



Conservatorio di arti e tradizioni alimentari

## **Pranzo Accademico 5 luglio 2005**

### **“i risotti nella storia della cucina lombarda”**

#### **Ristorante “Il Fauno” - Cesano Maderno**

#### **Menù**

*Buffet di benvenuto  
Presentazione della serata*

#### **I risotti**

*Risotto tipico alla milanese  
Presentato da Gianfranco Magrini*

*Risotto con le punte di asparagi e fiori di zucchine  
Presentato da Giuseppe Astori*

*Risotto con funghi porcini freschi  
Presentato dallo Chef*

*..intermezzo:  
gelato al parmigiano e gocce di aceto balsamico*

*Risotto con la luganega  
Presentato da Titti Gaiani*

*Dessert  
Strachin gelà*

*Caffè alla barbajada*

#### *I vini*

*Brut Pinot “Banfi”*

*Verdicchio di Jesi 2004 “Umani Ronchi”*

*Montepulciano d’Abruzzo 2002 “Masciarelli”*

*Moscato di Sicilia 2003 “Florio”*

# I RISOTTI

## Risotto alla milanese di Gianfranco Magrini

### La ricetta

Far imbiondire una piccola cipolla tritata nel burro, aggiungervi 350 gr di riso (consiglio varietà Carnaroli). Mescolare con un cucchiaino di legno e sfumare con un bicchiere di vino bianco secco. Lasciare evaporare rimastando continuamente ed aggiungere poi del brodo di carne bollente coprendo il riso.

Rimestare continuamente col cucchiaino di legno ed aggiungendo il brodo man mano che si asciuga fino a cottura ultimata (16/18 minuti circa). Due minuti prima dell'ultimazione aggiungere 2/3 bustine di zafferano in polvere; se lo zafferano è in pistilli, per facilitarne lo scioglimento i pistilli vanno uniti al riso dopo la prima aggiunta di brodo. Togliere dal fuoco e mantecare aggiungendo dapprima 50 gr di burro mescolando e 50/70 gr di grana grattugiato. Aspettare un minuto prima di servire sul piatto.

*Gli ingredienti per il risotto alla milanese sono molto semplici. Secondo un'antica ricetta si dovrebbe disporre di riso vialone lucidato, burro di vacca, grana padano, cipolla dorata, brodo di carne, midollo di bue e zafferano. Altre ricette non prevedono il midollo di bue, ma suggeriscono mezzo bicchiere di vino bianco.*

*La lavorazione è molto semplice ma deve essere fatta con cura e delicatamente: in un tegame si fa rosolare la cipolla tritata con poco burro e con il midollo di bue; quando la cipolla incomincia a dorarsi si unisce il riso che viene fatto abbrustolire, mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Prima che il riso scurisca va bagnato con un mestolo di brodo caldo e man mano che questo si consuma se ne aggiunge a piccole dosi dell'altro. Quando il risotto è quasi a cottura si unisce lo zafferano già sciolto in poco brodo. A questo punto occorre rimescolare bene, togliere dal fuoco e mantecare il risotto con burro e grana.*

*Nella versione più comune non si mette il midollo di bue; per contro, dopo l'aggiunta dello zafferano, si versa mezzo bicchiere di vino bianco e a fine cottura si fa mantecare il riso come sopra detto. Quando il risotto viene servito è consigliabile una nevicata di grana padano.*

*L'interrogativo che ci si pone è questo: come mai questo tipo di risotto si chiama alla milanese? Infatti il riso e lo zafferano sono stati importati dall'oriente ed è alquanto strano che il loro connubio abbia caratterizzato un piatto di una sola città.*

*Rifacendoci alla storia è evidente che il riso ha potuto diffondersi solo e soltanto nella Pianura Padana dove c'era e c'è grande abbondanza di acqua ed è quindi logico che le vivande a base di riso si siano sviluppate proprio nella Pianura Padana.*

*Per quanto riguarda lo zafferano il discorso è diverso, in quanto questa spezia, che viene ricavata dagli stimmi del *crocus sativus* originario del Tibet, non può essere coltivata in Pianura Padana. Ancora oggi i maggiori produttori di zafferano sono l'Iran, l'India, la Spagna e la Grecia; solo in pochissime quantità viene coltivato negli Abruzzi ed in Sardegna.*

*Tuttavia lo zafferano era conosciuto fin dai tempi dei romani i quali lo adoperavano per sfruttare il colore giallo simile all'oro. Le cronache dicono che addirittura i romani, in occasione di qualche sfilata trionfale allestita per onorare la grandezza di un imperatore, cospargessero le strade di zafferano per farle sembrare d'oro. L'uso dello zafferano era anche diffuso come base per i colori.*

*Per avere notizie certe dell'uso alimentare dello zafferano occorre giungere fino al 1450, anno in cui il cuoco Martino de' Rossi imbandiva le tavole (guarda caso) degli Sforza utilizzando massicciamente lo zafferano in circa 70 ricette tra primi, secondi, contorni e dolci.*

*Una leggenda narra che nel 1500 circa Mastro Valerio da Profondavalle, artista fiammingo, usasse lo zafferano per colorare le vetrate del Duomo di Milano e casualmente alla festa di nozze della di lui figlia, per errore, un barattolo di zafferano si rovesciò nel risotto che stava cuocendo. Sempre stando alla leggenda tutti gli ospiti del pranzo furono molto entusiasti di questa nuova ricetta; a questa occasione di attribuisce la nascita del risotto alla milanese.*

*Personalmente sono più propenso a credere che la diffusione del risotto giallo si sia consolidata dopo il 1535, quando a Milano giunse la dominazione spagnola. Dalla storia si sa che lo zafferano fu portato in Spagna dai Saraceni e gli spagnoli ne fecero largo uso nella cucina. Numerose sono ancora oggi le antiche ricette che prescrivono l'uso dello zafferano.*

*Con l'avvento degli spagnoli in Lombardia devono essere giunte anche le loro ricette che tuttavia, dato l'alto costo della polvere d'oro, non potevano attecchire tra la povera gente. La popolazione milanese, che per circostanze ambientali era solita cibarsi di riso, usò lo zafferano per il proprio risotto solo e soltanto in occasioni di grandi feste o di grandi avvenimenti, elevando così il risotto giallo al rango di "re dei risotti".*

## Risotto con asparagi e fiori di zucchine *di Giuseppe Astori*

### La ricetta

Pulire 8 fiori di zucchine togliendo il pistillo e tagliandoli in 4 parti per il lungo.

Sbollentare 6 asparagi in acqua leggermente salata. A cottura ultimata far raffreddare in acqua e ghiaccio per mantenere il colore originale.

Tagliare poi gli asparagi a pezzettini di 2 cm e metterli da parte.

Far imbiondire una piccola cipolla tritata nel burro e uno spicchio d'aglio che poi verrà tolto subito.

Aggiungervi 350 gr di riso (consiglio varietà Carnaroli). Mescolare con un cucchiaino di legno, sfumare con un bicchiere di vino bianco secco.

Lasciare evaporare rimestando continuamente ed aggiungere poi del brodo di carne bollente coprendo il riso. Dopo 5 minuti aggiungervi gli asparagi, rimestare continuamente col cucchiaino di legno aggiungendo il brodo man mano che si asciuga fino a cottura ultimata (16/18 minuti circa).

Aggiungervi i fiori di zucca. Togliere dal fuoco e mantecare aggiungendo dapprima 70 gr di burro mescolando e 50 gr di grana grattugiato. Aspettare un minuto prima di servire sul piatto.

Servire "all'onda"

*L'impiego di prodotti dell'orto nei risotti fa parte della grande serie dei risotti di "fantasia", che spesso non dovrebbero più andare sotto la denominazione di "risotto" ma entrare nella più vasta categoria di "riso e ....", anche per evitare confusioni sul risultato finale che ci si deve attendere da un piatto.*

*La cucina lombarda conosce svariate ricette di risotto guarnito con verdure. Si va dal risotto con i fagioli o con la verza alle varie minestre di riso con i germogli del luppulo (i luvertis), con la zucca gialla e via dicendo.*

*L'introduzione nella gastronomia lombarda di prodotti "esotici" come il pomodoro e l'olio di oliva e la disponibilità continua di prodotti fuori stagione hanno poi ulteriormente contribuito allo sviluppo della creatività del cuoco e alla nascita dei piatti che fanno ormai parte della "nuova cucina lombarda", più o meno canonica.*

*Il risotto proposto trova la sua caratterizzazione nel contrasto tra l'asparago, lievemente amaro-sapido, e il fiore di zucca, lievemente dolce. La morbidezza del piatto, se lasciato "all'onda", lo avvicina più alla categoria del **riso e....**, dalla quale si differenzia per la tostatura del riso che peraltro è opportuno non venga prolungata come nel risotto classico.*

*Una variante suggerita è quella di sostituire il burro con un olio di oliva dolce e leggero, come quello dei nostri laghi lombardi.*

*Il grana per la mantecatura è bene che non sia troppo stagionato, per evitare che il sapore robusto sovrasti la delicatezza del fiore di zucca.*

## **Risotto ai porcini freschi *dello chef del Fauno***

### La ricetta

Mondare 2 porcini di media grandezza, tagliarli a fettine e trifolarli in una pentola con un filo di olio extravergine di oliva e uno spicchio d'aglio pestato.

Una volta cotti (abbastanza al dente) togliere lo spicchio d'aglio e aggiungervi un po' di prezzemolo tritato.

Far imbiondire una piccola cipolla tritata nel burro, aggiungervi 350 gr di riso (consiglio varietà Carnaroli). Mescolare con un cucchiaino di legno e sfumare con un bicchiere di vino bianco secco.

Lasciare evaporare rimestando continuamente ed aggiungere poi del brodo di carne bollente coprendo il riso.

Rimestare continuamente col cucchiaino di legno ed aggiungendo il brodo man mano che si asciuga fino a cottura ultimata (16/18 minuti circa). Quando mancheranno 5 minuti alla cottura aggiungervi i porcini. Togliere dal fuoco e mantecare aggiungendo dapprima 70 gr di burro mescolando e 50/70 gr di grana grattugiato.

Aspettare un minuto prima di servire sul piatto.

*Fin dall'antichità, in alcune civiltà mediterranee ed orientali, i funghi erano conosciuti per le loro particolari caratteristiche gastronomiche. Già nell'antica Roma i romani ne facevano largo consumo e prediligevano in particolare alcune varietà, utilizzando addirittura raccoglitori all'uopo specializzati. Anzi nell'impero esistevano alcune leggi che caldeggiavano l'utilizzo dei funghi nei banchetti allo scopo di ridurre il consumo della carne e del pesce. Non è sicuramente un caso che il fungo più prelibato, conosciuto come ovulo buono, si chiami Amanita cesarea; il nome starebbe ad indicarne il suo utilizzo presso gli imperatori, "i cesari". Ma andando ancora più indietro nella storia si può asserire che l'uso dei funghi come alimento ebbe probabilmente inizio già nella preistoria. Nella dieta dell'uomo preistorico, oltre alla cacciagione, tale alimento deve aver fornito un interessante contributo come fonte alimentare integrativa, anche se stagionale. Provando a nutrirsi di funghi l'uomo ha selezionato i buoni dai cattivi, naturalmente a sue spese, ma non si può dire che abbia ancora imparato del tutto. Anche se "sbagliando si impara", tale detto sicuramente non è valso per i funghi, basta visionare la statistica sulle intossicazioni annuali ascrivibili a tali alimenti. La storia dell'utilizzo del fungo nell'alimentazione è molto interessante e meritevole di un'ampia trattazione, magari in altra occasione. Diremo soltanto che probabilmente l'unione tra il fungo ed il riso è dovuta ad un'esigenza di conservazione: il porcino si può essiccare e mangiare mesi dopo la raccolta. Il riso si conserva tranquillamente in posto fresco ed asciutto, quindi il risotto con i funghi si può mangiare in qualsiasi periodo dell'anno. Volendo lo si può gustare ai meglio durante la stagione dei funghi freschi, abbinandolo al riso, alla pasta, alla cacciagione, alle polente e addirittura crudo con delle scaglie di grana.*

## **Risotto con la luganega di Titti Gaiani**

### la ricetta

Pelare 200 gr di luganega dolce e tagliarla a pezzetti di 1 cm circa.

Far imbiondire una piccola cipolla tritata nel burro, aggiungervi 350 gr di riso (consiglio varietà Carnaroli). Mescolare con un cucchiaio di legno e sfumare con un bicchiere di vino rosso.

Lasciare evaporare rimestando continuamente ed aggiungere poi del brodo di carne bollente coprendo il riso. Aggiungervi la luganega e rimestare continuamente col cucchiaio di legno; aggiungendo il brodo man mano che si asciuga fino a cottura ultimata (16/18 minuti circa). Togliere dal fuoco e mantecare aggiungendo dapprima 70 gr di burro mescolando e 50 gr di grana grattugiato. Aspettare un minuto prima di servire sul piatto.

*Correva l'anno 1544 quando Carlo V stabilì che il Vimercatese della Martesana fosse assorbito da quello della Brianza e da allora la nostra terra si chiamò definitivamente Brianza. Fu proprio in quel periodo che lo storico milanese Ortensio Stefano Landi (1512-1553) nei suoi "commentari delle cose d'Italia" ammonisce < non ti scordar del risotto con la luganega di Monza >.*

*Infatti nessuno se ne è scordato per i quattro secoli seguenti, e il risotto con la luganega continua ad avere i suoi estimatori come un tempo.*

*Importante la cottura della luganega:*

*sbollentare la luganega nell'acqua per sgrassarla, scolare l'acqua e versarvi vino rosso, lasciando cuocere 5 minuti. Coprire, spegnere e lasciare che faccia sugo per 5 minuti. Tagliarla a grossi pezzi e metterne uno col proprio sugo nell'incavo scavato in ogni piatto col cucchiaio alla sommità. Ora molti mettono vino bianco invece di rosso, ma deve essere vino forte, che <abbia corpo>. Vi è chi sbudella la luganega e la mischia al riso prima di aggiungere il brodo, ma indurisce perché cuoce troppo; oppure vi aggiunge lo zafferano come in tutta l'Alta Brianza per il pasto di mezzogiorno a Natale.*

*(\*)La luganega è composta di carne grassa ma tenera che si toglie dalla parte superiore del lardo, che è magra, e dalla pancetta, dalle coste di maiale e dalla lombata, in modo che il grasso e magro siano in parti uguali. Soprattutto quella di Monza ha una sua proporzione molto minore di grasso (25%), mentre vi è l'aggiunta del 5% di grana finissimo grattugiato con una aggiunta di vino bianco.*