

Il risotto alla milanese... tra storia e leggenda

La leggenda colloca la nascita del “riso alla milanese” in una data precisa: l'otto settembre 1574. Per quel giorno il mastro vetraio belga **Valerio di Fiandra**, che, al tempo, lavorava all'imponente cantiere del Duomo di Milano, aveva fissato le nozze di sua figlia. Tra le tante portate, fu servito un piatto a base di riso dorato, colorato con lo zafferano che era utilizzato anche nella tintura dei vetri della cattedrale. La preparazione, che voleva essere burlesca, ottenne un grandissimo successo tra gli invitati che ne apprezzarono sia il sapore, sia il colore. Del resto era l'epoca in cui si attribuiva all'oro, o in sua mancanza, alle sostanze gialle, un'importanza anche farmacologica, ragione per la quale, talvolta, la polvere d'oro veniva aggiunta ai cibi. Subito questo nuovo modo di preparare il riso si diffuse in tutta la città... in realtà fonti storiche più attendibili ci dicono che fino al 1700 non si parla di un risotto cucinato in questo modo e la tecnica predominante sembra essere la lessatura in acqua.

In epoca greca e romana, il riso (coltivato per uso alimentare in Cina almeno dal 2800 a.C.) era conosciuto in Occidente solo come pianta aromatica e medicinale.

La coltura del riso in Italia sembra risalire al 1300, ma era limitata al napoletano, dove fu introdotto dai saraceni o dagli spagnoli o dai crociati o, forse ancora, dai mercanti veneziani. Nella cucina medievale araba ed ebraica già si parla, infatti, di **Riso Sabbath col zafraan**. Si pensa, quindi, che la coltura si sia estesa nello stato milanese, e in particolare nel vercellese, grazie ai viaggi e ai rapporti che legavano gli Aragonesi ai Visconti e agli Sforza. Nel 1500 le risaie in Lombardia si estendono su 5.500 ettari, divenuti 50.000, secondo un censimento spagnolo, già nel 1550.

Antesignano del risotto alla milanese è la “vivanda di riso alla lombarda”, di cui riferisce Bartolomeo Scappi, , cuoco personale di Pio V, nell'*Opera dell'Arte del Cucinare* del 1570, composta da riso bollito e condito a strati con cacio, uova, zucchero, cannella, pezzi di cappone e *cervellata*, un antico salume milanese, insaporito e colorato di giallo dallo zafferano.

Le citazioni di ricette s'infittiscono a partire dal XVIII secolo.

Alla fine del Settecento il riso alla milanese, è descritto nel testo anonimo *Oniatologia* (scienza del cibo) come “zuppa di riso alla milanese”. Qui il riso, lessato in acqua salata, alla quale, in bollitura, si aggiunge un buon pezzo di burro, è condito con cannella, parmigiano grattugiato e sei tuorli d'uova, per fargli acquisire un bel colore giallo.

Nel 1773 Vincenzo Corrado, importante guida della cucina nobile dell'epoca, nel trattato *Il Cuoco Galante*, annovera una ricetta di riso giallo, cotto in brodo, con uovo e formaggio; ne *Il Cuoco maceratese* del 1779, Antonio Nebbia è il primo a suggerisce di “soffriggere il riso dopo averlo lasciato a bagno nell'acqua per alcune ore”.

Nel libro *Cuoco moderno* del 1809, di cui non si conosce l'autore (se non per l'acronimo L.O.G.) viene descritto come “riso giallo in padella”. Saltato precedentemente in un soffritto di burro, cervellata, midolla, cipolla, cui si aggiunge progressivamente brodo caldo nel quale sia stato stemperato dello zafferano.

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

Per trovare una ricetta intitolata “riso giallo alla milanese” si deve arrivare al 1853 con la pubblicazione de *Il Nuovo Cuoco Milanese* del celebre cuoco meneghino Felice Luraschi. Gli

ingredienti: burro, zafferano, midollo di bue e formaggio grana grattugiato.

Alla fine del 1800, Pellegrino Artusi include il "risotto alla milanese" ne *La Scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*. Nella settima edizione del ricettario, sono presenti due "varianti sul tema", una che non include il vino, l'altra che lo comprende insieme all'aggiunta di midollo, versione "più greve allo stomaco ma più saporita".

Durante il regime fascista, il riso è tenuto in grande considerazione, poiché prodotto nostrano e, soprattutto, molto 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, per esempio, Carlo Emilio Gadda pubblica in *Meraviglie d'Italia* l'articolo il "Risotto Patrio" in cui raccomanda il Vialone.

Nel 1974, **Anna Gosetti della Salda** esce con *Le ricette regionali italiane*.

A proposito del Risotto alla milanese elenca i passaggi necessari, ma anche ciò che non va mai fatto: bandito il riso parboiled, la tostatura è 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 e immancabile la consistenza "all'onda".

È del 1984 la moderna interpretazione di **Gualtiero Marchesi** "oro e zafferano" che, al risotto (Carnaroli) aggiunge, all'ultimo momento, quattro lamine finissime d'oro.

Il giornalismo gastronomico, nazionale e internazionale, si è occupato 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.