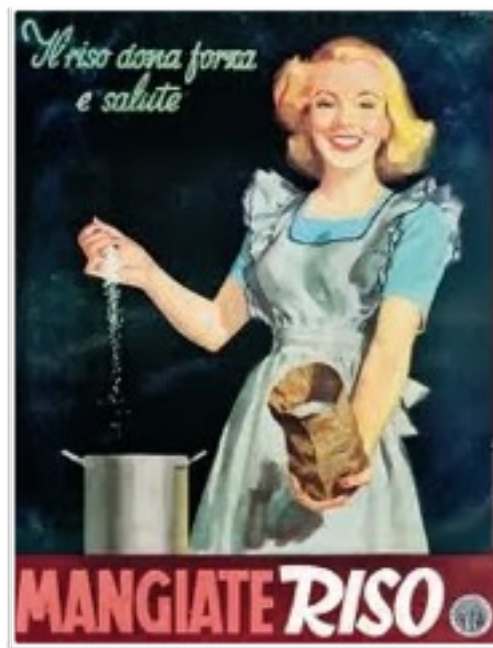


RISOTTO ALLA MILANESE

Molte sono le storie ed anche le leggende legate alle origini di questa tipica ricetta di Milano, così come numerose sono le varianti e le ricette che si preparano in ogni casa.

Qui sotto troverete la storia del risotto alla milanese tratta da La Cucina Milanese di Fabiano Guatteri.



si di Alessandro Manzoni. Nell'opera viene descritto tra l'altro il pranzo di nozze di Renzo e Lucia composto da "nervetti con cipolle" e "salsiccia all'antica" come apertura, cui seguirono "minestra con scervellata" e "risotto giallo", quindi la *cassoeula*, per finire con il dessert: "pangrande" e *pan de mei* con la *panera*; i vini di accompagnamento furono il "baino" rosso e la *verdea* passita. Il *pan de mei*, è una specialità milanese, in pratica un pane dolce di miglio aromatizzato al sambuco (*mei* significa miglio). Nel Settecento, però, questo cereale fu sostituito dal mais.

In tema di pane, merita un cenno la celebrata *michetta*, la cui origine potrebbe risalire ai Celti i quali impiegavano lunghe lievitazioni e privilegiavano pani dotati di poca mollica. Gli ingredienti non sono cambiati, ossia farina di grano, acqua, sale e lievito, mentre l'attuale forma a spicchi fu creata in tempi più recenti così da assomigliare a una rosa, da cui il nome *rosetta* sinonimo di *michetta*. E poi c'era il "maggolino", il "biowe", il *pan de Baur* e il *pan de Com*. Va inoltre distinto il pane per i ricchi, di farina di grano, e quello per i poveri, ossia di farine di miglio, di riso e di segale.

Per quanto riguarda i prodotti caseari, Manzoni nomina due formaggi ossia "stracchini" e "ravveggioli" dei quali, però, solo il secondo è locale. La singolare denominazione nasce per indicare il periodo di produzione di questo cacio, vale a dire quando le mandrie rientravano a fine estate dall'alpeggio, molto stanche, appunto *stracche*, a causa del lungo tragitto.

Si tratta di un formaggio cremoso, identificabile con la Crescenza, che però, soprattutto in passato, era impiegato anche come sinonimo di Gorgonzola, così da far ritenere che ne fosse l'ascendente.

Il risotto giallo nominato nel pranzo di nozze di Renzo e Lucia, secondo una leggenda, nasce nel 1574. Il contesto: la fabbrica del Duomo, Valerio di Flandra, maestro vetraio belga, ebbe l'incarico di portare a termine alcune vetrate con gli episodi della vita di Sant'Elena. Per onorarla al meglio s'era infatti portato a Milano i più bravi tra i suoi assistenti. Uno, in particolare, utilizzava, e con grande maestria, lo zafferano come colorante. Per tale abitudine, Maestro Valerio talvolta lo canzonava ipotizzando per scherzo che un giorno o l'altro avrebbe finito per mettere lo zafferano anche nel riso. E fu così che,

quando si sposò la figlia di Valerio, un po' di polverina gialla finì proprio nel risotto del pranzo di nozze. Nessuno si perse d'animo e dell'enorme montagna gialla non rimase neanche un chicco.

Un'altra leggenda, pur riferendosi alla stessa data e agli stessi personaggi, vuole che l'allievo di Valerio mettesse lo zafferano nel riso non per burla, ma per gelosia, in quanto ambiva a sposare la figlia del maestro; non rovinò però la festa nuziale in quanto il riso incontrò grande successo.

A dire il vero, risi di questo colore se ne erano già visti. Bartolomeo Scappi, per esempio, verso la metà del XIV secolo parla di una "vivanda di riso alla lombarda", consistente in riso bollito disposto a strati alternati con cacio, uova, cannella, petti di capponi, zucchero e cervellata (quest'ultima era un insaccato che prevedeva nell'impasto lo zafferano). Ma non è ancora un risotto, in quanto per essere tale deve essere tostato e quindi cotto con l'aggiunta graduale di brodo bollente, mentre in questo caso si trattava, per quanto elaborato, di semplice riso bollito. Probabilmente anche quello della leggenda non era risotto ma riso, come si vedrà più avanti.

Le fonti storiche forniscono, sia pure a grandi linee, il profilo gastronomico del Seicento. Da un lato va ricordato che si trattò di un secolo drammatico, sferzato da carestie e da pestilenze, cui vanno aggiunti lo spadroneggiare degli Spagnoli e l'indiscriminato terrore dell'Inquisizione. Tortura e morte infatti potevano arrivare solo per un comportamento legale ma in qualche modo non conforme al costume dell'epoca. Su questo sfondo, un terzo dei bambini moriva prima di compiere un anno; la metà della popolazione aveva un'età inferiore ai vent'anni e la vita media di un contadino era di 23 anni che saliva a 28 per i nobili e 34 per le nobili.

Il cibo dei poveri, quando c'era, consisteva in erbe selvatiche, rape, cipolle, fagioli. Verso la fine del secolo l'esotico mais arrivò dal Nuovo Mondo, insieme con zucche, pomodori, tacchini, zucchero, caffè e

