

La tendenza

Classico, con la 'nduja oppure "alla napoletana" Tutte le forme del risotto

di Jacopo Fontaneto

Tradizione sì, ma fino a un certo punto: nella corsa gastronomica di avvicinamento al Natale, il risotto alla Milanese si prende la scena e diventa creativo, in tante varianti da poter riempire le caselle di un calendario dell'Avvento. Una genesi ininterrotta a partire da quella "vivanda di riso alla lombarda" che, a metà Cinquecento, fu il primo incontro documentato in Italia tra il riso e lo zafferano, però solo contenuto in una saliccia (la cervellata). Ultima potente variazione storica è stata quella di Gualtiero Marchesi che, nel 1981, mise a fine cottura la foglia d'oro alimentare. Va anche ricordata la versione creata da un giovanissimo Enrico Bartolini (oggi patron al Mudec e tra i più blasonati al mondo con 14 stelle Michelin) che nel 2011 dedicò allo stesso Marchesi il "Risotto rame e zafferano" sostituendo la foglia d'oro con una "pelle di peperone". Claudio Sadler, invece, ha trasformato il risotto giallo in versione street-food, rendendolo "da passeggio", avvolto in un piccolo cilindro di pasta brick.

Ma ecco la mappa delle declinazioni creative di oggi: Carlo Cracco lo prepara senza soffritto e sostituendo il brodo con acqua, con aggiunta finale di un cucchiaino d'aceto e midollo scottato; un altro allievo di Marchesi, Berton, vi aggiunge le animelle. Invece, amici e colleghi prendono simpaticamente in giro Gaetano Marinaccio, chef patron de La Cucina a Rho, che vi aggiunge un estratto di cipresso: tuttavia il suo risotto giallo "del cimitero" è oggi uno dei migliori che si possono gustare nell'hinterland, complice anche il Parmigiano stagionato 100 mesi, il polline e la fava tonka che lo completano. Tra i partenopei creativi c'è anche il neostellato del Sine, Roberto Di Pinto, con la versione Milano-Napoli: «Lo preparo dal 2011, ovvero da quando sono arrivato qui. Si parte da un brodo vegetale con infusione a freddo di zafferano. Nella cottura del risotto aggiungo anche il fumetto di pesce, poi manteco con pasta di ciuffi e alette di calamaro, burro acido e dolce, succo di limone e olio



Carlo Cracco e gli altri big chef, viaggio nelle declinazioni creative del re della tavola

evo (niente Parmigiano). La componente marina è un gran finale in diverse consistenze: cozze, vongole, gambero crudo e polpo arrostito». Campano e stellato anche Raffaele Lenzi: al Sereno di Torno, sul lago di Como, nasconde alla base del piatto il suo sugo alla genovese. Altro lago e altro chef: sul Garda, Pasquale Tozzi lo elabora con baccalà, noci macadamia e polvere di cipolla nera. Da Bistrot Pedol, al Mercato Centrale di Milano, il bretone Franck Businelli è tra i massimi cultori dell'ostrica che serve, fuori menu, sopra al risotto allo zafferano con chips di chorizo. Terra-mare con toni piccanti anche per Fabio Silva al Derby del De La Ville di Monza: oltre allo zafferano, ci sono calamaretti e 'nduja. Citazione

opportuna anche per quello con riduzione al vino rosso di Giancarlo Morelli - a pranzo da Bulk - e per quello al salto con cozze affumicate e ristretto allo scoglio dei 'Magenes' a Gaggiano. A Legnano è aperto da pochi giorni Scibuino, nuovo indirizzo a firma dell'architetto-patron Andrea Sozzi, dove la brigata sta mettendo a punto il risotto allo zafferano con anguilla e salsa mediterranea (ovvero aglio, olive taggiasche, capperi, acciughe, origano). Da non perdere quello di Paternollo al Pellico 3, con midollo gratinato, lardo, jus di vitello e gremolada; Anche Giacomo Lovato (Borgia) lo fa con il fondo di vitello, ma aggiungendo burro al tartufo e tartufo nero.

C'è poi chi vira dal classico accostamento con l'ossobuco proponendo, ad esempio, quello con la guancia brasata come nel caso di Daniele Lodigiani, che ha chiamato il suo piatto "Milano ti bacia sulla guancia". Oppure si gioca con la carne a crudo, Castelmagno e oro alimentare, come nel fuori carta di Giuseppe



Le sperimentazioni

Carlo Cracco, dall'alto il risotto con Zafferano, calamaretti e nduja (Derby grill Monza); il risotto con olio dai cipressi di Gaetano Marinaccio (La cucina a Rho); gnocchi alla crema di riso di Federico Sgorbini Castello di San Gaudenzio a Cervesina

Crimaldi all'Hilton Double Tree di Malpensa. Non mancano interpretazioni liquide: Fabrizio Borraccino allo Zelo dell'hotel Four Seasons: prepara una crema di riso allo zafferano con storione e caviale; invece, Federico Sgorbini (aveva preso la stella al Lino di Pavia, ora è al Dama del Castello di San Gaudenzio) nappa con un'emulsione di risotto alla milanese gli gnocchi allo zafferano con Grana e gremolada, farciti con ossobuco. Per le versioni dell'anno prossimo? C'è tempo...

© RIPRODUZIONE RISERVATA

13.12 15.12

ore 20.00 ore 16.00
AUDITORIUM DI MILANO

DER MESSIAS K 572
Händel / Mozart

Vivi il Natale attraverso l'ascolto di un capolavoro musicale senza tempo



ORCHESTRA SINFONICA DI MILANO

CHRISTOPH KONCZ

Direttore

SINFONICADIMILANO.ORG

