. 235, «Boudin de Faisan à la Richelieu» p. 241, «Filets de Faisan bigarrés» p. 243, «Boudins de Volaille» p. 501, «Côtelettes ou Poitrine d'Agneau à la Maréchal» p. 187, «Filets de Levraut Farcis frits» p. 213, «Atelets de Dindon» p. 284.

⁸⁸ Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti*, cit., p. 151.

⁸⁹ La dinastia dei Borbone governò il Ducato di Parma e Piacenza dal 1748 al 1859.

⁹⁰ Kees de Roest, *The Production of Parmigiano-Reggiano Cheese*, Wageningen Universiteit, s.l., 2000, pp. 23 e sgg.

⁹¹ M. Beauvilliers, *Le bon et parfait cuisinier universel*, Lebigre Frères Libraires, Paris 1837.

⁹² Charles Elmé Francatelli, *The Modern Cook*, Richard Bentley, London 1846.

⁹³ Salsa a base di consommé e glassa aromatizzata con prosciutto, aglio, timo, alloro, capperi, basilico, pepe e burro d'acciuga, ivi, p. 8.

⁹⁴ Charles Elmé Francatelli, *The Modern Cook*, cit., p. 256, «Mutton cutlets, à la milanaise».

⁹⁵ Ivi, p. 255.

⁹⁶ Ivi, p. 172.

⁹⁷ Alexis Soyer, *The Gastronomic Regenerator. A Simplified and Entirely New System of Cookery*, Simpkin, Marshall & Co., London 1846, p. 168.

⁹⁸ Ivi, p. 182.

⁹⁹ Ivi, p. 233.

¹⁰⁰ Ivi, p. 49: «Taglia trenta pezzi di maccheroni sbollentati della lunghezza di mezzo pollice, altrettanti pezzi di prosciutto magro cotto della stessa dimensione e una quantità uguale di funghi bianchi sbollentati della stessa misura. Metti dodici cucchiaini di salsa bianca [una sorta di besciamella fatta con metà brodo e metà latte, N.d.A.] in una casseruola con quattro cucchiaini di brodo bianco, condisci con un po' di pepe di Cayenna, sale e zucchero; fai bollire per dieci minuti, poi aggiungi gli ingredienti sopra menzionati con due onces di formaggio Parmigiano grattugiato, mescola delicatamente sul fuoco per dieci minuti, finisci con un cucchiaino di panna e utilizza dove richiesto».

¹⁰¹ Per approfondire la storia dei maccheroni associati alla cotoletta, si veda Appendice, «Maccheroni per contorno. Un'invenzione tutta italiana» a pp. 235-238.

¹⁰² Si veda l'esempio degli italiani a New York descritto da Simone Cinotto, *The Italian American Table. Food, Family, and Community in New York City*, University of Illinois Press, Urbana, Chicago and Springfield (IL) 2013.

¹⁰³ È paradigmatico l'esempio della pizza napoletana: Luca Cesari, *Storia della pizza*, cit., pp. 239 e sgg.

6. La cotoletta italiana

¹ Bartolomeo Stefani, *L'arte di ben cucinare*, Appresso gli Osanna, Stampatori Ducali, Mantova 1662, p. 101. Le stesse ricette vengono riprese invariate nell'edizione del 1685.

² Si tratta di biscotti secchi fortemente speziati che spesso vengono usati in polvere come ingrediente in diverse ricette. Stefani ne fornisce una ricetta a base di farina, mandorle pestate, zucchero, acqua di cedro, cannella, e muschio (sostanza secreta dalle ghiandole di diversi animali, in particolare il mosco siberiano). Bartolomeo Stefani, *L'arte di ben cucinare*, cit., p. 77.

³ Ivi, cit., pp. 14-19.

⁴ Ivi, p. 18.

⁵ (François Pierre) de La Varenne, *Il Cuoco Francese, ove è insegnata la maniera di condire ogni sorte di vivande*, Appresso Giuseppe Antonio Davico Turrini, Bologna 1682.

⁶ Ivi, pp. 44-45.

⁷ Antonio Latini, *Lo scalco alla moderna*, Nuova stampa delli soci Dom. Ant. Parrino e Michele Luigi Mutii, Napoli 1692.

⁸ Tra le altre cose, Antonio Latini è ricordato per essere il primo a descrivere la «Salsa di Pomodoro, alla Spagnuola», prototipo di tutte le salse di pomodoro che seguiranno in cucina. Ivi, p. 444.

⁹ Ivi, p. 82.

¹⁰ François Massialot, *Il Cuoco Reale e cittadino. Tradotto dal Franzese*, Lelio della Volpe, Bologna 1724 (l'edizione consultata è quella di Lorenzo Baseggio, Venezia 1780).

¹¹ Menon, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino 1766.

¹² François Massialot, *Il Cuoco Reale e cittadino*, cit., p. 96.

¹³ Menon, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, cit., p. 137.

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ Michele Imperiali (1719-1782) è stato un nobile italiano che dal 1755 visse al Palazzo di Cellamare a Napoli.

¹⁶ Dopo la breve parentesi austriaca, il Regno di Napoli fu conquistato nel 1734 da Carlo di Borbone e sarà retto dai suoi discendenti fino al 1861, anno dell'annessione al Regno d'Italia.

¹⁷ Nel 1759 Napoli contava già 350 000 abitanti che arrivarono a 438 269 nel 1797. Nello stesso anno Milano ne contava circa 135 000 e Roma 153 000. In Europa era seconda solo a Londra con i suoi 959 000 abitanti e a Parigi con 632 000. Da Giovanni Aliberti, *Economia e società a Napoli dal Settecento al Novecento*, Editori meridionali riuniti, Reggio Calabria 1974.

¹⁸ Vincenzo Corrado, *Il cuoco galante. Opera meccanica dell'Oristano. Di varie capricciose vivande nel fine de' loro istessi trattati accresciuta*, Stamperia Raimondiana, Napoli 1773.

¹⁹ Ivi, p. 4.

²⁰ Ivi, p. 6.

²¹ Ivi, p. 15.

²² Ivi, p. 22.

²³ Ivi, p. 26.

²⁴ Ivi, p. 88.

²⁵ Ivi, p. 15.

²⁶ Ivi, p. 16.

²⁷ Ivi, p. 28.

²⁸ *Ibidem*.

²⁹ Ivi, p. 14.

³⁰ *Ibidem*.

³¹ Fino a metà Novecento si faceva un largo uso di strutto nella cucina napoletana come ci conferma anche Ada Boni, *Il talismano della felicità*, Edizioni della Rivista Preziosa, Roma 1927, p. 533: «Dove si cucina molto con lo strutto – per esempio nel Lazio e nel Napoletano – questa provvista casalinga è quasi un dovere».

³² Louis François Armand de Vignerot du Plessis (1696-1788), pronipote del cardinale Richelieu è stato maresciallo di Francia.

³³ Lo stesso Michele Imperiali presso cui serviva Vincenzo Corrado.

³⁴ Pëtr Andrejevič Šuvalov (1827-1889) è stato un politico e generale russo.

³⁵ Grigorij Grigor'evič Orlov (1734-1783) è stato un militare e statista russo, consigliere e favorito dell'imperatrice Caterina II.

³⁶ Francesco Leonardi, *L'Apicio moderno*, s.l. (ma Roma) 1790, t. I, p. xxii.

³⁷ L'edizione del 1790 è composta da 6 volumi, mentre quella del 1807-1808 è corredata dall'appendice *L'arte del credenziere* di altri due volumi. L'opera completa sfiora le 2700 pagine.

³⁸ Francesco Leonardi, *L'Apicio moderno*, cit., p. vi.

³⁹ Ivi, p. xix.

⁴⁰ Ivi, t. I, p. 169.

⁴¹ Ivi, t. I, p. 177.

⁴² Ivi, t. I, p. 185.

⁴³ Ivi, t. I, p. 197.

⁴⁴ Lo stesso espediente viene usato per le cotolette (però non panate e fritte) di storione o di cefalo in cui viene infilata una zampa di gambero a simulare l'osso della cotoletta, ivi, t. v, pp. 66 e 157.

⁴⁵ Ivi, t. II, p. 234. La ricetta è simile a quella del castrato: dopo una prima cottura, le cotolette vengono avvolte nella rete di maiale (*crêpine* in francese), quindi passate in uovo, pangrattato e cotte in forno.

⁴⁶ Si intende chiodi di garofano.

⁴⁷ Ivi, t. II, p. 25.

⁴⁸ «Tutto il merito di una buona frittura proviene dalla *sorpresa*», Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du gout*, cit., t. I, p. 238.

⁴⁹ <https://www.parmaelasuastoria.it/it-IT/Agnoletti-Manuale-del-cuo-co-e-del-pasticciere.aspx> (consultato il 26 agosto 2024).

⁵⁰ Vincenzo Agnoletti, *La nuova cucina economica*, Roma 1803, t. I, s.v. «Côtelette». L'unica cotoletta frita viene pastellata nella ricetta «Côtelette à la Mariné».

⁵¹ In entrambe le edizioni dell'*Apicio Moderno* di Francesco Leonardi (1790 e 1807-1808) si trovano le seguenti ricette: «Zucchette alla Milanese», «Lasagne alla Milanese», «Salciccie alla Milanese», «Salciccie di Fegato alla Milanese», «Polenta alla Milanese», «Filetti di Pollanche alla Milanese»; Vincenzo Agnoletti nella *Nuova cucina economica* elenca invece: «Polenta alla Milanese», «Pudino alla Milanese», «Trippa alla Milanese», «Uova alla Milanese», «Zuppa di riso alla Milanese», «Zuppa di latte alla Milanese».

⁵² Cfr. infra p. 92.

⁵³ I veri e propri ricettari italiani su base regionale vedranno la luce solo agli inizi del Novecento, come per esempio *100 specialità di cucina italiane ed estere*, Sonzogno, Milano 1908; Vittorio Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali*, Società Editoriale Milanese, Milano 1909; Alberto Cougnet, *L'arte culinaria in Italia*, Wilmant, Milano 1910.

⁵⁴ Menon, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, cit.

⁵⁵ *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, e perfezione*, Nella stamperia Sirtori, Milano 1791. Questa pubblicazione era stata preceduta da un piccolo manuale intitolato *La cuciniera piemontese*, Beltramo Antonio Re, Vercelli 1771 che non presenta particolari novità.

⁵⁶ *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, e perfezione con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia*, Nella stamperia Sirtori, Milano 1794.

⁵⁷ Ivi, p. 113.

⁵⁸ Francesco Cherubini, *Vocabolario Milanese-Italiano*, Dall'Imp. Regia Stamperia, Milano 1841, t. III, s.v. «Mornéra».

⁵⁹ *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, e perfezione con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia*, Presso Pietro Agnelli, Milano 1815, p. 84; *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia*, Per Giovanni Silvestri, Milano 1825, p. 84.

⁶⁰ Si ritrova nella stessa ricetta ripresa da *Il cuoco italiano*, Tipografia Vignozzi, Livorno 1827, p. 127 mentre rimarrà una ricetta distintiva per la sogliola.

⁶¹ Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese economico*, Tipografia Motta ora di M. Carrara, Milano 1829.

⁶² Il Regno Lombardo-Veneto fu uno stato dipendente dall'Impero austriaco formato sull'esito degli accordi del Congresso di Vienna del 1815 fino al 1866 (nel 1859 perse quasi tutta la Lombardia, compresa Milano).

⁶³ Un quadro d'insieme lo fornisce il confronto delle rendite (in franchi) dell'anno 1830 dei vari stati italiani: Regno Lombardo-Veneto, popolazione: 4 930 000, rendite: 122 000 000; Regno delle due Sicilie, popolazione: 7 420 000, rendite: 84 000 000; Regno di Sardegna, popolazione: 3 800 000, rendite: 60 000 000; Stato Pontificio, popolazione: 2 590 000, rendite: 30 000 000; Granducato di Toscana, popolazione: 1 275 000, rendite: 17 000 000. Pur nella variabilità della raccolta dei dati per quel periodo, è evidente la potenza economica del Regno Lombardo-Veneto. Da Adriano Balbi, «Quadro statistico dei vari stati d'Italia», in *Annali universali di statistica*, vol. 31, Società degli Editori degli Annali Universali delle Scienze e dell'Industria, Milano 1832, p. 313.

⁶⁴ Burro chiarificato.

⁶⁵ Acciuga salata.

⁶⁶ Forse cheppie salate (in milanese *ceppit*), meglio conosciute come salacche o saracche, probabilmente segnalate come alternativa alle classiche acciughe.

⁶⁷ Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese economico*, 1829, cit., p. 268. La frambosa è il lampone: ivi, p. 226. La stessa ricetta compare anche nelle edizioni successive senza modifiche sostanziali e in una breve descrizione dal titolo «Frittura di carne di Vitello» in un piccolo almanacco stampato a Bologna: *La serva cuciniera e credenziera ammaestrata dal cuoco piemontese*, Stamperia Cardinali e Frulli, Bologna 1828, p. 12.

⁶⁸ Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese economico*, cit., p. 66.

⁶⁹ Il sugo di carne (*jus de viande* per i francesi) è un liquido scuro e sostanzioso ricavato da ritagli di carne e ortaggi rosolati nel burro, bagnati con brodo di carne e lasciati cuocere lentamente.

⁷⁰ La stessa ricetta si trova come «Braciuciole di Vitella alla francese» ne *Il Cuciniere all'uso moderno*, Fratelli Vignozzi, Livorno 1822, (iv ed.), t. I, p. 75.

⁷¹ L'influenza culturale di questa idea si ritrova in molteplici campi, compresi l'arte e la letteratura. A questo proposito risulta sempre attuale l'analisi in Eric J. Hobsbawm e Terence Ranger, *L'invenzione della tradizione*, Einaudi, Torino 2002.

⁷² L'esempio più celebre è probabilmente la pizza napoletana descritta al termine del suo viaggio nel Sud Italia del 1835.

⁷³ Alexandre Dumas, *Impressions de voyage*, Charpentier Libraire-Éditeur, Paris 1835, vol. 1, p. 372.

⁷⁴ Probabilmente si riferisce proprio a *Il nuovo cuoco milanese* di Felice Luraschi.

⁷⁵ M. Valery (Antoine-Claude Pasquin), *L'Italie confortable. Manuel du touriste, appendice aux voyages historiques, littéraires et artistiques en Italie*, Jules Renouard & C., Paris 1841, p. 28 (le parti in corsivo sono in italiano nel testo).

⁷⁶ *Codice gastrologico economico*, Galletti, Firenze 1841, p. 56. Il ricettario contiene anche una ricetta del tutto simile, ma con la carne di maiale, intitolata «Cotolette di majale al pover'Uomo» (ivi, p. 53), una denominazione che gli altri autori riservano a ricette completamente diverse a base di cipolle e prezzemolo.

⁷⁷ Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante*, Favale, Torino 1846, fasc. «Primavera», p. 21.

⁷⁸ Ralph Abercromby (1803-1868) è stato un diplomatico inglese, ambasciatore a Torino dal 1840 al 1851.

⁷⁹ Luigi Franconi, *Il nuovo cuoco ticinese economico*, Fratelli Fioratti, Lugano 1846.

⁸⁰ Ivi, p. 46.

⁸¹ *Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese*, Francesco Pagnoni, Milano 1859, p. 301. La ricetta dei «Maccheroni alla napolitana» si trova a p. 299 ed è la seguente: «Mettete una libbra di maccheroni nell'acqua bollente, con un pezzo di burro, sale, ed una cipolla instecchettata di chiodelli di garofano, e lasciate bollire per tre quarti d'ora; fate in seguito sgocciolare i maccheroni, poscia metteteli in una casseruola, con formaggio lodigiano gratugiato, con un poco di noce moscata, pepe grosso, e crema, fate friggere tutto insieme e poi recateli in tavola e troverete ottima questa maniera di cucinare i maccheroni».

⁸² *Il cuciniere moderno*, Giovanni Gussoni, Milano 1864 (le prime due edizioni risultano irreperibili, quella consultata è del 1871).

⁸³ Per la storia di Pellegrino Artusi e del suo ricettario: Alberto Capatti, *Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana*, cit.

⁸⁴ Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. G. Favale e C., Torino 1854, p. 114.

⁸⁵ Giovanni Vialardi, *Cucina borghese semplice ed economica*, Tip. G. Favale & C., Torino 1863, p. 109, «Costolette di vitello alla milanese».

⁸⁶ L'esigenza di standardizzare ricette e pratiche alimentari, etichettando possibili varianti come «spurie» o «illegittime», allo scopo di legittimare una forma anziché un'altra, fa parte delle strategie connesse al «gastronazionalismo»: Michaela Desoucey, «Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union», *American Sociological Review*, 75(3), 2010, pp. 432-455; Priscilla Ferguson, «Culinary Nationalism», *Gastronomica: The Journal for Food Studies*, 10, 2020, pp. 102-109; Felice Farina, «Japan's gastrodiploacy as soft power: Global Washoku and national food security», *Journal of Contemporary Eastern Asia*, 17, 2018, pp. 152-167; Michele Antonio Fino e Anna Claudia Cecconi, *Gastronazionalismo*, cit.

⁸⁷ Giuseppe Sorbiatti, *La Gastronomia Moderna*, Tipografia e Libreria Arcivescove Ditta Boniardi-Pogliani, Milano 1855 (a p. 142 nella seconda edizione, Tip. Boniardi-Pogliani di Ermenegildo Besozzi, Milano 1871). Siccome Sorbiatti è un autore milanese, molti lo indicano come l'ideatore della prima «vera» milanese. Sbagliando, ovviamente.

⁸⁸ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Bemporad, Firenze 1911, p. 369.

⁸⁹ *Ibidem*. La ricetta è inserita per la prima volta nell'edizione del 1903.

⁹⁰ Ivi, p. 159. La ricetta viene inserita nella tredicesima edizione del 1909.

⁹¹ Per indicazioni tecniche sui diversi grassi da frittura: Allan Bay, *Friggere alla perfezione*, cit., pp. 19-28.

⁹² Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, Solares, Milano 1967, p. 200. Per la ricetta classica attuale si veda in Appendice a p. 247 e sgg.

⁹³ Intervista a Gualtiero Marchesi, <https://www.youtube.com/watch?v=oI3rcrwwS6M> (consultato il 26 agosto 2024).

⁹⁴ *FineDining Lovers*, «Carlo Cracco: "La mia Milano? Una cotoletta sbagliata"», 31 dicembre 2013, <https://www.finedininglovers.it/articolo/carlo-cracco-la-mia-milano-una-cotoletta-sbagliata> (consultato il 27 agosto 2024).

⁹⁵ Margo Schachter, «La cotoletta di solo pane di Carlo Cracco: cosa c'è dietro», *La Cucina Italiana*, 27 febbraio 2024. Il virgolettato è di Luca Sacchi, sous-chef di Carlo Cracco, <https://www.lacucinaitaliana.it/gallery/cotoletta-di-solo-pane-carlo-cracco-idea-luca-sacchi/> (consultato il 27 agosto 2024).

⁹⁶ Maurizio Bertera, «Costoletta e milanese al cubo: Davide Oldani gioca ancora con la storia. La ricetta», in *La Cucina Italiana*, 31 agosto 2020, <https://www.lacucinaitaliana.it/storie/chef-cuochi/costoletta-milanese-al-cubo-davide-oldani-ricetta/> (Consultato il 26 agosto 2024).

⁹⁷ Italia Squisita, *La cotoletta alla milanese di Davide Scabin del Combal.Zero*, <https://italiasquisita.net/it/video-ricette/la-cotoletta-alla-milanese-di-davide-scabin-del-combal-dot-zero> (consultato il 26 agosto 2024).

⁹⁸ Italia Squisita, *Cotoletta alla milanese: l'orecchia di elefante di Chicco Cerea - Ristorante da Vittorio*, https://www.youtube.com/watch?v=_HdNDD1w_2s (consultato il 26 agosto 2024).

⁹⁹ Alexis Soyer, *The gastronomic regenerator*, cit., 1846 (II ed.), p. 323.

¹⁰⁰ Si riferisce alla ricetta «Côtelettes de Porc à l'Indienne», ivi, p. 322 in cui si legge: «Taglia dodici cotolette dal collo di maiale, in modo simile a quello indicato per le cotolette di montone, solo che sarai in grado di tagliare quattro cotolette senza ossa, tagliando una cotoletta tra le ossa delle costole. Poiché richiedono poco o nessun battitura, tagliale dal collo dello stesso spessore che desideri per le tue cotolette. Passale nell'uovo e nel pangrattato e friggi in burro chiarificato fino a ottenere un bel colore...».

¹⁰¹ La ricetta n. 130 «To blanch Macaroni» si trova a p. 52 e recita: «Metti mezzo gallone [circa 4,5 l] d'acqua in una casseruola in cui aggiungi due onces [circa 57 g] di burro e un'oncia di sale [circa 28 g]; quando bolle, aggiungi una libbra [circa 450 g] di maccheroni e falli bollire fino a quando saranno teneri, facendo attenzione a non cuocerli troppo. Il tempo di bollitura dipende principalmente dalla qualità: i maccheroni di Genova richiedono il tempo più lungo e quelli napoletani il più breve, e se cotti troppo diventeranno purea».

¹⁰² Realizzata attraverso la cottura dei pomodori con cipolla, carota, rapa, prezzemolo, timo, alloro, chiodi di garofano, macis, aglio, prosciutto magro crudo con l'aggiunta di burro, consommé e farina, il tutto passato al setaccio a fine preparazione (ivi, p. 18).

¹⁰³ La glassa è un concentrato di sugo di carne e ortaggi.

¹⁰⁴ Una delle salse base della cucina francese, qui composta da sugo di carne mescolato con consommé, glassa e salsa di pomodoro (ivi, p. 9).

¹⁰⁵ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1891, cit., p. 143.

¹⁰⁶ Artusi consiglia di usare sempre il raffinato tartufo bianco per le sue ricette, ivi, p. 294.

¹⁰⁷ La ricetta originale viene ripresa da pochi autori e la vediamo leggermente modificata in Alberto Cugnet, *L'arte culinaria in Italia*, Tipografia successori Wilmant, Milano 1910-1911, vol. II, p. 105, prima di essere completamente sostituita dalla versione attuale con prosciutto e parmigiano.

¹⁰⁸ La preparazione consiste in una costoletta battuta sottile, indorata e panata con il consiglio di scegliere «vitelli piuttosto maturi, perché la carne dei vitelli da latte facilmente si arricciasse e diventa dura». Giulia Lazzari Turco, *Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza*, Tipografia Emiliana, Venezia 1904, p. 286.

¹⁰⁹ Giulia Lazzari Turco, *Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza*, cit., p. 285.

¹¹⁰ *L'arte della cucina*, Adriano Salani, Firenze 1905, p. 135, «Scaloppe di vitella alla bolognese».

¹¹¹ 100 specialità di cucina italiane ed estere, cit., p. 6, «Scaloppe alla bolognese».

¹¹² Curioso notare come questa ricetta sia stata inserita nel libro dal traduttore italiano, non dal Pellaprat, come viene chiarito in una nota della ricetta.

¹¹³ Henri-Paul Pellaprat, *L'arte nella cucina. L'eleganza della mensa*, Casa italiana del libro S.A., Milano 1937, p. 246, «Scaloppe di vitello alla bolognese».

¹¹⁴ Claudio Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Olschki, Firenze 1996, p. 245 (Ms. Buhler 19).

¹¹⁵ Sella o lombata.

¹¹⁶ Arance amare.

¹¹⁷ Bartolomeo Scappi, *Opera di M. Bartolomeo Scappi*, cit., f. 36 v.

¹¹⁸ François Pierre de La Varenne, 1651, cit., p. 59, «Achis de viande rostie» *passim*.

¹¹⁹ Bartolomeo Stefani, *L'arte di ben cucinare*, cit., p. 18 *passim*, «Petto di vitello».

¹²⁰ François Massialot, *Le cuisinier roïal et bourgeois*, cit., p. 208.

¹²¹ Vincenzo Corrado, *Il cuoco galante. Opera meccanica dell'Oristano. Di varie capricciose vivande nel fine de' loro istessi trattati accresciuta*, Stamperia Raimondiana, Napoli 1773, p. 13. Allo stesso modo prepara anche costolette di maiale «Panate alla Griglia», ivi, p. 34.

¹²² Francesco Leonardi, *L'Apicio moderno*, cit., p. 210, «Cotelette di Mongana panate alla Scalogna».

¹²³ Vincenzo Agnoletti, *La nuova cucina economica*, cit., p. 176, «Cotelette panate in più maniere».

¹²⁴ Ovvero «tagliate [...] spesse due dita, digrassatele bene, private dai nervi e dalle ossa, lasciando soltanto la costola lunga tre dita, un po' schiacciate, marinatole con un po' d'olio, il sugo di 2 limoni, pepe, sale, una cipolla mondata e tagliata, un po' di prezzemolo», in Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, cit., p. 186.

¹²⁵ *Ibidem*.

¹²⁶ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1911, cit.

¹²⁷ Ada Boni, *Il talismano della felicità*, cit.

¹²⁸ Antonia Monti Tedeschi, *Il cucchiaino d'argento*, Editoriale Domus, Milano 1950.

¹²⁹ Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, cit.

¹³⁰ Auguste Escoffier, *Le guide culinaire*, Émile Colin imprimeur, Paris 1903, p. 358.

¹³¹ Ivi, p. 394. Molte ricette tra XIX e XX secolo sono dedicate a Madame de Maintenon (sposa morganatica di re Luigi XIV) ma hanno caratteristiche molto diverse tra loro.

¹³² Ivi, p. 549. La parola «suprême» aveva semplicemente il significato di «petto» mentre oggi, soprattutto in Italia, indica il petto di pollo ripieno. Fino ai primi del Novecento questa è una delle rare ricette che ne prevedono la farcitura.

¹³³ Attilio Peruzzotti, *Cucina classica e moderna*, Editrice Bietti, Milano 1909, p. 470.

¹³⁴ Ernesto Romagnoli, *Antologia della cucina*, Editrice La Celere, Genova 1913, p. 322.

¹³⁵ Ernesto Romagnoli, *Regalo di nozze*, Bottega d'arte italiana, Genova 1933, p. 558.

¹³⁶ Amedeo Pettini, *Cento ricette del cuoco del re*, Lattes, Torino 1933, p. 5.

¹³⁷ Ada Bonfiglio Krassich, *La cucina delle specialità italiane*, Sonzogno, Milano 1939, p. 18.

¹³⁸ *Il cucchiaino d'argento*, Editoriale Domus, Milano 1952, p. 491.

¹³⁹ *Guida gastronomica d'Italia*, Touring club italiano, Roma 1931.

¹⁴⁰ Ada Boni, *Il talismano della felicità*, cit. p. 274

¹⁴¹ «Giurarono in undici e un'ombra li ascoltava», *Corriere della Sera*, 22 ottobre 1949.

¹⁴² *Ibidem*.

¹⁴³ *Guida d'Italia del Touring club italiano, Piemonte, eccetto Torino e Valle d'Aosta*, Officine grafiche A. Vallardi, Milano 1961, p. 73.

¹⁴⁴ Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, cit., p. 48.

7. La cotoletta austriaca e tedesca

¹ L'analisi più approfondita sul termine *Schnitzel* è stata compiuta da Heinz Dieter Pohl in varie pubblicazioni, tra cui: Heinz Dieter Pohl, «An der Grenze zwischen Standardsprache und Dialekt: Der Wortschatz der Küche», in: Sabine Krämer-Neubert e Norbert Richard Wolf, (hrsgg.), *Bayerische Dialektologie: Akten der Internationalen Dialektologischen Konferenz 26.-28. Februar 2002*, [Schriften zum Bayerischen Sprachatlas, Band 8], pp. 145-153, Winter, Heidelberg 2005; Heinz Dieter Pohl, «Rund ums Wiener Schnitzel», cit. pp. 265-282; Heinz Dieter Pohl, *Die österreichische Küchensprache. Ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachlichen Erläuterungen)*, Praesens Verlag, Wien 2007.

² *Der Französische Becker. Der Frantzösische Koch*, s.l. 1665; *Der Franckössische Confitirer*, s.l. 1665.

³ Conrad Hagger, *Neues Saltzburgisches Koch-Buch*, Johann Jacob Lotter, Augsburg 1718, parte III, libro 2, p. 44, «Hünlein aus abgeschlagenen Eyern gebachen».

⁴ Incluso il ministero austriaco dell'Agricoltura, delle foreste, delle regioni e della gestione delle acque, https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/wiener_schnitzel.html (consultato il 2 agosto 2024).

⁵ Cfr. infra p. 58.

⁶ Allo stesso modo anche Menon nel 1739, cfr. *infra* p. 74. L'unico altro precedente di pollo fritto si registra nel *Le cuisinier françois* di François de la Varenne del 1651 dove viene semplicemente infarinato.

⁷ Cfr. Appendice, «Breve storia del pollo fritto», a pp. 239-244.

⁸ *Nützliches Koch-Buch, Oder Kurtzer Unterricht, In welchem Unterschiedliche Speisen Gut zu bereiten beschrieben seynd*, Steyr (J.A. Holtzmayr), Wien 1740, p. 90.

⁹ Anche se la ricetta è alquanto diversa, la sovrapposizione delle fette di carne può ricordare la ricetta delle «Scaloppine alla bolognese» di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1911, cit., p. 261.

¹⁰ *Niederrheinisches Kochbuch*, J.A. Zehnpfennig und J.G. Bästecher, Düsseldorf 1777, p. 77.

¹¹ Ivi, p. 227.

¹² Ivi, p. 102.

¹³ La parola *Carbonade* indica un taglio del lombo o del costato, qui «*Carbonade oder Coutlette*» sono usati come sinonimi. Il termine «carbonata» è diffuso in Italia a partire dall'epoca medievale con il senso di «cotto sui carboni», ma varia significato in relazione al periodo storico e alla zona geografica fino a indicare il taglio anatomico del lombo, a volte esteso fino alle prime costole dell'animale. Sono noti svariati casi di sostituzione lessicale tra la preparazione gastronomica e la parte anatomica interessata: il più famoso è il «fegato», derivato dal termine culinario latino *ficatum* (ovvero «[ingrassato con i] fichi») che ha sostituito l'originale latino *iecur* usato per secoli.

¹⁴ Katharina Morgenstern, *Unterricht für ein junges Frauenzimmer*, Frankfurt und Leipzig 1785, vol. II, p. 102. La prima edizione è: Johann Adam Creutz, Magdeburg 1782.

¹⁵ Tipici cornetti austriaci, qui in versione dolce ripieni di marmellata.

¹⁶ Ignaz Gartler e Barbara Hikmann, *Wienerisches bewährtes Kochbuch*, Joseph Gerold, Wien 1793, p. 277.

¹⁷ Tra cui anche il ministero austriaco dell'Agricoltura, delle foreste, delle regioni e della gestione delle acque, https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/wiener_schnitzel.html (consultato il 4 agosto 2024).

¹⁸ *Kleines österreichisches Kochbuch*, Fr. Ant. Hofmeisterischen, Wien 1798, p. 181.

¹⁹ La «lardellatura» o «steccatura» è un procedimento che prevede di infilare sottili strisce di grasso nella carne – di solito con l'aiuto di un apposito ago o un coltello dalla lama sottile – per mantenerla morbida durante la cottura. Un tempo era una tecnica piuttosto comune, in particolare in pezzi di carne di una certa consistenza, come arrostiti o fricandò, mentre in questo caso si applica a una sottile fetta di carne.

²⁰ La lardellatura della cotoletta la troviamo ancora in Anna Dorn, *Neuestes Universaloder: Großes Wiener-Kochbuch*, Ben Lendler und von Manstein, Wien 1827, p. 159, «Gespickte Kälberne Schnitzel» («Fettine di vitello lardellate»).

²¹ Le ricette di *Schnitzel* solo panata si trovano ancora in: Theresia Ballauf, *Die Wiener-Köchin wie sie seyn soll*, Franz Wimmer, Wien 1834, p. 398; Elisabeth Stockel, *Die bürgerliche Küche oder neuestes österreichisches Kochbuch*, J.P. Sollinger's Witme, Wien 1851, p. 157; Anna Koller, *Neuestes vollständiges Kochbuch*, Christian Kaiser, München 1851, p. 93 (in questo ricettario il passaggio in uovo e pangrattato è riservato alle cervella fritte); Katharina Prato, *Die Süddeutsche Küche*, A. Lehtam's Erben, Gratz 1858, p. 129.

²² La carbonata, termine mutuato dall'italiano e dal francese, indica la parte del lombo compresa «dall'ultima costoletta fino alla coscia» dell'animale. André Viard, *Le cuisinier impérial*, cit., p. 190. Incontreremo ancora questo termine nella cucina russa dove viene usato con lo stesso significato.

²³ Barbara Nicklin, *Neues erprobtes Kochbuch*, Johann Baptist Wallishausser, Wien 1802, p. 40.

²⁴ Anna Maria Neudecker, *Die Baierische Köchin in Böhmen*, Attenkofer'schen Buchhandlung, Landshut 1806, p. 109.

²⁵ Katharina Prato, *Die Süddeutsche Küche*, 1858, cit., p. 130.

²⁶ Cfr. infra pp. 69-70.

²⁷ Hedwig Heyl, *Das ABC der Küche*, Carl Habel, Berlin 1897, p. 125.

²⁸ Maria Anna Neudecker, *Allerneuestes, allgemeines Kochbuch*, bei Kronberger und Weber, Prag 1831, p. 48.

²⁹ Philipp Canstein, *Blicke in die östlichen Alpen und in das Land um die Nordküste des adriatischen Meeres*, Ludwig Oehmigke, Berlin 1837, p. 52.

³⁰ Katharina Prato, *Die Süddeutsche Küche*, 1858, cit.

³¹ Katharina Prato, *Manuale di Cucina per principianti e per cuoche già pratiche*, Styria-Libreria F. H. Schimpff, Graz-Trieste 1892, seguita da svariate altre ristampe.

³² *Österreichisches Biographisches Lexikon 1815-1950*, Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, Wien 2015, s.v. «Pratobevera, Katharina».

³³ Katharina Prato, *Die Süddeutsche Küche*, 1858, cit., p. 129.

³⁴ *Ibidem*.

³⁵ Cfr. infra pp. 106-107.

³⁶ Katharina Prato, *Die Süddeutsche Küche*, Aug. Hesse's Buchhandlung/August Zimmermann, Graz 1879, p. 213.

³⁷ Anne Letitia Schiller, *German National Cookery for English Kitchens. With Practical Descriptions of the Art of Cookery as Performed in Germany*, Chapman and Hall, London 1873, p. 103.

³⁸ Viene adottata da François Massialot nel *Le cuisinier roial et bourgeois*, 1691, cit., p. 236 per la spalla di montone; da La Chapelle, *Le cuisinier moderne*, 1735,

cit., p. 50 per il pollo marinato e, in seguito, anche da Hedwig Heyl, *Das ABC der Küche*, cit., p. 112 in una variante delle cotolette panate di vitello.

³⁹ Si riferisce alla ricetta precedente «Kalbs Cotelettes (Côtelettes de veau naturelles)»: «Dopo aver tagliato le cotolette (carbonata), si taglia via l'osso da ciascuna, si raschia l'osso delle costole e si spinge indietro la carne. Con un batticarne o il dorso di un coltello, si battono le cotolette, senza danneggiare la carne». Louise Seleskowitz, *Wiener Kochbuch*, cit., p. 130.

⁴⁰ Louise Seleskowitz, *Wiener Kochbuch*, cit., p. 130.

⁴¹ Si riferisce alla ricetta precedente «Naturschnitzel (Escalopes de veau naturelles)»: «quella della bistecca al naturale: Da un cosciotto di vitello privo di tutte le pellicine si tagliano fette dello spessore di un dito e si appiattiscono con un batticarne di legno o con il dorso di un coltello da disosso, rimuovendo eventuali piccole pellicine. Cospargere le fette con sale e lasciarle riposare distese per 1/4 d'ora», in Anna Fink, *Die Küche des Mittelstandes. Ein österreichisches Universal-Muster-Kochbuch*, Stern, Wien 1894, p. 73.

⁴² Ivi, p. 74.

⁴³ Noto centro termale e luogo di ritrovo mondano fino alla Prima guerra mondiale. Conosciuta con il nome Mariánské Lázně, oggi si trova in Repubblica Ceca al confine con la Germania.

⁴⁴ *The New York Times*, 8 settembre 1907.

8. La cotoletta russa

¹ Nell'affrontare questo capitolo vorrei segnalare fin da subito i limiti di questa ricerca dovuti alla difficoltà di reperire i testi di riferimento e di interpretare quelli esistenti. Ho voluto inserire la storia della cotoletta russa perché si è rivelata estremamente interessante nei suoi risvolti di continuità gastronomica rispetto alle altre nazioni europee, ma anche per l'evoluzione del piatto con caratteristiche proprie. Sarei lieto se qualcuno, più esperto di me in gastronomia russa, potesse usare questa ricerca come punto di partenza per sviluppare ulteriormente il tema.

² Superato in seguito solo dall'Impero britannico.

³ Pietro il Grande (1672-1725), zar dal 1682 (in coregenza con Ivan v fino al 1696) e primo imperatore di Russia a partire dal 1721.

⁴ Chi pagava la tassa riceveva un gettone da mostrare come prova, in caso contrario la polizia era autorizzata a radere sul posto chiunque ne fosse stato sprovvisto. Evgenii Akelev, «Is It Possible to Make Money from Beards?», *Cahiers du monde russe*, 61/1-2 (2020), pp. 81-104.

⁵ F.A. Zeest, *Vlijanie francuzskogo kulinarnogo iskusstva na russkiju kuchnju*, «Žurnal dlja Vsekh», Gubernskaya Tipografiya, S. Peterburg 1897, pp. 4-7. Le citazioni dell'autore si riferiscono al Domostroj.

⁶ Su Leonardi si vedano le note biografiche inserite nella sua opera: Francesco Leonardi, *L'Apicio moderno*, cit., p. xxiii; su Carême: F.A. Zeest, *Vlijanie francuzskogo kulinarnogo iskustva na russkuju kuchnju*, cit., p. 14.

⁷ Questa sezione aveva visto la luce in una precedente versione manoscritta del 1765 con il titolo «Brevi note di cucina» e venne ripubblicata separatamente nel 1779: Sergej Drukovcev, *Povarennye zapiski*, Tipografija Imperatorskogo Moskovskogo Universiteta, Moskva 1779.

⁸ In Russia le foglie dell'acetosa (*Rumex acetosa*) e dell'acetosella selvatica sono utilizzate per zuppe, stufati di verdura, carne o uova.

⁹ Probabilmente si tratta di burro chiarificato.

¹⁰ Sergej Drukovcev, *Ėkonomičeskoe nastavlenie dvorjanam, krest'janam, povaram i povaricham*, S. Peterburg 1772, p. 68. La ricetta compare anche nelle edizioni successive del ricettario (1773 e 1778) mentre nel citato *Povarennye zapiski* del 1779 (tratto dal manoscritto del 1765) sono riportate svariate ricette di carbonata (pp. 26 e sgg.) ma nessuna indorata, panata e fritta.

¹¹ Cfr. infra, p. 140.

¹² Cfr. infra, p. 141.

¹³ André Viard, *Cuisinier Impérial*, cit., p. 190. Per Viard «carbonata» e «sella» sono sinonimi.

¹⁴ Nikolaj Maksimovič Jacenkov, *Noveishaya i polnaya povarennaya kniga: V dvukh chastyakh*, Univ. tip., u V. Okorokova, Moskva 1790-1791, p. iii.

¹⁵ Ivi, p. 56. La ricetta è quasi identica all'originale di Menon già riportata: cfr. infra, pp. 74-75.

¹⁶ Come si legge nel *Niederrheinisches Kochbuch* del 1777, cfr. cap. precedente infra, pp. 139-140. In area tedesca questo metodo di cuocere le cotolette resiste per decine di anni e coesiste con la versione della cotoletta indorata, panata e fritta.

¹⁷ Nikolaj Maksimovič Jacenkov, *Noveishaya i polnaya povarennaya kniga: V dvukh chastyakh*, cit., p. 104, «Teljač'i kotlety žarenye».

¹⁸ *Novyj Soveršennyj Rossijskij Povar' i Kanditor' ili Podrobnij Povarennyj Slovar'*, tipografii M. Ponomareva, Moskva 1792, p. 491, ricetta ripresa dal «Quarré de Mouton en terrine à l'Angloise, aux lentilles», in Menon, *La cuisine bourgeoise*, François Foppens, Bruxelles 1760, p. 57.

¹⁹ *Novyj Soveršennyj Rossijskij*, cit., p. 493.

²⁰ *Ibidem*.

²¹ Joseph Fesch (1763-1839) è stato un cardinale con un ruolo strategico nella Francia napoleonica, in particolare nei rapporti con il papato. Di origine corsa, era lo zio di Napoleone Bonaparte (fratello della madre) e seguì l'imperatore nella sua parabola discendente, riuscendo a evitare la stessa tragica fine, visto che fu esiliato a Roma dove si occupò di collezionismo.

²² Albert, *Parižskij povar', ili povarennaja kniga*, Tipografii S. Selivanovskogo, Moskva 1825, p. 91.

²³ Ivi, p. 99. Il ricettario contiene altre ricette di cotolette fatte allo stesso modo, ma di animali diversi (per esempio il maiale a p. 129) e diverse altre ricette di cotolette non fritte, secondo la moda francese.

²⁴ Gerasim Stepanov, *Polnyj kuhmister i konditer, ili russkij gastronom*, Universitetskoi Tipografii, Moskva 1834, pp. iv-viii.

²⁵ Come il precedente «burro tedesco», potrebbe indicare il burro chiarificato.

²⁶ «Kuley» nella versione originale. I termini tecnici della cucina francese vengono spesso traslitterati mantenendo il suono della lingua francese.

²⁷ Gerasim Stepanov, *Polnyj kuhmister i konditer*, cit., p. 128.

²⁸ Ignaz Gartler e Barbara Hikmann, *Wienerisches bewährtes Kochbuch*, 1793, cit., p. 277; «Faschirte Karbonadeln» in Barbara Nicklin, *Neues erprobtes Kochbuch*, cit., p. 40; «Farcirte Schnitzeln von Lungenbraten», in Anna Maria Neudecker, *Die Baierische Köchin in Böhmen*, cit., p. 109; fino a Katharina Prato, *Die Süddeutsche Küche*, 1858, cit., p. 130. Diversi altri autori di area tedesca e austriaca descrivono ricette simili dopo la metà dell'Ottocento, come abbiamo già visto per la «Cotoletta di vitello tritata» nel ricettario *Das ABC der Küche* di Hedwig Heyl del 1897.

²⁹ Il condizionale è d'obbligo, considerata la difficoltà di reperire tutte le fonti in merito.

³⁰ Conosciuta come «Insurrezione di gennaio», ebbe inizio il 22 gennaio 1863 a seguito di rivolte patriottiche e l'organizzazione di bande armate di giovani che si opponevano alla coscrizione nell'esercito russo.

³¹ Ekaterina Alekseevna Avdeeva, *Ručnaja kniga russkoj opytnoj chozjajki*, U knigoprodavtsa Syvashnikova, S. Peterburg, 1846 (v ed.-I ed. 1842).

³² Ivi, p. 62, «Sous iz kotlet».

³³ Ivi, p. 76.

³⁴ Ivi, p. 184. Con gli autori successivi diventeranno simili alle crocchette di patate diffuse in Europa.

³⁵ *Ibidem*.

³⁶ Ivi, p. 185.

³⁷ Si vedano come esempio: Ya. O. Batjuskov, *Domostroj*, Tipografiya S. Orlova, Moskva 1865, pp. 242-244; P. Andreev, *Deševyj Russkij Stol' ili Iskusstvo est' vkusno, zdorovo i deshevo*, S. Peterburg 1868, pp. 207 e sgg.; K. Ekaterina Alekseevna Avdeeva, *Ručnaja kniga russkoj opytnoj chozjajki*, cit., pp. 187-190; Ekaterina Alekseevna Avdeeva, *Polnaja povarennaja kniga russkoj opytnoj chozjajki ili rukovodstvo k' umeršeniju raschodov v' domašnem chozjajstve*, D.V. Fedorov, S. Peterburg 1875, pp. 7-10, 63-65, 150 e sgg.; *Podarok chozjajkam*, Tipografiya I.D. Sytina i Ko., Moskva 1892, p. 76 e sgg.; Evgenija Novikova, *Novaja povarennaja kniga*; infine P.P. Aleksandrova-Ignat'eva, *Praktičeskie osnovy kulinar'nogo iskusstva*, Novoye Vremya, Petrograd 1916 (XI ed.), pp. 179-185 dove si trova la più dettagliata descrizione per la preparazione della cotoletta e dei singoli ingredienti che occupa quasi 6 pagine del ricettario.

³⁸ Elena Ivanovna Molochovec (1831-1918). Originaria di Arcangelo alle foci della Dvina Settentrionale sul Mar Bianco, trascorre la sua giovinezza a San Pietroburgo e in seguito si trasferisce a Kursk dove scrive il suo «Regalo per le giovani casalinghe o un mezzo per ridurre le spese domestiche» nel 1861, destinato a diventare un classico della letteratura culinaria.

³⁹ E. M...va (Elena Ivanovna Molochovec), *Podarok molodym chozjajkam ili sredstvo k umenšeniju raskhodov v domašnem chozjajstve*, Tipografiya Tovarishchestva Obščestvennaja Pol'za, S. Peterburg 1866 (II ed.).

⁴⁰ Ivi, p. 56.

⁴¹ Ivi, p. 167: «Kotlety bityja iz teljatiny» e «Kotlety rublennyja s sousom».

⁴² Ivi, p. 214.

⁴³ Ivi, p. 146. I pirožki attuali sono piccoli panini lievitati che contengono una farcia, dolce o salata.

⁴⁴ Ivi, p. 318.

⁴⁵ Ekaterina Alekseevna Avdeeva, *Polnaja povarennaja kniga russkoj opytnoj chozjajki*, cit., p. 205. Ancora oggi in Russia la parola «kotleta» è il corrispettivo di polpetta, più che cotoletta: esistono *kotlety* di carne e pesce ma anche di verdure, in particolare è abbastanza comune quella di carote e semolino.

⁴⁶ Massimiliano di Leuchtenberg (1817-1852) era cugino di primo grado dell'imperatore Napoleone III e nipote della prima moglie di Napoleone I. A seguito del matrimonio con Marija Nikolaevna, figlia prediletta dello zar Nicola I, ebbe accesso alle più alte cariche dello Stato russo.

⁴⁷ Il titolo riprende la celebre serie di pubblicazioni di Grimod de La Reynière dal titolo *Almanach des Gourmand*.

⁴⁸ L'originale «kostrec» dovrebbe indicare la parte finale della lombata e quella superiore della coscia (lo scamone e parte del girello).

⁴⁹ Ignatij Radetskij, *Al'manakh gastronomov*, S. Peterburg 1853, p. 86.

⁵⁰ P.M. Zelenko, *Povarskoe Iskusstvo*, Tipografiya A.S. Suvorina, S. Peterburg 1902, p. 240.

⁵¹ A.N. Vlasov, *Frantsuzskij domashnij stol*, Tipografiya M.G. Volchaninova, Moskva 1892, p. III.

⁵² Ivi, p. 266.

⁵³ Ivi, p. 67. Si tratta di una versione leggermente rivisitata delle *Côtelettes de Mouton en robe de chambre* di Menon.

⁵⁴ P.M. Zelenko, *Povarskoe Iskusstvo*, cit., p. 240.

⁵⁵ Ivi, p. 242.

⁵⁶ Pavel e Olga Syutkin, «Požarskij Chicken Cutlets Put Torzhok on the Map», *The Moscow Time*, 11 novembre 2023, <https://www.themoscowtimes.com/2023/11/11/pozharsky-chicken-cutlets-put-torzhok-on-the-map-a83047>, (consultato il 14 agosto 2024).

⁵⁷ Théophile Gautier, *Voyage en Russie*, Charpentier Libraire-Éditeur, Paris 1867, p. 220.

⁵⁸ Per la storia dell'invenzione della pizza margherita: Luca Cesari, *Storia della pizza*, cit., pp. 9 e ssg.

⁵⁹ Ignatij Radetskij, *Al'manakh gastronomov*, cit., p. 105. La ricetta ispira anche un piatto di consommé descritto dallo stesso autore in Radetskij, *S.-Peterburgskaja kuchnja*, S. Peterburg 1862, p. 190, «Sup' konsomè s' požarskimi kotletami. Potage consommé garni aux côtelettes à la Pojarsk».

⁶⁰ Ivi, p. 192.

⁶¹ Ekaterina Alekseevna Avdeeva, *Polnaja povarennaja kniga russkoj opytnoj chozjajki*, cit., p. 248, «Kotletki požarskie iz cyplenka».

⁶² Ivi, p. 165, «Kotlety požarskie iz ryby s šampin'onami».

⁶³ Ivi, p. 252, «Kotlety požarskie iz rjabčikov».

⁶⁴ Per citare almeno un paio di autori prerivoluzionari che se ne occupano: P.M. Zelenko, *Povarskoe Iskusstvo*, cit., p. 263 «Kotlety Požarskie iz puljardok. Côtelettes Pojarski»; P.P. Aleksandrova-Ignaťeva, *Praktičeskie osnovy kulinarnogo iskusstva*, Tipografiya T-va A.S. Suvorina «Novoe Vremja», Petrograd 1916, p. 331 «Požarskija kotlety».

9. La cotoletta statunitense

¹ Si veda per esempio: Adolphe Gallier, *The Majestic Family Cook-Book*, G.P. Putman's sons, New York-London 1897, p. 161.

² Il primo ricettario italiano pubblicato negli Stati Uniti è considerato quello di Jack Cusimano, *Economical Italian Cook Book*, Los Angeles (CA) 1917. Prima di allora le ricette di pasta erano conosciute attraverso le pubblicazioni inglesi.

³ Si veda per esempio: *Magazine of Domestic Economy*, vol. v, W.S. Orr & Co., London 1840, p. 15.

⁴ Il termine *Nudeln* è usato per la pasta in generale, i formati lunghi come le tagliatelle sono detti *Bandnudeln*.

⁵ Buffalo City Directory for the Year 1893, Courier Company, Buffalo 1893, p. 173.

⁶ Anne Letitia Schiller, *German National Cookery for English Kitchens*, Chapman and Hall, London 1873.

⁷ Andrew F. Smith, *Eating History. Thirty Turning Points in the Making of American Cuisine*, Columbia University Press, New York 2009.

⁸ Eliza Smith, *The Compleat Housewife; or, Accomplish'd Gentlewoman's Companion [...] Collected from the Fifth Edition*, William Parks, Williamsburg 1742. Come in molti altri manuali di questo genere, circa un terzo delle pagine è dedicato ai rimedi casalinghi per curare una grande quantità di indisposizioni, dalla gotta alla sciatica, fino al mal di gola e al cancro.

⁹ La prima edizione è J. Pemberton, London 1727.

¹⁰ Sono poche le notizie certe su questa autrice di cui sappiamo per certo solo che era orfana, come dichiara lei stessa nel frontespizio del libro. Nata probabil-

mente a Albany o da qualche parte nella valle del fiume Hudson, sarebbe stata a servizio come cameriera o cuoca di qualche famiglia benestante della zona. Ulteriori informazioni biografiche e una bibliografia aggiornata si possono trovare sul sito web della biblioteca della Michigan State University: <https://d.lib.msu.edu/msul/61?q=amelia%20simmons> (Consultato il 21 agosto 2024).

¹¹ Amelia Simmons, *American Cookery*, Hudson & Goodwin, Hartford 1796.

¹² The Library of Congress, «Books That Shaped America», <https://www.loc.gov/exhibits/books-that-shaped-america/overview.html> (Consultato il 19 agosto 2024).

¹³ La guerra d'Indipendenza americana (1775-1783) oppose le tredici colonie del Nord America al Regno di Gran Bretagna.

¹⁴ Originaria di Clerkenwell, un quartiere centrale di Londra, di lei si hanno poche notizie certe oltre alla paternità di quest'opera. Per maggiori informazioni e una bibliografia aggiornata si veda il sito web della biblioteca della Michigan State University: <https://d.lib.msu.edu/msul:53> (Consultato il 21 agosto 2024).

¹⁵ Susannah Carter, *The Frugal Housewife. Or, Complete Woman Cook*, James Carey, Philadelphia 1796, p. 45.

¹⁶ Le uniche notizie certe sono che era stato per molti anni il cuoco della Globe Tavern in Fleet Street e della White Hart Tavern nel quartiere di Holborn, due delle più rinomate insegne di Londra, mentre all'epoca della stesura del suo libro lavorava al Temple Coffee-House della stessa città.

¹⁷ Richard Briggs, *The New Art of Cookery*, W. Spotswood, R. Campbell and B. Johnson, Philadelphia 1792, p. 157, «Lamb chops».

¹⁸ Il ketchup (chiamato anche «catchup» o «catsup») ha una ricetta molto variabile all'epoca. Nella seconda edizione del suo manuale, Briggs consiglia di bollire della birra forte e stantia insieme a scalogni, macis, chiodi di garofano, pepe, zenzero e funghi, farla ridurre della metà, raffreddarla, filtrarla e imbottigliarla. La salsa si ottiene mescolando un cucchiaino di ketchup con una libbra di burro fuso. Richard Briggs, *The New Art of Cookery*, cit., p. 327, «Catchup to keep twenty years».

¹⁹ Ivi, p. 158, «Cold veal». La ricetta successiva «Cold fowl, pigeon, or rabbit» prima di friggere la carne la avvolge in una pastella a base di uovo, pangrattato, noce moscata, erbe aromatiche e scorza di limone.

²⁰ Charles Carter, *The London and Country Cook*, cit., p. 41 (cfr. infra p. 83).

²¹ *Cookery reformed; Or, The Lady's Assistant*, cit., p. 177 (cfr. infra pp. 87-88).

²² Figlia di un ricco coltivatore della Virginia, Mary Randolph ebbe accesso a un'istruzione superiore. Dopo avere gestito una pensione a Richmond, si trasferì a Washington dove compose il suo manuale. Per maggiori informazioni e una bibliografia aggiornata si veda il sito web della biblioteca della Michigan State University: <https://d.lib.msu.edu/msul:52> (Consultato il 21 agosto 2024).

²³ Mary Randolph, *The Virginia Housewife. Or, Methodical Cook*, Plaskitt & Cugle, Baltimore 1828, p. 34.

²⁴ Maria Eliza Rundell, *A New System of Domestic Cookery*, John Murray, London 1806.

²⁵ Maria Eliza Rundell, *A New System of Domestic Cookery*, William Andrews, Boston 1807.

²⁶ Maria Eliza Rundell, *A New System of Domestic Cookery*, John Murray, London 1826, p. 63, «Cutlets another way». Già presente nell'ed. W. Andrews, cit., p. 44.

²⁷ Maria Eliza Rundell, *A New System of Domestic Cookery*, Thomas Nelson, Edinburgh 1847, p. 53.

²⁸ Maria Eliza Rundell, *A New System of Domestic Cookery*, Carey and Hart, Philadelphia 1844, p. 64.

²⁹ *The National Cook Book by a Lady of Philadelphia*, Hayes & Zell, Philadelphia 1856. Nonostante sul frontespizio sia indicata come IX edizione, non è stato possibile rintracciare le precedenti. Da segnalare che l'edizione di George W. Child, Philadelphia 1863, porta la stessa dicitura.

³⁰ Ivi, p. 47.

³¹ A titolo di esempio: *The Kansas Home Cook-Book*, John C. Ketcheson, Leavenworth (Kansas) 1874, p. 53; Elmer Lynde, *The Model Cook*, O. Judd Co., David W. Judd, New York 1885, p. 17.

³² Marion Harland, *The Home-Maker. An Illustrated Monthly Magazine*, vol. III, n. 5 (febbraio 1890), p. 421, «Veal cutlets».

³³ Sono centinaia le ricette di questo tipo che si possono rintracciare sui manuali di cucina e rimangono pressoché stabili fino ai nostri giorni.

³⁴ Per esempio *The Encyclopedia of Oklahoma History and Culture*, s.v. «chicken-fried steak», <https://www.okhistory.org/publications/enc/entry?entry=CH039> (consultato il 29 agosto 2024). Nonostante il nome, la *chicken-fried steak* statunitense è a base di carne di manzo, il suo nome deriva dal fatto che utilizza la stessa panatura del pollo fritto.

³⁵ *Nützliches Koch-Buch, Oder Kurtzer Unterricht, In welchem Unterschiedliche Speisen Gut zu bereiten beschrieben seynd*, J.A. Holtzmayr, Wien 1740, p. 90.

³⁶ *French Domestic Cookery*, David Bogue, London 1846, p. 264.

³⁷ Alexis Soyer, *The Gastronomic Regenerator*, cit., Per la ricetta attuale cfr. *infra*, p. 124.

³⁸ Charles Elmé Francatelli, *The Modern Cook*, cit. Per la ricetta cfr. *infra*, p. 95.

³⁹ Mariano Galván Rivera, *Diccionario de cocina ó el nuevo cocinero mexicano*, Imprenta de I. Cumplido, México 1845, p. 931. Anche la ricetta delle cotolette di vitello («Costillas de ternera à la Milanese») a p. 841 non sono fritte, ma stufate con olio limone, successivamente impanate e grigliate.

⁴⁰ Ivi, p. 491.

⁴¹ Si tratta di un'opinione diffusa tra gli stranieri che visitavano l'Italia. Sono numerose le testimonianze sulla scarsità e la monotonia del cibo. Per un quadro più dettagliato si veda Dieter Richter, *Con gusto. Il Grand Tour della cucina italiana*, Centro di Cultura e Storia Amalfitana, Amalfi 2022.

⁴² Michael Burke Honan, *The Personal Adventures of «Our Own Correspondent» in Italy*, Harper & Brother publisher, New York 1852, p. 205.

⁴³ *Ibidem*.

⁴⁴ Parole sue: «Angela, la cuoca, una ragazza splendida, che doveva usare il suo mestolo ogni cinque minuti per respingere i rozzi assalti dei suoi numerosi ammiratori», *ivi*, p. 204.

⁴⁵ *The Examiner*, 19 giugno 1852.

⁴⁶ *The Anglo-American Magazine*, agosto 1952, p. 157.

⁴⁷ *The New Monthly Magazine*, vol. 95 (1852), p. 291.

⁴⁸ *Arthur's Home Magazine*, agosto 1855, p. 108.

⁴⁹ *The American Practical Cookery Book*, J.W. Bradley, Philadelphia 1860, p. 245.

⁵⁰ Un altro piatto di pasta piuttosto diffuso all'estero era a base di besciamella, variamente addizionata (soprattutto con parmigiano), conosciuto come «maccheroni all'italiana». Un esempio coevo delle due ricette si trova in Sarah J. Hale, *Mrs. Hale's New Cook Book*, Peterson and Brother, Philadelphia 1857, p. 298.

⁵¹ Cfr. *infra* Appendice, «Maccheroni per contorno. Un'invenzione tutta italiana», a pp. 235-238.

⁵² Mary Jewry, *Warne's Model Cookery and Housekeeping Book*, Scribner, Wellesford & Co., New York 1868, p. 303.

⁵³ *Ivi*, p. 348. Anche in questo caso si tratta di un ricettario stampato a Londra e pubblicato successivamente negli Stati Uniti. Nello stesso viene ripresa anche la versione delle «Cutlets à la Milanaise» incontrata nel *Diccionario de cocina* messicano del 1845, *ivi*, p. 389.

⁵⁴ William Carlin, *Old Doctor Carlin's recipes*, Locke Publishing, Toledo and Boston 1881, p. 101.

⁵⁵ Felix J. Déliée, *The Franco-American Cookery Book*, G.P. Putnam's sons, New York 1885, p. 457.

⁵⁶ Salsa di base simile alla besciamella che usa il brodo al posto del latte e viene legata con tuorli d'uova, *ivi*, p. 439.

⁵⁷ Sulla figura di Alessandro Filippini: Michael A. Meer, «The Forgotten Chef at Delmonico's: Alessandro Filippini», in *Digest: a Journal of Foodways and Culture*, n. 6, 2017, pp. 45-67.

⁵⁸ Sulla figura di Oscar Tschirky: Rebecca Dalzell, «What Made Oscar Tschirky the King of Gilded Age New York», in *Smithsonian Magazine*, 25 aprile 2018, <https://www.smithsonianmag.com/history/what-made-oscar-tschirky-king-gilded-age-new-york-180968885/> (consultato il 22 agosto 2024).

⁵⁹ La cotoletta *à la Maréchale* è saltata nel burro, poi rifinita con salsa spagnola, funghi, polpettine e fegatini di pollo. Alessandro Filippini, *The Table. How to Buy Food, How to Cook It, and How to Serve It*, Charles W. Webster & Co., New York 1890, p. 237 (per la ricetta della «Veal Cutlets à la Maréchale») e p. 403 (per il menu completo della cena).

⁶⁰ La testimonianza si trova in *The New Yorker*, 19 dicembre 1942, 1942 p. 13.

⁶¹ Oscar Tschirky, *The Cook Book, by «Oscar» of the Waldorf*, The Saalfeld Publishing Co., Chicago (IL)-New York (NY) 1896, p. 433.

⁶² Un'oncia è 28 grammi ca.

⁶³ «Guarnizione alla milanese. Taglia a julienne due tartufi di medie dimensioni, sei funghi e la stessa quantità di lingua affumicata cotta, e mettili in una casseruola con una pinta di riso cotto, mezza pinta di salsa di pomodoro (N. 205), mezza pinta di salsa Madeira (N. 185), un cucchiaino di sale, pochissimo pepe e tre cucchiaini di formaggio grattugiato, sia Parmigiano che Svizzero. Cuoci per dieci minuti e servi», in Alessandro Filippini, *The Table*, cit., p. 184.

⁶⁴ «Salsa di Pomodoro. Metti due cucchiaini di mirepoix crudo (n. 138) in una casseruola con un'oncia di burro; cuoci a fuoco moderato per cinque minuti, poi aggiungi due cucchiaini di farina, facendo dorare bene il tutto. Seleziona un litro di pomodori freschi, maturi, sani e ben lavati, tagliali a quarti e immergili nella casseruola con il resto, mescolando energicamente con un cucchiaino di legno fino a quando non iniziano a bollire. Condisci con un buon pizzico di sale, mezzo pizzico di pepe e mezzo cucchiaino di zucchero a velo. Fai bollire il tutto per quarantacinque minuti, poi passa attraverso un setaccio in un recipiente, e usa quando necessario. Questa salsa può essere preparata anche con pomodori in scatola, in tal caso cuocili per soli trenta minuti». Ivi, p. 178.

⁶⁵ Ivi, p. 237, «Veal cutlets à la Milanaise».

⁶⁶ Oscar Tschirky, *The Cook Book*, cit., p. 239, «Veal cutlets, milanese».

⁶⁷ Di questa presentazione si può rintracciare anche un'illustrazione praticamente coeva sul *Cassell's Dictionary of Cookery, with Numerous Engravings and Full-page Coloured Plates: Containing About Nine Thousand Recipes*, Cassell, Petter, Galpin & Co., London 1880, Plate iv, n. 2, p. 249.

⁶⁸ Tra i saggi più interessanti sulla comunità italiana a New York si consiglia Simone Cinotto, *The Italian American Table. Food, Family, and Community in New York City*, University of Illinois Press, Urbana, Chicago and Springfield (IL) 2013.

⁶⁹ Jessup Whitehead, *The Steward's Handbook*, Jessup Whitehead & Co., Chicago 1899, p. 349.

⁷⁰ Lieut. Col. (Nathaniel) Newnham-Davis, *The Gourmet's Guide to Europe*, Brentano's, New York 1911, p. 240.

⁷¹ *Guida gastronomica d'Italia*, Touring club italiano, 1931, cit., p. 58.

⁷² George Ross, *Tips on Tables. Being a Guide to Dining and Wining in New York at 365 Restaurants*, Covici-Friede, New York 1934, p. 99.

⁷³ Nato a Chicago e ristoratore lui stesso, fu una delle firme più autorevoli riguardo alle tendenze del cibo statunitense. George Rector, *Dining in New York with Rector. A Personal Guide to Good Eating*, Prentice-Hall Inc., New Jersey 1939, p. 259, «Veal cutlet Parmigiana».

⁷⁴ *The New York Times*, 15 ottobre 1945.

⁷⁵ *The New York Times*, 24 giugno 1946. Per qualche notizia in più, inclusi gli estratti di George Rector: <https://ihappentolikenewyork.com/2014/02/03/lost-restaurants-of-nyc-enrico-paglieri/>.

⁷⁶ *The New York Times*, 3 aprile 1949.

⁷⁷ La «parmigiana» in Italia è conosciuta almeno dalla fine del Settecento ed era una ricetta applicata a diversi ortaggi come fagiolini, asparagi, zucche, carciofi, nonché alle uova (si vedano per esempio le ricette contenute ne *L'arte di far cucina di buon gusto*, Presso Francesco Prato, Torino 1793). Inizialmente non veniva utilizzato il pomodoro che sarà invece un'introduzione successiva. La parmigiana di melanzane nasce invece nell'Ottocento e si diffonde con ricette e ingredienti variabili a seconda delle regioni italiane.

⁷⁸ Per inquadrare il successo della pizza in America: Luca Cesari, *Storia della pizza*, cit.

⁷⁹ Michele Lessona, *Conversazioni scientifiche*, E. Treves & C., Milano 1869, p. 82.

⁸⁰ Ancel Keys e Margaret Keys, *Eat Well & Stay Well*, Doubleday, New York 1959.

⁸¹ Ancel Keys, *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*, Doubleday, New York 1975. Per un approfondimento: Elisabetta Moro, *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*, Il Mulino, Bologna 2021.

⁸² Le ricette della cotoletta alla parmigiana – in diverse versioni – non abbandonano più i ricettari, nonostante le alternative più popolari ed economiche. Si vedano, per esempio: Edwin M. Post, *The Emily Post Cookbook*, Funk and Wagnalls, New York 1951, p. 97 (versione con le cotolette stufate, anziché fritte); Minneapolis Women's Association of the Symphony Orchestra, *Encore. A Cookbook of the Favorite Dishes of the World's Most Favorite Musicians*, Random House, New York 1958, p. 106; Fedora Bontempi, *The Bontempi Cookbook*, Prentice-Hall, Englewood Cliffs 1965, p. 102; Sue Kupcinec e Connie Fish, *Chicago Gourmet*, Simon and Schuster, New York 1977, p. 106 (un'inedita versione con i funghi al posto della mozzarella); Craig T. Norback, *The Side and Back Panel Cookbook. Recipes from the Boxes, Packages, Cans, and Bottles of Your Favorite Foods*, Dell Pub. Co., New York 1981, p. 108.

⁸³ Cheryl Sedaker, *365 Ways Cook Chicken*, HarperCollins Publishers, New York 1969, p. 69.

⁸⁴ Louella G. Shouer, *Quick and Easy Meals for Two*, Henry Holt and Co., New York 1952, p. 79.

⁸⁵ Lucy M. Alexander, *Poultry Cooking*, us Department of agriculture, Farmers bulletin n. 1888 (ottobre 1941), p. 24.

⁸⁶ *McCall's*, vol. 82, n. 4 (gennaio 1955), p. 48, «Asparagus-Chicken parmesan».

⁸⁷ *Woman's Day Collector's Cook Book*, E.P. Dutton & Co., New York 1960, p. 45.

⁸⁸ Martha Dixon, *Martha Dixon's Copper Kettle Cook Book*, B. Eerdmans Publishing, Grand Rapids (MI) 1963, p. 86, «Chicken parmesan».

⁸⁹ *Better Homes and Gardens*, vol. 36, n. 12 (dicembre 1958), p. 80.

⁹⁰ *Meat Cook Book*, Meredith Publishing Company, New York 1960, p. 95; Avanelle Day e Lillie Stuckey, *The Spice Cookbook*, Davide White Company, New York 1964, p. 434; *Sunset Cook Book of Chicken & Turkey. Other Poultry, Game Birds*, Lane Books, Menlo Park (CA) 1966, p. 13 (si tratta della versione *deep-fried*: «Fried Chicken Parmesan»); Betty Crocker, *Betty Crocker's New Outdoor Cookbook*, Golden Press, New York 1967, p. 118.

⁹¹ Menu del ristorante del 1958 consultabile su https://menus.nypl.org/menu_pages/52743/explore (Consultato il 22 agosto 2024). Tra i secondi si trova anche la «Veal cutlet parmigiana».

⁹² Helen Dunn, *Celebrity Recipes*, Grayson Publishing Corporation, New York 1958, p. 168.

⁹³ *The New York Times*, 16 giugno 1967.

⁹⁴ Ted Patrick e Silas Spitzer, *Great Restaurants of America*, Bramhall House, New York 1960, p. 96.

⁹⁵ Cheryl Sedaker, *365 Ways Cook Chicken*, cit., p. 72.

⁹⁶ Un esempio per tutti, la *chicken parmesan* fa parte del piatto «Tour of Italy» attualmente proposto dalla catena di ristoranti Olive Garden insieme alle fettucine Alfredo e alle lasagne.

⁹⁷ *The New York Times*, 14 febbraio 1990.

10. La cotoletta giapponese

¹ Per le parti relative alla storia del Giappone e della sua cucina: Rosa Caroli e Francesco Gatti, *Storia del Giappone*, Laterza, Roma-Bari 2005 (ebook); William G. Beasley, *Storia del Giappone moderno*, Res Gestae, Milano 2023; Naomichi Ishige, *The History and Culture of Japanese Food*, Routledge, London-New York 2001; Katarzyna J. Cwiartka, *Modern Japanese Cuisine*, Reaktion Books, London 2006.

² Più precisamente nel 552 secondo il *Nihon shoki*, il «libro degli annali giapponesi».

³ Álvaro Velho, *Roteiro da primeira viagem de Vasco da Gama, 1497-1499*, Agência-Geral do Ultramar, Lisboa 1940, da Wolfgang Reinhard, *Storia dell'espansione europea*, Guida, Napoli 1987, p. 74.

⁴ Si tratta del regno del prete Gianni, collocato agli estremi confini del mondo, ricco di oro e beni preziosi, sotto la costante minaccia dell'invasione musulmana, [https://www.treccani.it/enciclopedia/prete-gianni_\(Enciclopedia-Italiana\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/prete-gianni_(Enciclopedia-Italiana)/).

⁵ Richard K. Danford, Robin D. Gill e Daniel T. Reff, *The First European Description of Japan, 1585. A Critical English-language Edition of Striking Contrasts in the Customs of Europe and Japan by Luis Frois, S.J.*, Routledge, London 2014, pp. 125-146.

⁶ Potrebbe essere *karashi* (vera e propria senape) o *wasabi*.

⁷ Probabilmente si riferisce al *narezushi*, la più antica forma di sushi giapponese in cui viene utilizzato pesce conservato sotto sale per alcuni mesi, lasciato poi fermentare insieme al riso in barili sigillati.

⁸ Luigi Frois, *Ragguaglio della morte di Quabacondono scritta dal p. Luigi Frois della Compagnia di Giesu, dal Giappone nel mese d'ottobre del 1595*, appresso Luigi Zannetti, Roma 1598, p. 16.

⁹ Il libro è disponibile nel sito del National digital archives of Japan: <https://www.digital.archives.go.jp/file/1240055.html>, mentre una descrizione in inglese si trova in <https://sengokudaimyo.com/table-of-contents>.

¹⁰ L'origine del nome è ancora oggetto di dibattito e potrebbe invece avere una radice linguistica cinese.

¹¹ Yedo, o Edo, era l'antico nome di Tokyo.

¹² Francis L. Hawks, *Narrative of the Expedition of an American Squadron to the China Seas and Japan. Performed in the Years 1852, 1853, and 1854, under the Command of Commodore M.C. Perry*, United States Navy, Beverly Tucker Senate Printer, Washington 1856, vol. I, p. 259.

¹³ Lo shōgun era il capo militare del Giappone, carica divenuta ereditaria, con funzioni di governatore dell'impero a partire dalla fine del XII secolo.

¹⁴ Pseudonimo di Nozaki Bunzō (1829-1894), scrittore e giornalista molto noto per libri sull'Occidente e in particolare sulle usanze alimentari degli stranieri. Tra le varie cose, è ricordato anche per essere l'autore della prima rivista in stile manga dal titolo *Eshinbun nipponchi* («Notizie illustrate») insieme all'illustratore Kawanabe Kyōsai.

¹⁵ Il ricettario risulta di difficile interpretazione a causa del tipo di scrittura. Le versioni originali di questo e dei ricettari antichi citati in seguito sono disponibili in formato digitale presso la Biblioteca della Dieta nazionale del Giappone (<https://www.ndl.go.jp/>).

¹⁶ *Keiben Seiyō Ryōrihō Shinan Jicchi Ōyō Ichimei: Seiyō Ryōri Hayamanabi* («Guida pratica alle ricette di cucina occidentale semplici – Applicazioni pratiche»), Kunoki Nobuyoshi, 1888.

¹⁷ Ivi, pp. 7-9 (trad. di Graziana Canova).

¹⁸ *Kappō Jugyō Nisshi* («Diario delle lezioni di cucina tradizionale»), Kōchi-ken Jinjō Chūgakkō 1882.

¹⁹ Ivi, p. 20 (trad. di Graziana Canova).

²⁰ *Nicchū Sōzai Narai Tsuke Mono Doku Annai Wayo Katei Ryōri* («Guida pratica per piatti quotidiani e sottaceti, cucina casalinga giapponese e occidentale»), Shinkaidō, Tokyo 1906.

²¹ Ivi, p. 26 (trad. di Graziana Canova).

²² Aoki Yuriko, *Nihon no Yōshoku* («La cucina occidentale giapponese»), Minerva Shobō, Kyoto 2018, pp. 60-67.

²³ Questa versione, estremamente popolare in Giappone, mantiene un punto di contatto con una ricetta statunitense vista in precedenza dove viene utilizzato il curry all'interno della salsa (cfr. p. 178).

²⁴ Il miso è un ingrediente molto diffuso che si ottiene dalla fermentazione combinata di un legume e di un cereale, tradizionalmente soia e riso.

²⁵ A differenza del miso comune, questa varietà utilizza esclusivamente soia e sale.

Conclusioni

¹ Tyrion Lannister, *Il trono di spade*, HBO, stagione 8, episodio 6.

Appendici

Il vitello tonnato: la «cotoletta» che non ce l'ha fatta

¹ Francesco Leonardi, *L'Apicio moderno*, cit., p. 97. La similitudine è riportata in seguito anche dal *Manuel de la cuisine*, C.M.B. Antoine éditeur, Metz 1811, p. 408: «La sua carne [del tonno] assomiglia a quella del vitello, è soda, molto buona da mangiare e molto nutriente; la si sala e la si mette in salamoia per conservarla».

² Marie-Antoine Carême, *L'art de la cuisine française*, chez l'auteur, Paris 1833, t. II, p. 110. Nella letteratura francese si trova nuovamente in M. Burnet, *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère*, A la librairie usuelle, Paris 1836, s.v. «Thon».

³ *La cuisinière genevoise*, chez Luc Sestié, Genève 1814, p. 22.

⁴ Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese economico*, 1829, cit., p. 175.

⁵ *Codice gastrologico economico*, cit., p. 105.

⁶ Luigi Franconi, *Il nuovo cuoco ticinese economico*, cit., p. 35.

⁷ Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese economico*, Tipografia Motta ora di M. Carrara, Milano 1853, p. 221.

⁸ Angelo Dubini, *La cucina per degli stomachi deboli*, cit., p. 53.

⁹ Giuseppe Sorbiatti, *Gastronomia moderna*, Tip. Boniardi Pogliani, Milano 1871(II ed.), p. 129.

¹⁰ *Il re dei cuochi*, Legros e C. editori, Milano 1880 (III ed.), p. 307.

¹¹ Dottor Leyrer, *La regina delle cuoche*, Editore C.F. Manini, Milano 1882, p. 153.

¹² Giulia Ferraris Tamburini, *Come posso mangiar bene?*, Ulrico Hoepli, Milano 1913 (I ed. 1900), p. 417.

¹³ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1891, cit., p. 165.

¹⁴ Ada Boni, *Il talismano della felicità*, cit., p. 217.

¹⁵ La voce «Vitelo Tone» era già in uso in Piemonte, come testimonia il menu giornaliero dei baroni Crova datato 1891: Alberto Capatti, «Pellegrino Artusi e la cucina di casa. Archivio di una terra senza specialità», in Massimo Montanari (a cura di), *Atti del convegno scientifico con spettacolo e uso di cucina. La cucina di casa in Italia, dal Medioevo a oggi*, (22 giugno 2002), Forlimpopoli 2002, (<https://www.casartusi.it/it/convegni/2002-la-cucina-di-casa-in-italia-dal-medioevo-ad-oggi/>), p. 25.

¹⁶ Tra i termini gastronomici che hanno subito la stessa sorte si possono citare anche «vin brûlé», «frappé» e «paillard». Quest'ultima parola deriva forse dal nome proprio di Paillard, proprietario di un ristorante parigino dell'inizio del xx secolo, ma in francese significa «libertino, depravato».

¹⁷ Felice Cunsolo, *Gli italiani a tavola*, cit., p. 42.

¹⁸ Questa modalità la applica anche alla ricetta dell'amatriciana, attirandosi le critiche di Luigi Veronelli. Per la ricostruzione della vicenda si veda Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti*, cit., pp. 49-51.

¹⁹ Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, cit., pp. 68 e 219.

Maccheroni per contorno

¹ Questo termine è utilizzato ancora oggi per indicare alcune preparazioni tipiche del Sud Italia: la ritroviamo per esempio nei «Ciceri e tria» salentini, o ancora in altre regioni italiane come la Sicilia, con i suoi «Vermicelli di tria» e la «Tria bastarda», e in Puglia con le «Tridde» baresi.

² Ms. Lat. 7131, II, 66, da Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II*, cit., p. 248, «De tria ianuensi».

³ Cristoforo di Messisbugo, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande*, cit., f. 52 v.

⁴ Ivi, ff. 52 v.-53 r.

⁵ Ivi, f. 10 r.

⁶ Francesco Chapusot, *La vera cucina casalinga sana, economica e delicata*, Eredi Botta, Torino 1851.

⁷ Giuseppe Sorbiatti, *La Gastronomia Moderna*, 1855, cit., (a p. 140 nella seconda edizione, 1871, cit.).

⁸ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1891, cit., pp. 109.

⁹ Ivi, p. 108

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ Henri-Paul Pellaprat, *L'arte nella cucina. L'eleganza della mensa*, cit., p. 244.

¹² Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti*, cit., p. 137 e sgg.

¹³ Ippolito Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica*, Tipografia di G. Palma, Napoli 1837, p. 279.

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ All'epoca la pastasciutta occupava ancora un ruolo marginale nel consumo degli italiani e la pasta si consumava perlopiù in brodo (in particolare al Nord) o al forno sotto forma di timballo. Per l'evoluzione della pasta: Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti*, cit. e Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari 2010.

Breve storia del pollo fritto

¹ François Pierre de La Varenne, 1651, cit. p. 97.

² Cfr. infra pp. 137-138.

³ Ignaz Gartler, *Wienerisches bewährtes Koch-buch*, Göbhardischen Buchhandlung, Bamberg und Würzburg 1768.

⁴ *Nützliches Koch-Buch*, cit., p. 90, «Kälberne Schnitzel mit Parmesan-Käse und Semmel-Schnitten»

⁵ Ivi, p. 74 «Hünl gebachen» (si ritrova identica anche nell'edizione del 1768).

⁶ Ignaz Gartler e Barbara Hikmann, *Wienerisches bewährtes Koch-buch*, Carl Gerold, Wien 1817, p. 376.

⁷ Ignaz Gartler, Barbara Hikmann e Franz George Zenker, *Wienerisches bewährtes Koch-buch*, Carl Gerold, Wien 1839, p. 376. Il terzo autore, Franz George Zenker, all'epoca occupava il ruolo di chimico certificato e primo cuoco del principe Joseph von Schwarzenberg e sembra sia subentrato agli autori originali per continuare la loro opera.

⁸ Theresia Ballauf, *Die Wiener-Köchinn wie sie seyn soll*, Kupffer und Wimmer, Wien 1810.

⁹ Theresia Ballauf, *Die Wiener-Köchinn wie sie seyn soll*, Franz Wimmer, Wien 1834, p. 453, «Hühner als Cotelette».

¹⁰ Ivi, p. 482, «Kronabethvögel als Cotelette». Il *Kronabethvögel* è il *Turdus pilaris*, conosciuto in Italia come Cesena, una varietà di tordo che sverna in Europa centrale.

¹¹ Johann Nep. Vogl., *Oesterreichischer Volkskalender für 1846*, A. Strauß's sel. Witwe & Sommer, Wien 1845, p. 41.

¹² Ancora oggi è usato colloquialmente in Austria e Germania. Si trovano anche le magliette con questa scritta e una freccia puntata sulla pancia.

¹³ In Italia la ricetta del pollo fritto compare per la prima volta in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina...*, 1891, cit., p. 126, con il titolo «Petti di pollo alla sauté».

¹⁴ Mary Cole, *The Lady's Complete Guide*, G. Kearsley, London 1788, p. 194. «To fry cold Chicken». Il titolo potrebbe lasciar pensare a un pollo precedentemente sbollentato e lasciato raffreddare.

¹⁵ Si veda la nota 34 del Capitolo 5.

¹⁶ Mi riferisco in particolare a Sarah J. Hale, *Mrs. Hale's New Cook Book*, Peterson and Brothers, Philadelphia 1857, p. 220. «To fry chickens» e Maria Parloa, *Miss Parloa's New Cook Book*, Washburn Crosby Co., Minneapolis 1880, p. 30, «Fried chicken».

¹⁷ William Vollmer, *The United States Cook Book*, Schaefer & Koradi, Philadelphia 1865, p. 104.

¹⁸ Marion Harland, *Common Sense in the Household*, Charles Scribner, New York 1871, p. 90, «Fried chicken».

¹⁹ Le prime e più significative ricette si trovano in: *Pacific Rural Press*, vol. xvi, n. 25 (21 dicembre 1878); *La cuisine creole*, F.F. Hansell & Bro, New Orleans 1885, p. 66; *The Home-maker*, vol. 3 (ottobre 1889-marzo 1890), p. 418; *Country Gentleman, the Magazine of Better Farming*, vol. 64 (1893), p. 901; *Good Housekeeping*, vol. 24, n. 1 (gennaio 1897), p. 18.

²⁰ John F. Mariani, nella sua *Encyclopedia of American Food and Drink* sostiene che possano esserci state delle influenze scozzesi e delle culture africane nella trasformazione della ricetta verso gli esiti attuali, ma purtroppo non cita alcuna fonte storica o ricettario a sostegno della propria tesi. John F. Mariani, *Encyclopedia of American Food and Drink*, Bloomsbury, New York-London-New Delhi-Sidney, 1999, s.v. «Southern fried chicken», ripreso anche da Servet Gulum Sumnu, Serpil Sahin, *Advances in Deep-fat Frying of Foods*, cit., p. 1.

Ultimi volumi pubblicati

Johann Wolfgang Goethe, *La teoria dei colori*

Gianni Brera, *Sul ciclismo*

Lewis Carroll, *Una storia ingarbugliata*

Claudia Grande, *Pornorama*

Bill Hayes, *Sudore*

Philip Hoare, *Leviatano*

Daphne du Maurier, *Il capro espiatorio*

Daphne du Maurier, *Rendez-Vous*

Piccolo manuale illustrato per cercatori di stoffe

Mona Chollet, *Reinventare l'amore*

Edoardo Boncinelli, *Come nascono le idee*

Maurice Blanchot, *La parte del fuoco*

Nisargadatta Maharaj, *Alla sorgente dell'Essere*

Laura Pugno, *L'oltre*

Ian Bostridge, *Io, canto*

Ines Testoni, *Essere eterni*

Paul Oyer, *Economisti allo stadio*

Vincenzo Levizzani, *Storia del mondo in 10 tempeste*

Filippo Tuena, *Michelangelo*

David Bowie, *E l'artista parlò alla rockstar*

Joyce Carol Oates, *Foxfire*

Enrico Pieranunzi, *Bill Evans*

Stefania Bustelli, *Borgo Polmone*

Evan D.G. Fraser, Lenore Newman, *A cena su Marte*

Filippo La Porta, *Elogio della vita ordinaria*

André Ourednik, *Robopoiesi*

Emily Brontë, *Cime tempestose* – *Mappa letteraria*

Daniel Defoe, *Robinson Crusoe* – *Mappa letteraria*

Voltaire, *Candido* – *Mappa letteraria*

Jules Verne, *Ventimila leghe sotto i mari* – *Mappa letteraria*

Francesca Grazioli, *La moneta bianca*

Toby Ferris, *La vita è breve, il mondo è strano*

Angelo Ferracuti, Giovanni Marrozzini, *L'ultimo viaggio*

Michel Nieva, *L'infanzia del mondo*

Finito di stampare nel settembre 2025
presso Galli Thierry stampa, Milano