

Lombos cum panitio: la vera storia della cotoletta alla milanese

scritto da Redazione | 12/10/2016



Insieme al risotto è uno dei piatti principe della tradizione culinaria meneghina: la cotoletta alla milanese, già documentata nel 1783 col nome di *Lombos cum panitio*, non passa mai di moda.



Pietro Verri il grande filosofo e letterato illuminista milanese del secolo XVIII, nel **1783** pubblica **La storia di Milano** e, al suo interno, inserisce di buon grado una testimonianza di indubbio valore filologico "**lombos cum panitio**" appunto, ovvero la **cotoletta alla milanese**.

Il Verri riporta il servizio di un pranzo del 1183 nel quale, alla terza portata, venne proposta questa carne rosolata col pane che aveva un colore simile alla polvere d'oro. Nel 1783 Milano era forse la città più ricca dell'impero austriaco e rivaleggiava con la capitale Vienna con si misurava anche a tavola. Infatti uno dei piatti più famosi di Vienna era appunto la **Wiener Schnitzel**, ovvero una fettina di vitello passata nella farina, nell'uovo e poi cotta in padella nel burro. Lo stesso Maresciallo Radetzki, comandante in capo delle truppe di occupazione austriache a Milano nel 1848, fu coinvolto sessant'anni dopo in questa disputa, manifestando la sua preferenza per la cotoletta milanese.

Lombos cum panitio: la vera ricetta della cotoletta alla milanese

Quindi lombata e pane rosolato. La tradizione vorrebbe la scelta di una lombata di vitello con osso passata nell'uovo sbattuto e poi nel pane raffermo grattugiato, quindi rosolata in abbondante burro. La carne, alla fine della rosolatura, dovrebbe restare rosea vicino all'osso, per fare in modo che il sapore della carne prevalga dolcemente sul gusto della rosolatura.

Un grande cultore della cucina milanese **Livio Cerini**, presentando un tipico pranzo milanese dell'Ottocento riporta la necessità di fare almeno 18 portate di fritto, in casa possono essere addirittura 14 senza doversi vergognare. Quindi milanesità non era solo lombata ma anche cervella, animelle, semolino, pollo, carciofi, finocchi ecc ecc passati nel pangrattato e rigorosamente nel burro.

Qualche curiosità

In Sudamerica, questo modello di frittura portato dai nostri emigranti è diventato diffusissimo. In

Brasile o Argentina vengono tuttora tramandate, con orgoglio e rispetto quasi nostalgico, le usanze italiane.

"A milanese" è un modus operandi che, in cucina, si può adattare quasi ad ogni cibo, tanto che potremo trovare anche una banana "a milanese". Nulla di scandaloso direi.

© Articolo di Maurizio Minghetti