

# SCIARE Magazine

LA RIVISTA DEL GRANDI  
ORDINO UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE MAES

791  
Anno 68°  
22 febbraio 2026  
€ 6,50

QUINCENNALE - POSTE TELLEME SPA - SPED. IN A.P. D.L. 350/2003 (ART. 1) - L. 27/02/2004 (N. 46) ART. 1, comma 1 - L. 02/08 - 6501/12 (ART. 1) - L. 02/08 - 6501/12 (ART. 1) - DATA DI EMISSIONE SUL MERCATO 22 FEBBRAIO 2026

SPECIALE  
**Milano-Cortina  
2026**

30 MEDAGLIE  
10 Ori  
6 Argenti  
14 Bronzi

# LA PIÙ GRANDE

ORO IN SUPERG, ORO IN GIGANTE  
FEDERICA BRIGNONE,  
SIMBOLO DI UN'ITALIA OLIMPICA BELLISSIMA

SCIAREMAG.IT



# UNA RAGAZZA «D'ORO»

FRANCESCA LOLLOBRIGIDA A MILANO È DIVENTATA LEGGENDA, COME LEGGENDA È IL PIATTO SIMBOLO DELLA CITTÀ MENECHINA



**CARLO ZARRÌ SOPRANNOMINATO CHEF OLIMPIACO DEI DUE MONDI, HA CONTRIBUITO A RENDERE CELEBRE LA CUCINA ITALIANA AGLI AMERICANI E VANTA PRECEDENTI NELL'ORGANIZZAZIONE DEL FOOD IN TRE OLIMPIADI INVERNALI E DUE ESTIVE A MILANO CORTINA 2026 SI È OCCUPATO, IN VARI AMBITI, DELLA PIANIFICAZIONE DEL FOOD AND BEVERAGE.**

Uno dei piatti simbolo della cucina della città di Milano è la Cotoletta alla Milanese o più semplicemente la «Milanese». Facciamo un poco di storia: nel 1749 il francese Joseph Menon menziona le cotolette impanate e fritte, anche se queste vengono marinate in burro fuso, chiodi di garofano ed erbe. Questa ricetta sarebbe arrivata a Milano durante le guerre napoleoniche (1803-1815) con il nome di cotolette rivoluzionarie. Secondo lo storico Massimo Albertini, la cotoletta alla milanese deriva da questa ricetta francese, il che spiegherebbe perché in italiano si chiama cotoletta che è parola di origine francese. Un'altra versione sostiene che la cotoletta alla milanese sia ispirata dalla cotoletta alla viennese, un piatto tradizionale austriaco (Wiener Schnitzel), che sarebbe stato portato a Milano dagli austriaci durante il periodo in cui faceva parte dell'Impero austriaco. La tradizione vuole che venga servita con un contorno di patate o insalata.

Abbiamo il piacere di dedicare questo piatto a Francesca Lollobrigida, prima atleta italiana a diventare campionessa mondiale di pattinaggio di velocità nel 2025 ad Hamar in Norvegia nonché prima medaglia d'oro alle XXV Olimpiadi Invernali di Milano Cortina 2026. Francesca è una giovane pattinatrice appartenente alle forze armate dell'Aeronautica Militare Italiana ed è per questo motivo che qualcuno asserisce che: più che scivolare sul ghiaccio lei vola! Ha

un curriculum sportivo che include, prima di Milano, anche tre partecipazioni alle Olimpiadi passate con due medaglie e svariati successi nei Campionati europei e italiani nelle gare singole e di mass start.

L'abbiamo anche vista all'opera a tavola e possiamo dire che anche qui vincerebbe, senza rivali, la medaglia d'oro del buon gusto e della forchetta: doppi complimenti cara Francesca e grazie per le gioie sportive e a tavola che ci hai dato! ✨



## Cotoletta di vitello alla milanese



### INGREDIENTI

(per 4 persone)  
4 cotolette di lombata di vitello (spesse circa 3 centimetri)  
450 gr di burro chiarificato  
2 uova  
200 gr di pane grattugiato  
200 gr farina 00  
sale

### PREPARAZIONE

Eliminare dalla carne il grasso esterno visibile e il tessuto connettivo. Incidere in due o tre punti lungo il bordo della carne per evitare che la fetta si ariccino in cottura. Battete la carne con forza fino a renderla di uno spessore massimo di un centimetro. Infarinare su ambo i lati. A parte sbattere, in un recipiente, le uova e immergete le fette

tenendole per l'osso. Passarle quindi nel pangrattato tenendo l'osso ben pulito, premere leggermente con il dorso del coltello da cucina creando una sorta di griglia che servirà a far aderire bene la panatura alla carne. Friggere le cotolette nel burro chiarificato ben caldo. Cuocere le cotolette a fuoco vivace per circa due-tre minuti per lato. Con un cucchiaino bagnare con il burro l'osso. Quando sono pronte adagiarle quindi su una griglia o su un foglio di carta assorbente e cospargere qualche fiocco di sale Maldon. Servire con dell'insalata, pomodorini ciliegino, rucola o con delle patate al forno.

