

Gusto

**Risotto,
tutto il piacere
in un chicco
mantecato**

Ottaviano a pag. 20

Procedimenti lunghi e cura dei dettagli, questo piatto è l'alternativa alla pasta che intriga sempre più gli chef. C'è chi gioca con il ragù bianco di vitella misto a cannella e grana, e chi rivisita lo zafferano con influenze siciliane



LA SPECIALITÀ

Non è solo questione di forma: il risotto non è una ciotola di riso cinese, né un supplì romano e neanche l'arancino/a della Sicilia. «È riso tostato per un paio di minuti senza altri ingredienti e poi portato a cottura con un brodo e gli ingredienti prescelti», sentenzia Allan Bay, autore della *Nuova cucina italiana*, edita dal Saggiatore.

«Senza questa tostatura iniziale, quella preparazione – precisa Bay – si deve chiamare riso e non risotto. Quindi, per fare un risotto, mettete il riso in una casseruola unta con poco grasso (se volete, ma non è necessario) e cuocete a fuoco vivo per due minuti, mescolando ininterrottamente: alla fine il riso, toccandolo, dovrà risultare rovente. Sfumate con del vino. Smorzate la fiamma e unite un primo mestolo di brodo bollente e iniziate la cottura, aggiungendo il brodo sempre bollente a mestoli, unendo il successivo solo dopo che quello precedente sarà stato assorbito del tutto».

IL SEGRETO

Insomma, un procedimento lun-

go, quasi una cura, che fa del risotto la metafora delle buone relazioni umane. In ogni caso, ancora più appagante della pasta, se non altro per i tempi maggiori di preparazione e attesa. Il buon risultato dipende moltissimo dalla varietà del riso. Guido Paternollo, chef del centralissimo Pellico 3 in Galleria a Milano, autore della ricetta in basso del risotto alla milanese col midollo, punta decisamente sul Carnaroli, possibilmente riserva, per tre motivi principali. «Ha – spiega – un'ottima tenuta di cottura, la giusta quantità di amido per una perfetta mantecatura e una qualità dei chicchi sempre costante, il che facilita la standardizzazione delle ricette». Per ottenere un buon risotto, lo chef milanese consiglia di «tostare bene il riso a fuoco non troppo alto, così da evitare di bruciare i chicchi, e non lesinare con burro e Parmigiano nella fase di mantecatura».

Suggerisce attenzione anche a non stracuocere il riso: «come la pasta, va servito al dente. Di solito, dal momento in cui si inizia ad aggiungere il brodo, bastano tra i 10 e i 12 minuti di cottura». Per altri risotti è invece consigliato il Vialone Nano. Lo scelgono gli chef della Risotteria Melotti di Roma per la "comanda" più ri-

chiesta, il veneto Risotto all'isolana. «Un piatto – spiegano Alessio Colis e Niccolò Tombini – sostanzioso ma bilanciato nei sapori, di origine contadina, preparato con un ragù bianco di carne di vitello e maiale rosolato nel burro e rosmarino, insaporito con cannella e formaggio grana».

IL BRODO

Tra le altre varietà italiane adatte al risotto, l'Arborio (chicco lungo) e il Baldo (che però tiene poco la cottura). Discorso a parte meriterebbe l'alleggerimento del piatto. Un esempio su tutti: Carlo Cracco non fa il soffritto, sostituisce il brodo con l'acqua e in finale aggiunge un cucchiaino di aceto e midollo scottato. Se è vero che il più noto dei risotti è il milanese, forse non è vero che sia milanese. Teoria sostenuta da uno storico americano Clifford A. Wright, secondo cui le origini sono in Sicilia (dove si coltivava la pianta già ai tempi della dominazione araba) e in Abruzzo (terra da cui nel 500 arrivò lo zafferano). Del resto a consultare l'essenziale repertorio di 3 mila ricette dell'Accademia Italiana della Cucina (fondazione riconosciuta dalla Presidenza della Repubblica) si trovano ben 61 risotti secondo tradizioni locali.

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA