

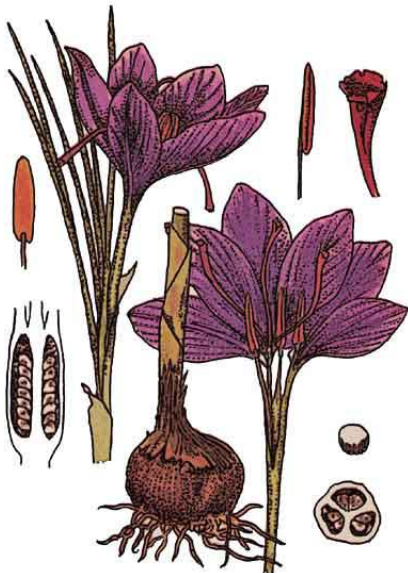


# El risòt giald

La leggenda narra che la nascita del risotto alla milanese risale al 1574, quando la vita della città era polarizzata intorno alla fabbrica del Duomo, allora in costruzione. Secondo un manoscritto che oggi si trova alla biblioteca Trivulziana, infatti, Mastro Valerio di Fiandra, fiammingo di origine, all'epoca lavorava alle vetrate del Duomo di Milano (sue quelle di Sant'Elena), affiancato da un assistente che aveva soprannominato Zafferano, per la sua mania di mescolare un po' di giallo in qualunque tinta usasse. Per scherzare, un giorno il maestro gli disse che continuando così avrebbe finito per mettere del giallo anche nel risotto. Zafferano lo prese in parola e il giorno delle nozze della figlia di Valerio, si accordò con il cuoco incaricato del banchetto e fece aggiungere dello zafferano al riso, di solito condito con il solo burro. Si dice che il suo fu anche un gesto di gelosia per boicottare le nozze dei giovani sposi perché anche l'assistente era innamorato della ragazza. Ma ottenne un risultato contrario. La ricetta ebbe successo, grazie non solo al gusto saporito dello zafferano, ma anche al suo colore giallo oro, sinonimo di allegria e quindi adeguato alla circostanza.



Ecco la leggenda della nascita del cosiddetto risotto alla milanese, o, come lo chiamano i milanesi, risòt giald, che deve la sua fortuna a un particolare ingrediente, lo zafferano, una pianta il cui fiore, di un colore che varia dal lilla chiaro al viola purpureo, contiene tre fili rossi, da cui si ricava la caratteristica polvere, usata nell'industria dei liquori, come condimento, ma anche come digestivo e stimolante nervoso. I paesi dove si coltiva sono la Persia, l'India, la Spagna e la Grecia.



Il nome zafferano deriva dall'arabo zaafaran; i latini, invece, lo conoscevano sotto il nome di crocus, genere di pianta che secondo la mitologia greca ha avuto origine dall'amore di Croco per la ninfa Smilace, a cui si erano opposti gli dei, che trasformarono lei nella pianta del tasso e lui in quella dello zafferano. Secondo la tradizione romana, invece, Mercurio, dio del commercio, durante una gara di lancio del disco colpì involontariamente il suo amico Croco e, affinché gli uomini non lo dimenticassero, fece tingere del suo sangue il fiore dello zafferano. La sua diffusione è seguita all'invasione della Spagna da parte degli Arabi (756 d.c.), che cominciarono a commerciarlo con gli altri paesi che si affacciavano sul Mediterraneo. Essendo ancora una spezie rara e pregiata, leggi molto rigide vietavano l'esportazione dei bulbi di zafferano dalla Spagna, che così ne mantenne il monopolio commerciale, fino a quando, sotto il regno di Filippo II (1527-98), un padre domenicano, tal Santucci, riuscì a sottrarne piccole quantità che portò nella sua terra d'origine, l'Abruzzo.

Già sotto gli Sforza, lo zafferano faceva la sua comparsa negli eleganti banchetti milanesi (dove, tra l'altro, era diffusa l'usanza di ricoprire con una sottile foglia d'oro le vivande servite a tavola)

In Italia le sole zone dove si produce lo zafferano sono la Sardegna e le terre intorno a L'Aquila; per questo da sempre i milanesi chiamano la famosa polverina zafferano d'aquila, alimentando la falsa credenza che abbia qualcosa a che fare con i rapaci; la convinzione si è talmente radicata che, nei negozi, si è cominciato a pubblicizzarlo con un falchetto impagliato.

La tradizione vuole che lo zafferano, fin dall'antichità, fosse simbolo di ricchezza materiale e spirituale, nonché sinonimo di benessere, abbondanza, gioia e serenità; inoltre, secondo più di una cultura, la sua particolare sfumatura di colore è associata all'immortalità.

Gli antichi Egizi lo usavano per dare alla loro pelle una colorazione dorata e se ne servivano per tingere le bende con le quali fasciavano le mummie. I Romani lo impiegavano per la preparazione di vini aromatici e di salse a base di erbe, per insaporire la carne, specie di pavone, e da accompagnare a frutta secca e miele. Inoltre le donne, nel giorno del loro matrimonio, indossavano un velo color zafferano, poiché gli si attribuivano delle proprietà afrodisiache. Nel Medioevo, la tinta dorata di questa spezie, offerta in occasione di banchetti e cerimonie, indicava la condizione più o meno agiata di una famiglia, dato che cinquecento grammi di zafferano costavano quanto un cavallo! Ci fu poi chi, come il sovrano inglese Enrico II, vietò alle donne di usarlo per tingersi i capelli, per evitarne lo spreco. In Oriente, la sua valenza simbolica era tanto forte che chi governava o intraprendeva un cammino spirituale vestiva abiti giallo zafferano, mentre in India i monaci lo usavano per segnarsi la fronte con simboli sacri. Ancora, in Persia e in Arabia, oltre che essere usato per tingere i fili di lana di tappeti e tessuti, se ne ricavano unguenti e cosmetici destinati alle donne, che li impiegavano non solo per farsi belle, ma anche come strumento di seduzione.

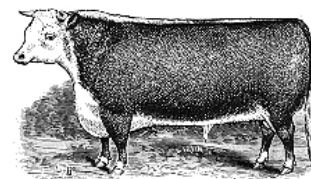
Attenzione, però, diffidate dalle imitazioni: come scrisse Plinio il Vecchio, affermato botanico e naturalista latino, «non vi è cosa che si falsifichi quanto lo zafferano»; per riprodurre il suo colore, infatti, basta aggiungere coloranti chimici sintetici o naturali e altri aromi più economici, che non hanno, però, il gusto inconfondibile dello zafferano!

## Ricetta tradizionale

La vera ricetta prevede l'utilizzazione di un po' di midollo di bue (da 10 a 50 g) da far sciogliere insieme al burro.

Comunque sia il segreto per la buona riuscita di questo tipico piatto milanese è l'uso di uno zafferano di prima qualità.

Si serve come primo e come secondo si può servire la carne utilizzata per preparare il brodo.



Preparare il brodo.

Sbucciare la cipolla e metterla, intera, in una pentola con circa due litri d'acqua. Aggiungere la carne di manzo, in un sol pezzo, aggiustare di sale e avviare la cottura a fuoco molto basso e a pentola semicoperta per circa un'ora. A questo punto aggiungere il pollo e il tacchino e proseguire la cottura per un'altra ora, sempre a fiamma bassa e a pentola semicoperta.

Sgrassare il brodo, filtrarlo e tenerlo a bollire mentre si cuoce il risotto.

Sbucciare e tritare la cipolla; metterla insieme alla metà del burro in una casseruola e farla soffriggere a fiamma molto bassa senza farla dorare. Si può, eventualmente, aggiungere un cucchiaino di brodo e proseguire la cottura.

Unire il riso, farlo tostare per uno o due minuti, mescolando con un cucchiaino di legno, e poi incominciare ad aggiungere un mestolo di brodo. Far cuocere per 16-18 minuti o secondo le istruzioni riportate sulla confezione del riso, mescolando e continuando ad aggiungere brodo bollente.

Unire lo zafferano pochi minuti prima della fine della cottura.

Prima di togliere dal fuoco, aggiustare di sale e mantecare col resto del burro e con il grana grattugiato. Servire caldo



a cura della

