Non solo Negroni: le ricette "sbagliate" diventate successi

cotoletta-sbagliata-9962c40c

Tutti - o quasi - conoscono la storia del **Negroni Sbagliato**, nato per caso al Bar Basso di Milano. Ma non si tratta dell'unico errore "fortunato", tanto da diventare esso stesso una ricetta. Dalla "cotoletta sbagliata" al ghiacciolo, l'agenzia Ansa ha pubblicato una selezione di **7 ricette nate per sbaglio**, ma diventate di successo. In ordine di tempo l'errore in cucina più recente è quello del ristoratore **Matteo Stefani** che ha fatto diventare la cotoletta sbagliata, nella capitale del piatto (Milano), il suo marchio di fabbrica e il modo per sopravvivere alla crisi provocata dalla pandemia. Nello specifico Stefani, all'interno della micro-catena di locali **Anche**, ha aiutato a smaltire braciole di maiale , su richiesta di aiuto del macellaio, dando vita alla "**cotoletta sbagliata**" utilizzando lonza di maiale e non vitello.

Tornando indietro gli "errori celebri" in cucina sono molti. Tra quelli più rappresentativi viene segnalata la **tarte tatin** quando a fine Ottocento una delle due sorelle Tatin si dimenticò di mettere la pasta brisée nella teglia preparando la torta di mele: invece di buttare tutto, mise la pasta sopra tutto e rovesciò la torta solo una volta finita la cottura.

Altro esempio riguarda il **panettone** nato per un guaio accaduto nelle cucine di Ludovico Il Moro alla vigilia di Natale, quando il cuoco bruciò il dolce. Tra gli sbagli ci sono poi il ghiacciolo allorché **Frank Epperson**, un bambino di 11 anni, lasciò nella veranda di casa un bicchiere con dentro un bastoncino che usava per mescolare la bevanda gassata, ma anche il **gorgonzola**, nato per aver conservato stracchini freschi in una cantina troppo umida favorendo lo sviluppo di muffe verdi. Nella lista ci sono inoltre i **corn flakes**, inventati nel 1894 dai fratelli **Kellogg** facendo diventare fiocchi granulari i semi di grano cotto divenuti immangiabili. Infine la **crepês Suzette** nata per un errore di distrazione.