

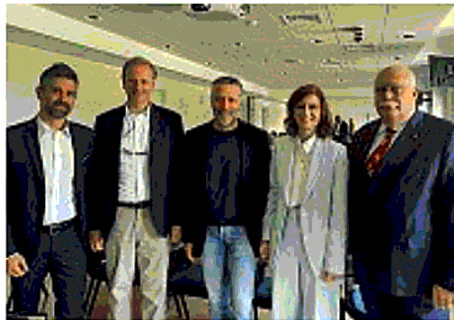
# Perbellini e la sua cotoletta rivisitata (che ora è brevettata)

Lo chef racconta come è arrivato alla registrazione della ricetta. «Temevo che nel giro di due giorni me la copiassero»

**VERONA** La storia dei brevetti alimentari a Verona? «Inizia con Domenico Melegatti e il pandoro, anno 1894», ricorda Marco Lissandrini. Direttore della sede veronese di Bugnion, azienda che si occupa di brevetti e marchi, Lissandrini ha curato la registrazione della cotoletta milanese rivisitata da **Giancarlo Perbellini**.

Un esempio locale di quella trafila che fin qui ha interessato, in Italia, «qualche centinaio di piatti d'alta cucina». In Camera di Commercio, ieri, Perbellini, Lissandrini e due legali, Alberto Gambino e Anna Sacquegna, hanno raccontato la complessità del diritto d'autore in rapporto all'alta cucina. «Si brevetta il procedimento,

non l'idea, e dal pandoro a oggi il mondo si è parecchio evoluto», ricorda Sacquegna. «Il punto è che le tecniche di preparazione di un piatto evolvono di continuo, appunto, e questo soprattutto grazie alla tecnologia», riflette Perbellini, chef stellato veronese ch'è sceso nei dettagli del suo caso di scuola: «Abbiamo deciso di brevettare la cotoletta rivisitata quand'abbiamo aperto a Milano, nel timore che dopo due giorni l'idea potesse essere copiata. Il metodo è quello della doppia cottura perché la cotoletta non è impanata del tutto: metà è cruda. Ci sono aziende che si occupano di depositare marchi e sanno dirti se brevettare il tuo piatto è possibile o me-



no: nel mio caso è la prima volta che mi è stato risposto di sì».

Come spiegato da Lissandrini al pubblico, formato in gran parte da addetti alla ristorazione, «è cruciale che ci sia un aspetto tecnico come chiave per ottenere il prodotto che si vuole brevettare: nel

## In Camera di commercio

Da sin. Marco Lissandrini, Alberto Gambino, **Giancarlo Perbellini**, Anna Sacquegna e Nicola Baldo

caso della cotoletta di Perbellini, la cottura asimmetrica per cui il prodotto non esce del tutto impanato. Se allarghiamo il raggio alle multinazionali del cibo, il numero dei brevetti sale a qualche migliaia: in quel caso parliamo di tecniche industriali, dove le variabili sono numerosissime». Secondo Gambino, quanto ad efficacia della registrazione di un metodo, «il brevetto dura settant'anni: nel caso del cibo è delicatissimo perché non conta solo l'idea, appunto, ma come la realizza».

Sul piano burocratico, dice Perbellini, «i tempi sono anche brevi. Poi ci sono domande cui è chiaramente difficile rispondere. Chi controlla che il brevetto sia rispettato, ad esempio. In generale è capitato di vedere certi piatti copiati, a volte da ragazzi passati dalla brigata di qualche mio ristorante. Anche se devo ammettere che invecchiando la cosa non scoccia più come prima...».

**M. S.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

