

## RISOTTO ALLA MILANESE

... i chicchi dovranno pertanto rosolarsi e a momenti indurarsi contro il fondo stagnato, ardente, in codesta fase del rituale, mantenendo ognuno la propria <<personalità>>: non impastarsi e neppur aggrumarsi. Burro, quantum sufficit, non più, ve ne prego: deve untare ogni chicco, non annegarlo. Il riso ha da indurarsi, ho detto, sul fondo stagnato. Poi a poco a poco si rigonfia, e cuoce, per l'aggiungervi a mano a mano del brodo, in che vorrete esser cauti e solerti: aggiungete un po' per volta del brodo, a principiare da due mezze ramaiolate di quello attinto da una scodella <<marginale>>, che avrete in pronto. In essa sarà stato disciolto lo zafferano in polvere, vivace, incomparabile stimolante del gastrico, venutoci dai pistilli disseccati e poi debitamente macinati del fiore. Per otto persone due cucchiaini da caffè. Il brodo zafferanato dovrà per tal modo aver attinto un color giallo mandarino: talché il risotto, a cottura perfetta, venti ventidue minuti, abbia a risultare giallo-arancio: per gli stomaci delicati basterà un po' meno, due cucchiaini rasi e non colmi: e ne verrà un giallo chiaro canarino.

Carlo Emilio Gadda

*Fra le <<meraviglie d'Italia>> cantate da Carlo Emilio Gadda non poteva evidentemente mancare il risotto alla milanese. Lo stile è quello suo tipicissimo, costantemente oscillante fra poesia e scienza.*

Indubbiamente, il *risotto alla milanese* è uno dei più tipici – e forse il più famoso – dei piatti ambrosiani. Come e perché lo sia diventato, resta difficile da spiegare. Il riso, quasi certamente, arriva a Milano nel Medio Evo. C'è un calmiera, che ne regola il prezzo, datato 1386, mentre la famosa lettera con cui Galeazzo Maria Sforza accompagna, il 12 settembre 1475, il dono di 12 sacchi di cereale al duca di Ferrara, dimostra che le risaie facevano già parte del patrimonio agricolo lombardo. Ma questo non spiega l'abbinamento riso-zafferano nella versione "all'onda", cioè risotto appena tolto dal fuoco.

La leggenda del risotto giallo cucinato "per sbaglio", o volutamente, da un operaio del maestro Valeriano di Profondavalle (Fiandra), decoratore delle vetrate del Duomo (lo zafferano serviva come colore giallo) nell'anno 1574, non è per nulla attendibile: si tratta di una "trovata" giornalistica del tardo Ottocento. Il documento esatto e indiscutibile è un altro: la ricetta del "riz engoulé", ossia strapazzato, redatta verso il 1370 da Guillaume Tirel, detto Taillevent, cuoco di Carlo V di Francia, e inserita nel manoscritto (conservato alla Biblioteca Vaticana) del suo testo fondamentale, il "Viandier". Ricetta quasi identica all'attuale: riso "calato" in poco latte grasso, ossia panna, all'inizio, portato a cottura con

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

brodo bollito, e reso giallo dallo zafferano. Due secoli dopo, lo scalco degli Estensi, Cristoforo da Messisburgo, dà un'altra ricetta di riso con lo zafferano e lo definisce "alla ciciliana". Una ipotesi, sul "passaggio" a Milano: che si tratti di un apporto spagnolo.

Estraneo alla flora lombarda, lo zafferano era moderatamente usato in cucina, un tempo, per tingere i budelli del cervellato, e anche il grana lodigiano. Gli storici della cucina spagnola, Lujan e Perucho, segnalano che per secoli i diversi "arroz", ossia piatti di riso che hanno preceduto la trionfale (e turistica, loro assicurano) "*paella*", furono aromatizzati con lo zafferano.

Altra leggenda, assai più colorita, si racconta che, sempre in pieno Rinascimento: settembre 1574, la bella figliola, del a noi noto, Valerio di Fiandra maestro decoratore, si sposava con un giovane allievo, soprannominato Zafferano, perché prediligeva il colore di questa pianta abruzzese e la metteva in tutti gli impasti da lui preparati per colorare le vetrate del Duomo. I compagni di lavoro, per burla, glielo mescolarono nel risotto del banchetto di nozze, servito nel chiostro in Camposanto dietro l'abside del Duomo dove era allestito il cantiere. Tanto piacque che diventò popolare e da quegli anni entrò a far parte della gastronomia lombarda.