

# Risotto: storia e leggende

Tratto da La Cucina Italiana

<http://www.lacucinaitaliana.it/default.aspx?idPage=1665>



Molte fonti attestano che, nella cucina kosher medievale, vi fosse una ricetta di riso con **zafferano**, quasi certamente prima antenata del piatto meneghino, esportata dalla Sicilia fino al nord Italia dai mercanti e viaggiatori ebrei ed arabi. Più in generale, il riso tinto d'ocra è tradizionale siciliano, tant'è che la leggenda narra che "la serva di una famiglia palermitana trasferitasi a Milano provò a cucinare un arancino, ma non riuscì a dargli forma e ne nacque, così, il risotto giallo".

Dalla seconda metà del 1500, le testimonianze, anche scritte, della comparsa di un piatto ufficialmente milanese, si fanno sempre più attendibili: nel 1570, ad esempio, Bartolomeo Scappi (cuoco personale di Pio V, allestitore di banchetti sontuosi ed autore gastronomico) pubblica l'Opera dell'Arte del Cucinare nella quale compare una "vivanda di riso alla lombarda", composta da riso bollito e condito a strati con cacio, uova, zucchero, cannella, cervellata (antico salume milanese, insaporito e colorato di giallo dallo zafferano), e pezzi di cappone.

Vi è poi un aneddoto in bilico tra storia e racconto legato alle nozze della figlia del celebre mastro vetraio belga Valerio di Fiandra che, all'epoca del matrimonio, otto settembre 1574, lavorava all'imponente cantiere del Duomo di Milano. Tra le altre leccornie, fu servito un piatto a base di riso dorato, colorato, simbolicamente, con lo zafferano che era utilizzato anche nella tintura dei vetri della cattedrale.

Le citazioni di ricette progenitrici s'infittiscono dal diciottesimo secolo: nel 1773 Vincenzo Corrado, faro della nobile cucina dei suoi tempi, nel trattato il Cuoco Galante, annovera una ricetta di riso giallo, cotto in brodo, con uovo e formaggio; nel 1779, Antonio Nebbia,

nel suo libro “Il Cuoco maceratese”, suggerisce per primo di “soffriggere il riso dopo averlo lasciato a bagno nell'acqua per alcune ore”.

Nel 1839, Francesco Cherubini nel suo Dizionario Milanese-Italiano, asserisce che il riso va “inondato” di buon brodo.

Nel 1853, Felice Luraschi, celebre cuoco meneghino, fa stampare il Nuovo Cuoco Milanese, dove la ricetta, per la prima volta, è intitolata “riso giallo alla milanese” e comprende **burro**, zafferano, **midollo di bue e formaggio grana grattugiato**.

Alla fine del 1800, l'arcinoto Artusi include il “risotto alla milanese”, ne La Scienza in cucina e l'arte del mangiar bene. Nella settima edizione del ricettario, sono due le “varianti sul tema”, una che non annovera il vino, la seconda che l'include insieme all'aggiunta di midollo, “più greve allo stomaco ma più saporita”.

Nell'Italia autarchica del regime fascista il riso è in grande considerazione, poiché prodotto nostrano e, soprattutto, assai a buon mercato. Un “risotto giallo” finisce nel ricettario di Petronilla, al secolo la dottoressa Amalia Moretti Foggia della Rovere, faro della gastronomia economica dei tempi; la ricetta cita alcuni passaggi non convenzionali, come quello di soffriggere la cipolla fino all'annerimento, dimostrando, però, quanto il piatto fosse ormai incancellabile dalla letteratura culinaria italiana.

La ricetta si affina, diventa di culto, appassiona gourmet, personalità, persino letterati: nel 1965, ad esempio, Carlo Emilio Gadda pubblica in Meraviglie d'Italia l'articolo il “Risotto Patrio” in cui raccomanda, tra le qualità di riso, quello Vialone.

Nel 1974, Anna Gosetti della Salda pubblica il mitico Le ricette regionali italiane; tra i passaggi del Risotto alla milanese: il riso mai parboiled, tostatura obbligatoria, come anche la **cipolla appassita**, tolta o frullata successivamente, e l'aggiunta di midollo. Facoltativo il vino. Lo zafferano è contemplato in polvere o in stimmi. Infine, insostituibile è la **mantecatura** ed immancabile la **consistenza “all'onda”**.

È del 1984 la moderna interpretazione di Gualtiero Marchesi “oro e zafferano” che, al risotto (di Carnaroli) aggiunge, all'ultimo momento, quattro lamine finissime d'**oro**. Il giornalismo gastronomico, nazionale ed internazionale si occuperà assiduamente dell'argomento “risotto”, sancendone la popolarità globale. Nel 1993, ad esempio, Florence Fabricant nel Nation's Restaurant News scrive della “mistica del risotto” notificando che, dall'inizio degli anni Ottanta, nei ristoranti italiani degli USA il risotto è divenuto il **piatto più richiesto**.

Nel 2007, il Comune di Milano riconosce la Denominazione Comunale “De.Co” al risotto come prodotto tipico milanese, insieme al panettone, alla michetta, alla cassoeula ed all'ossobuco. Nello stesso anno Luca Gaggioli, editore di Ristorarte, lancia “**Giallo Milano**”, un progetto teso a rivalutare le radici gastronomiche e culturali del Risotto alla milanese.