

Risotto alla milanese: questa è la ricetta del riso giallo depositata al Comune di Milano



Esiste una ricetta del celebre piatto lombardo codificata, approvata e depositata al Comune di Milano con un'apposita delibera che le attribuisce la qualifica di De.Co.: Denominazione Comunale. Eccone la storia e le caratteristiche. Altrimenti, non può chiamarsi "alla milanese".

Il linguaggio, diceva Maurice Merleau-Ponty, "è un essere vivente, e il suo uso produce in ognuno di noi una continua trasformazione". Potrebbe benissimo riferirsi anche al cibo. Perché, proprio come una lingua, la tradizione gastronomica di uno Stato o di una regione non solo influisce sulla salute, ma ne delinea identità e consente di ripercorrerne la storia.

Le ricette di un popolo sono dunque una cosa viva, che cambia e si evolve nel tempo. Questo vale anche per la cucina lombarda, contadina, povera negli ingredienti ma ricca di storia e di sorprese. Lo zafferano, che di questa ricetta è il principe, è anche il simbolo del cluster Il mondo delle spezie di Expo Milano 2015.

La storia del risotto giallo alla milanese

Il risotto alla milanese - il riso giallo allo zafferano - è uno di questi piatti simbolo a livello internazionale. Il riso, importato in Europa dai Saraceni, compare in Italia nel XIII secolo e viene coltivato inizialmente al Sud. Con i contatti tra le famiglie degli Aragonesi e degli Sforza, si espande nella Pianura Padana grazie alle vaste distese dei suoi adatti terreni acquitrinosi.

Secondo diversi autori l'idea dello sposalizio tra riso e zafferano potrebbe discendere dal "riso col zafran" conosciuto nel Medioevo da arabi ed ebrei. Una leggenda narra che il piatto in Italia sia rinato in occasione di un banchetto di nozze nel 1574. Attraverso le varie epoche, s'è via via cominciato a soffriggere il riso invece che bollirlo (innovazione codificata da 1779, Antonio Nebbia, nel suo libro *Il Cuoco maceratese*), poi ad aggiungervi la cipolla, fino alla formazione definitiva della ricetta in Lombardia nell'Ottocento. La si ritrova prima nell'opera anonima intitolata *Il cuoco moderno ridotto a perfezione* secondo il

gusto italiano e francese uscito a Milano nel 1809 di un non meglio identificato L.O.G, poi nel 1853 nel Nuovo cuoco milanese economico di Giovanni Felice Luraschi.

De.Co, la Denominazione Comunale

Una pietra miliare nell'evoluzione di questo piatto è stata posta dal Comune di Milano con delibera della Giunta Comunale del 14 dicembre 2007, che ha concesso il riconoscimento di Denominazione Comunale (De.Co.) a una ben precisa e codificata ricetta. La De.Co. in Italia sta a indicare l'appartenenza di un piatto a un territorio. È un riconoscimento che i Comuni danno ai loro prodotti gastronomici più connessi al territorio e alla comunità locale. Un emblema cittadino che si vuole far conoscere all'estero, nel contempo tenendoselo ben stretto. Nella ricetta depositata è da notare, rispetto a come lo si prepara anche abitualmente in Italia, l'assenza del vino e l'aggiunta di grasso d'arrosto e midollo.

La ricetta De.Co. depositata al Comune di Milano

Ingredienti: per 6 persone

30 g di midollo di manzo o di bue tritato

2-3 l di brodo bollente ristretto: non deve essere "di dado"

Due cucchiaini di grasso d'arrosto di manzo chiaro e scuro (se manca aumentare il midollo fino a 60 g)

Una piccola cipolla trattata finemente

Un ciuffo di pistilli di zafferano o una bustina di zafferano

Sale

Abbondante formaggio grana grattugiato

50 g di burro

Ecco la preparazione

Mettere in una casseruola il midollo, il burro, il grasso d'arrosto e la cipolla, cuocere a fiamma bassa finché la cipolla non avrà preso un colore dorato. Aggiungere il riso e rimescolarlo bene perché possa assorbire il condimento. A questo punto alzare la fiamma e iniziare a versare sul riso il brodo bollente a mestoli, continuando a rimestare regolarmente con un cucchiaio di legno. Man mano che il brodo evapora e viene assorbito, continuare a cuocere sempre a fuoco forte aggiungendo man mano altro brodo a mestolate fino a cottura ultimata, facendo attenzione che il riso resti al dente (cottura da 14 a 18 minuti approssimativamente, a seconda della qualità di riso utilizzato). Arrivati a due terzi di cottura, aggiungere i pistilli di zafferano preventivamente sciolti nel brodo: se però si usa zafferano in polvere, è necessario aggiungerlo a fine cottura per non perderne il profumo. A cottura ultimata aggiungere il burro e il grana e lasciar mantecare per qualche minuto. Aggiustare di sale. Il risotto deve essere piuttosto liquido ("all'onda"), con i chicchi ben divisi, ma legati fra loro da un insieme cremoso. Importante è non aggiungere mai del vino, che ucciderebbe il profumo dello zafferano. Non cuocere più di sette/otto porzioni per volta.