

DIECI SUGGERIMENTI

LA VERA RICETTA

CONTA IL RISO: CARNAROLI O VIALONE NANO E LA VERSIONE «MILANESE» CONTA ANCHE UNA CERTIFICAZIONE UFFICIALE DEL COMUNE



1

Ratanà

Cesare Battisti si conferma tra i migliori interpreti del risotto milanese: Carnaroli 100%, cipolla intera, brodo di carne di vitello, zafferano in pistillo e midollo. Mantecatura finale con burro di malga e formaggio del Lodigiano. *Via de Castilla 28. Costo: 16 euro*

2

L'Altra Isola

La trattoria di Gianni Borelli è un luogo di culto della cucina milanese e lombarda. Risotto rigorosamente classico, all'onda. Ottima la versione con l'osso buco. *Via Edoardo Porro 8. Costo: 13 euro.*



3

Quell'errore che fece nascere il risotto, *Materia prima invecchiata di almeno un anno, zafferano in pistilli, burro*

di PAOLO GALLIANI

-MILANO-

ISPIRA POESIA. E infatti per dire che deve essere cremoso e fluttuante lo si definisce "all'onda". È fissato con le preferenze: Carnaroli o Vialone Nano. Ed è territoriale: ottimo all'ombra della Madonnina, altrettanto buono quando è più distante, ma senza mai rinnegare le origini. Poi le storie, più o meno vere. È la sorte di tutti i miti e il "risotto allo zafferano" non sfugge alla regola, nato secondo la leggenda dalla verve di un artista della Fabbrica del Duomo che se-

coli fa avrebbe presentato alle nozze della figlia del capomastro un riso bollito, decorato con polvere gialla finita involontariamente nella pentola e che abitualmente serviva per dipingere le vetrate della cattedrale. Tant'è. Oggi poche altre ricette hanno la forza evocatrice di questo piatto. Con un dogma abbastanza rigoroso sulla versione "milanese", con tanto di certificazione comunale: riso invecchiato almeno un anno (perfetto per tenuta e lavorazione), zafferano in pistilli, burro (possibilmente di malga) e brodo di carne, elementi che trovano la

loro apoteosi in una mantecatura importante, anche se negli ultimi anni più leggera del passato, quando il risotto era "il rito" e con l'osso buco valeva (e vale) un pranzo intero. Per carità, i dogmi sono fatti per essere violati. E basterebbe andare a rileggere le indicazioni del Maestro Martino che nel Quattrocento - spiega Ketty Magni, scrittrice - indicava il progenitore del risotto alla milanese: riso allo zafferano che finiva nel brodo di cappone, con spezie e tre rossi d'uovo. E così, la geografia dei risotti diventa un viaggio sorprendente nella Milano della buo-



ESPERTO
Paolo
Petroni

na cucina. Quella degli stellati come Andrea Berton che ne sfoggia uno ispirato alla magia della pizza. E quella dei cuochi come Giovanni Traversone ed Alex Masuelli che di questo piatto hanno fatto il loro "cavallo di battaglia".

O COME Cesare Battisti, ambasciatore del riso a Expo 2015 e autore di un risotto dalla ricetta classica che viene solo lievemente ritoccata (niente vino bianco) ma esaltata in un Carnaroli strepitoso e nell'uso di un burro di malga come si deve. Possibilista anche lui, ma con paletti ben precisi: «Giu-

6

Trattoria Nuovo Macello

Il risotto classico di Giovanni Traversone merita gli applausi: vialone nano e formaggio lodigiano riserva di 30 mesi. Intrigante il risotto alla zucca con succo di rabarbaro e polvere di liquirizia. *Via Cesare Lombroso 20. Costo: 13 euro*



7

Vico della Torretta

Gli ingredienti ci sono tutti e sono quelli giusti: Carnaroli, zafferano in pistilli, cipolle bianche, burro di malga, brodo di carne, midollo e Riesling dell'Oltrepò. A dare loro consistenza e gusto ci pensa Angelo Nasta: una garanzia. *Via Milanese 3 Sesto S.Giovanni. 20 euro*

8



LE VARIANTI

C'È CHI LO PREFERISCE SENZA CIPOLLA
CHI OPTA PER L'OLIO AL POSTO DEL BURRO
PERFINO IL BRODO VEGETALE A QUELLO DI CARNE

LE NUOVE TENDENZE

IL RISOTTO SI PRESENTA SEMPRE PIÙ LEGGERO
REALIZZATO CON UNA MANTECATURA
MENO CARICA E DECISAMENTE PIÙ LIGHT

ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA

«UN CAPOSALDO DELLA CUCINA MENEGHINA
MA ANCHE DI QUELLA NAZIONALE
L'INNOVAZIONE RISPETTI LA RICETTA»



Berton

Lo stellato Andrea Berton firma il "riso alla pizzaiola con acqua di mozzarella": Carnaroli, olio extravergine, grana, crema di mozzarella di bufala e di olive taggiasche, polvere di origano, capperi, porro e pomodoro, Via Bongiorno 13. Costo: 28 euro

4

Love It

Firma giovane, quella di Giovanni Chiodaroli, autore di un "risotto d'autunno" cremoso ma light e poco sapido: Vialone nano, quaglie, gallinacci, zucca, zafferano e l'olio al posto del burro. Da provare. Via Rugabella 1. Costo: 13 euro



5

Trattoria Masuelli

Trattoria dall'anima lombardo-piemontese, dove Alex realizza un ottimo "risotto milanese con pistilli di zafferano", brodo vegetale, formaggio lodigiano ma niente midollo. Chicca di stagione: il risotto alla zucca mantovana. Viale Umbria 80. Costo: 14 euro

**icona meneghina
di malga e brodo di carne**

sto alleggerirlo rispetto al passato – commenta – ma la ricetta di base è quella di sempre, altrimenti è un'altra cosa». Alla fine arriva il responso di Paolo Petroni, presidente dell'Accademia della Cucina Italiana, che parla di «caposaldo della cultura alimentare di Milano e del Belpaese» ma anche di un piatto che ha spesso presentato varianti e inserimenti sulla ricetta base, senza che questa contaminazione ne minasse il valore. Con un occhio indulgente per le nuove semplificazioni: «Prima era un piatto complicato e carico – spiega Petroni –. Oggi ad esempio si tende spesso a

togliere la cipolla. Insomma, un risotto sempre buono ma più light». È la democrazia dei punti di vista: con il burro ma qualche volta (più rara) con l'olio, con il vino bianco ma a volte anche senza. Destino delle icone meneghine. Proprio come il panettone artigianale: alcuni sono azzardati e sostenere che non siano buoni sarebbe un falso. Ma alla fine solo il vero risotto alla milanese ha la capacità di fare il miracolo e mettere tutti d'accordo. È come nella vita: le cose originali arrivano al cuore!



Manna

Matteo Fronduti firma una ricetta curiosa: riso Chiang Mai, mantecato con pasta di arachidi, burro e parmigiano e cotto nell'acqua. Poi scampi crudi, arachidi e coriandolo piccante. P.le Governo Provisorio 6. 14 euro



9

Terrazza Triennale

La firma è quella di Stefano Cerveni, la location è quella suggestiva dell'Osteria con Vista e il risotto è un piccolo capolavoro di dolcezza, acidità e sapidità: mantecato al grana padano, con zest di limone candito e polvere di caviale Calvisius. Viale Alemagna 6. Costo: 26 euro

10

Casa 23 Risotti

Il nome del locale di Roberto Fontana dice già tutto. Con risotti che spaziano dai delicati ai saporiti e ai piccanti. I must: i risotti alla milanese e al salto. P.zza Carbonari 5. Costo: 14,50

