

«Sì alla creatività ma con tradizione»

La sfida dell'Accademia Italiana della Cucina «Non fermiamoci alla trippa e alla ribollita»

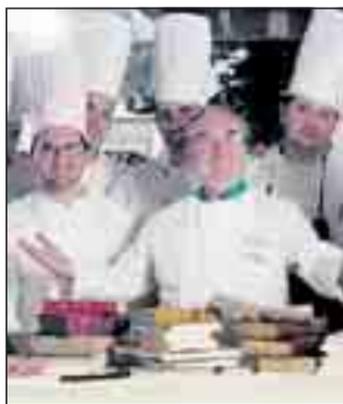


IMMAGINE ITALIANA
Lo chef Gualtiero Marchesi (a sin.) con il presidente dell'Accademia, Paolo Petroni



Pagina a cura di Gigi Padovani e Clara Vada

È la più prestigiosa associazione gastronomica del nostro Paese, nata nel 1953 da un'idea del giornalista Orio Vergani. E' l'unica rappresentata all'estero e riconosciuta dal ministero dei Beni Culturali, con quasi 8000 soci e 216 delegazioni nazionali: l'Accademia Italiana della Cucina (www.accademiaitalianacucina.it) ha una lunga storia, ma l'immagine è un po' "polverosa".

Ora il nuovo presidente, il fiorentino Paolo Petroni, ha

deciso di svecchiare l'Accademia nominando un "think tank" di esperti del Centro Studi composto da giornalisti, scrittori come Simonetta Agnello Hornby, docenti universitari come Massimo Montanari e per la prima volta un grande chef: Gualtiero Marchesi. L'infaticabile Maestro, 85 anni portati benissimo, nella sua Accademia Marchesi (www.accademia-marchesi.it) di via Bonvesin della Riva, a Milano (dove nacque il suo ristorante, pri-

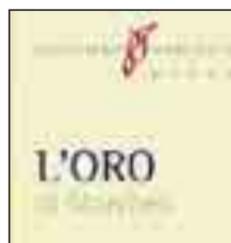
mo in Italia con 3 stelle Michelin) insegna che «La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla diventare arte».

Il primo incontro del nuovo Centro Studi si è svolto a Milano, nel regno di Marchesi, con la degustazione del suo piatto più famoso, "Riso, oro e zafferano". Dice Petroni: «Difendiamo la grandezza della cucina italiana nel mondo, ma senza fermarci alla trippa o alla ribollita. Bisogna unire tradizione e innovazione».

Così il Maestro Gualtiero Marchesi spiega il suo piatto: «I risotti sapevano troppo di Parmigiano: con il mio burro reso acido dalla cipolla, ottengo la possibilità di mantecare il Carnaroli senza aggiungere troppo formaggio. L'ho definito: "sono soltanto un risotto". E la foglia d'oro è arrivata su richiesta dell'amico fotografo Marcialis, per un servizio dedicato al giallo». L'Accademia della Cucina approva (G.Pad.)

riproduzione riservata ©

IL VINO



Lo spumante etichetta "Oro" dalla Val Tidone

Ho degustato il "vino frizzante bianco" in Accademia Marchesi (si trova al Marchesino di piazza della Scala) con l'etichetta "Oro", abbinato al risotto. E mi ha stupito. Leggero, fresco, invitante. Come un Franciacorta "giovanile". Commissionato dal Maestro Marchesi, che vuole per i suoi piatti dei vini "semplici e non banali", è realizzato dalla cantina Torre Fornello, in Val Tidone (Piacenza), a base di uva Ortrugo. L'azienda produce 350mila bottiglie con il suo marchio e per MarchesiWines realizza anche un "Nero" (con Gutturmo) e l'"Aperto" rosato.

Prezzo: 20 euro
Zona: Ziano (Pc)
Gradazione: 11,5°
www.torrefornello.it

LA RICETTA

Riso, oro e zafferano di Gualtiero Marchesi



Diventata un grande classico della cucina italiana, questa ricetta di Gualtiero Marchesi è nata nel 1981. La foglia d'oro è commestibile, ovviamente si può non aggiungere: conta la tecnica di cottura del riso e la sua mantecatura.

Ingredienti per 4 persone
280 g. di riso Carnaroli ; 160 g. di burro; 30 g. di Parmigiano grattugiato; 2 g. di stimmi di zafferano ; 15 g. cipolla tritata fine; 19 cl di vino bianco secco; 4,5 cl aceto bianco; 100 cl di brodo leggero; 4 foglie d'oro.

Preparazione
Preparate il burro acido, il vero segreto di questo risotto. In una casseruola di rame fate soffriggere 15 g di cipolla tritata con 15 cl di vino bianco secco e 4,5 cl di aceto bianco fino a che la parte alcolica sarà

evaporata in favore di quella acida. Aggiungete 100 g di burro in crema e mescolate fino ad ottenere un burro acido. Filtratelo con un colino a maglia fine per eliminare i frammenti di cipolla e lasciatelo raffreddare. In un'altra casseruola di rame, fate tostare il riso, mescolandolo con un cucchiaio di legno, nei 60 g del burro rimasto. Bagnate con 4 cl di vino bianco e la-

sciate sfumare del tutto. Poi versate 100 cl di brodo leggero molto caldo, aggiungete 2 gr di stimmi di zafferano e fate cuocere per 18 minuti. Mescolate di tanto in tanto. A cottura ultimata, mantecate il riso con 20 g di parmigiano grattugiato e 60 g di burro acido freddo. Impiattate e adagiate le foglie d'oro alimentare. (C.Vad.)
riproduzione riservata ©



ISCRIVITI AI NUOVI CORSI IN PARTENZA :

- ABILITAZIONE ALLA CONDUZIONE DI IMPIANTI TERMICI (PATENTINO)
- MANUTENTORE CALDAIE MURALI
- IMPIANTI ELETTRICI
- IMPIANTI IDRAULICI
- IMPIANTI FOTOVOLTAICI
- DOMOTICA

SOCIETA' D'INCORAGGIAMENTO D'ARTI E MESTIERI

VIA SANTA MARTA, 18 | 20123 MILANO

Tel. 02/86450125 – 02/89097287

mail: segreteria@siam1838.it

www.siam1838.it

