

Quello con lo zafferano è il simbolo di Milano: una «maratona» per assaggiarlo

La fabbrica del Duomo e l'invenzione del risotto

Scorribande

di Roberto Perrone



La leggenda, come sempre, è più affascinante della realtà. Il risotto giallo, come una favola, nacque nel settembre del 1574 nella città di baracche dove risiedevano gli artigiani provenienti da ogni parte d'Europa per completare la fabbrica del Duomo. C'era, in quel crogiuolo di lingue e comunità, anche un piccolo gruppo di belgi tra cui Valerio di Fiandra, mastro vetraio. Tra gli apprendisti della sua bottega ce n'era uno, in particolare, bravissimo nel dosare i colori. Il suo segreto era lo zafferano. Forse eccedeva un po' nell'utilizzo, così Valerio lo aveva soprannominato «Zafferano» e lo prendeva in giro: «Prima o poi lo infilerai anche nel-

la roba da mangiare».

E l'ingegnoso Zafferano lo fece, spruzzando i preziosi pistilli proprio nel risotto del pranzo di nozze della figlia del capo. La montagna gialla che emerse dalla cucina sconcertò inizialmente i commensali, ma dal primo assaggio alla scomparsa del risotto il passo fu brevissimo. Fin qui la leggenda. Il riso, a Milano, era arrivato dal Sud. Cominciò a essere coltivato nel Napoletano nel '300. Poi grazie ai legami tra gli Aragonesi e i Visconti-Sforza, risalì la penisola affermandosi nelle zone che ora conosciamo (Lomellina, Vercellese) e entrando di diritto nei ricettari. Bartolomeo Scappi, a metà '500, parla della «Vivanda di riso alla Lombarda», ma è nel 1809 che troviamo la ricetta definitiva. Riso giallo in padella: cuocere il riso, saltato precedentemente in un soffritto di burro, cervellato, midolla, cipolla, aggiungendo progressivamente brodo caldo nel

quale sia stato stemperato dello zafferano. E via così, con le modifiche dell'Artusi (con il vino per sgrassare il midollo) e i suggerimenti di Gualtiero Marchesi (tostare il riso in poco burro, iniziare la cottura del brodo, aggiungere lo zafferano), fino ad arrivare ad oggi, a questo weekend di fine gennaio in cui si può attraversare la città seguendo il profumo di risotto che si alza dalle pentole degli chef che hanno aderito alla seconda edizione di «Un risotto per Milano» (numero verde 800825144). Sarà una maratona attraverso la città con l'obiettivo di distribuire 3.000 risotti avvicinando il pubblico alla grande cucina di cuochi come Andrea Berton (Trussardi), Daniele Canzian (Il Marchesino), Filippo Gozzoli (The Park dell'Hyatt), Ferdinando Martinotti (Peck), Matteo Pisciotta del Luce di Varese (Peck Italian Bar), e sostenere, con 8 euro a porzione, l'Anlaid. La manifestazione si intreccia con il congresso di **Identità Go-**

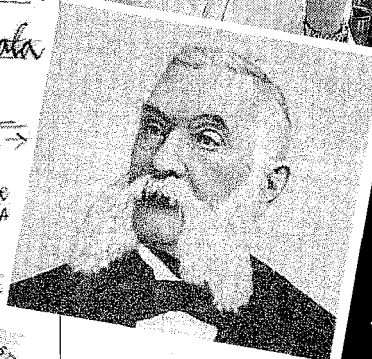
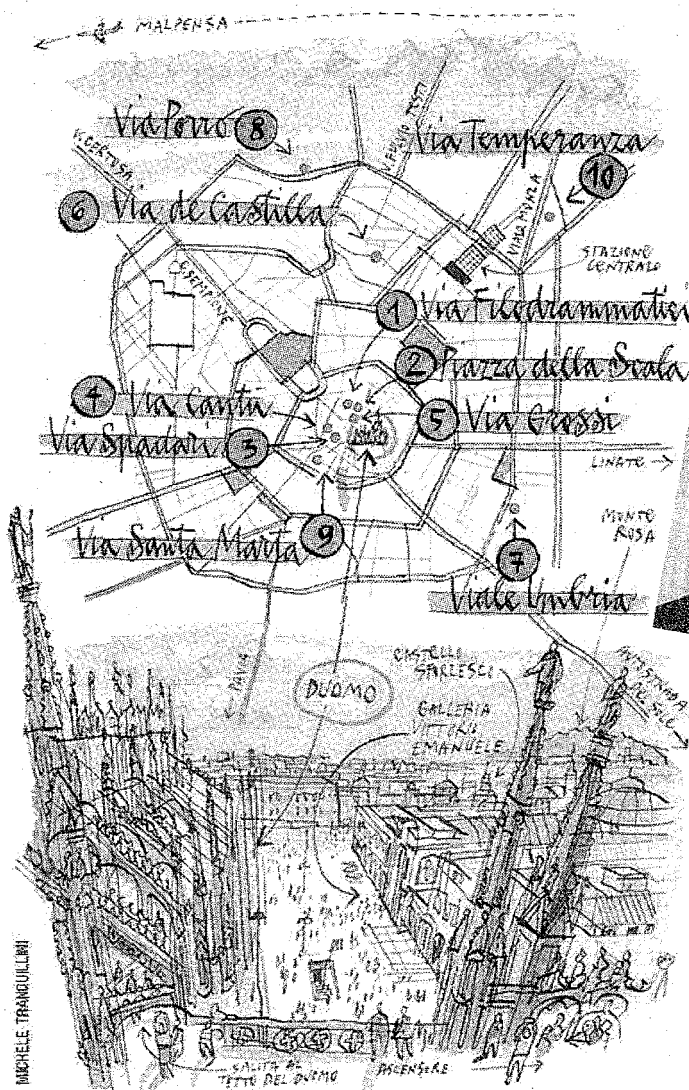
lose in programma da domani al 1° febbraio al Milano Convention Center di via Gattamelata e a Winelove (stesso domicilio), dove altri chef milanesi (Cesare Battisti del Ratanà, Matias Perdomo del Pont de Ferr e Viviana Varese di Alice) proporranno le loro variazioni sul tema del risotto. L'idea di questa scorribanda, quindi, è quella di scoprire che fine ha fatto l'invenzione dell'apprendista Zafferano, percorrendo Milano, scoprendola (non solo oggi), seguendo il profumo del risotto e le parole di un libriccino piccolo ma intenso come «Guida sentimentale di Milano» (Libri Scheiwiller) di Alfonso Gatto: «Milano ha un sentimento serio e difficile». Ma non davanti a un bel piatto di riso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VOTA SU CORRIERE.IT

La scorsa settimana ha vinto la Cantina dei cacciatori, Monteuro Roero



Volti Qui accanto, Pellegrino Artusi, critico letterario, scrittore e gastronomo vissuto a cavallo fra '800 e '900: fu lui ad introdurre il vino nel risotto giallo. In alto, a sinistra, Gualtiero Marchesi, a destra Andrea Berton, chef del ristorante Trussardi alla Scala

La nostra scelta

1) Trussardi alla Scala

Piazza della Scala, 5
Tel. 02-80688201

2) Il Marchesino

Via Filodrammatici, 2
Tel. 02-72094338

3) Peck

Via Spadari, 9
Tel 02-8023161

4) Peck Italian Bar

Via C. Cantù, 3
Tel. 02-8693017

5) Park Hyatt

Via Tommaso Grossi, 1
Tel. 02-88211234

6) Ratanà

Via de Castillia, 28
Tel. 02-87128855

7) Masuelli

Viale Umbria, 80
Tel 02-55184138

8) L'Altra Isola

Via Edoardo Porro, 8
Tel 02-60830205

9) Trattoria Milanese

Via Santa Marta, 11
Tel. 02-8645199

10) Abele

Via Temperanza, 5
Tel. 02-2613855

La ricetta

Riso al salto con ragù di vitello

di **Andrea Berton***

Ingredienti riso: 500 g riso Camaroli; 2 dl vino bianco; 30 g burro; 20 g burro acidulato; zafferano; 50 g grana. Tostare il riso con il burro, sfumarlo con il vino e continuare la cottura con il brodo. Far riposare 2' e mantecare con il restante burro, l'acidulato ed il grana. Stendere con uno spessore di 1,5 cm, abbattere di temperatura a 4°C e coppare, con un disco di 10 cm di diametro. Rosolare i dischi di riso in padella in entrambi i lati. **Ingredienti ragù:** 500 g di carne di vitello tagliata al coltello; 30 g carote brunoise; 20 g cipolla brunoise; 30 g sedano verde brunoise; 50 g salsa pomodoro; 30 dl vino bianco; 1 l brodo di pollo; 20 g sale Maldon. Rosolare la carne poca per volta. Brasare le verdure, aggiungere il vitello, sfumare con vino, salare, pepare, unire la salsa di pomodoro e il brodo. Cottura per almeno 30', aggiungere la scorza di un limone. Disporre il disco di riso rosolato alla base del piatto, adagiarvi al centro il ragù di vitello e per ultimo il sugo.

* Trussardi alla Scala