

Risotto alla milanese

Ecco come è nato

È IL PIATTO SIMBOLO DELLA CUCINA MENEGHINA, SULLE CUI ORIGINI SI INTRECCIANO STORIE E LEGGENDE. Le prime testimonianze legate a questa pietanza sembrano risalire all'epoca medioevale, periodo in cui nel nostro Paese iniziò a diffondersi una ricetta simile di origini arabe ed ebraiche, conosciuta come «riso con zafferano». Le documentazioni più accreditate però ne inquadrano la nascita nel 1574, anno delle nozze della figlia del mastro vetraio Valerio di Fiandra, che in quel periodo stava lavorando alle vetrate del duomo e che tra i colori utilizzava lo zafferano per ottenere tinte preziose e dorate.

Si narra che un suo collaboratore, soprannominato per l'appunto Zafferano, chiese ai cuochi responsabili del banchetto di nozze di aggiungere al riso che sarebbe stato servito della polvere di zafferano, come gesto benaugurante di prosperità e ricchezza. Sembra che il risotto così cucinato ottenne un tale successo che si diffuse in breve tempo su tutte le tavole benestanti del capoluogo lombardo.



LO PREPARO «COPIANDO» IL MAESTRO

Il segreto di un buon risotto? Io lo preparo secondo la ricetta del maestro Gualtiero Marchesi (scomparso lo scorso dicembre), lo lascio all'onda, non aggiungo formaggio e lo impazzisco con il cosiddetto burro acido. Soprattutto scegliendo ingredienti di qualità, questo è imprescindibile. Dopo numerose prove ed esperimenti, per un risultato perfetto, mi affido al riso carnaroli autentico dell'azienda agricola San Massimo di Gropello Cairoli (Pavia), considerato una delle eccellenze del territorio lombardo e coltivato secondo metodi biologici e biodinamici.

Lo zafferano su cui punto è invece quello dell'azienda agricola La Sella di San Giovanni Bianco (Bergamo). Quest'ultimo è un prodotto bio della valle Brembana certificato come 1ª categoria, raccolto a mano e lasciato essiccare in modo naturale.

Info: www.riservasanmassimo.net - [f](#) La Sella



LA RICETTA

Risotto allo zafferano

Ingredienti per 4 persone

15 g cipolla; 19 cl vino bianco;
4,5 cl aceto di vino bianco;
160 g burro; 280 g riso carnaroli;
1 lt brodo di pollo leggero; 1 g stimmi di zafferano.

Preparazione

In una casseruola cuocete 15 g di cipolla tritata finemente in 15 cl di vino bianco e 4,5 cl di aceto, fino a che la parte alcolica non è evaporata, lasciando così soltanto la parte acida. Aggiungete 100 gr di burro in crema e mescolate, ottenendo un burro cosiddetto acido. Filtrate il burro con un passino per eliminare i resti della cipolla. Compattate e lasciate raffreddare in frigo per almeno un'ora. Sciogliete gli stimmi di zafferano in ½ tazza di brodo caldo per 1 ora. In una casseruola di rame tostate il riso con 60 g di burro per 1 minuto. Bagnate con 4 cl di vino bianco e fate evaporare. Versate il brodo bollente e aggiungete lo zafferano. Cuocete per 15 minuti. Mescolare di tanto in tanto e, una volta terminata la cottura, mantecate con 40 g di burro acido. Lasciate riposare un minuto prima di servire il riso all'onda.

Per approfondimenti scrivete a stefania@mangialedadio.it o visitate www.mangialedadio.it