Il Risotto alla Milanese : origine, storia e preparazione

Importato dai Mori e dai Saraceni con il loro arrivo in Europa, il riso compare in Italia già nel secolo XIII. Coltivato inizialmente in Sicilia, si diffonde nel napoletano e poi, grazie ai contatti tra gli Aragonesi e gli Sforza e alla presenza di terreni acquitrinosi, si espande nel Vercellese e nella porzione di Pianura Padana appartenente al Ducato di Milano.
Dal suo uso e utilizzo nasce ben presto una lunga tradizione culinaria che, nei secoli, porta alla realizzazione di una vasta quantità di piatti, nei quali il cereale, accompagnandosi via via a diversi e nuovi ingredienti, conosce sempre più raffinate tecniche di cottura.

Nonostante sia molto ricca e vasta la mole di fonti cui attingere notizie sull'intero percorso storico di questo alimento, è solo a partire dai libri di cucina del 1800 che compaiono le prime ricette del prelibato e gustoso "**Risotto alla Milanese**".
La leggenda, contrariamente a quanto appena affermato, collocherebbe invece l'origine di questo piatto all'anno 1574, precisamente l'8 settembre, in occasione di un banchetto di nozze celebrato a Milano, nel giorno dedicato alla festa della cattedrale di S. Maria Nascente. Quella mattina la figlia di mastro vetraio Valerio di Fiandra sposava un assistente del padre. Gli amici, forse per burla, fecero preparare un piatto di riso colorato con lo zafferano, materiale che lo sposo amava a tal punto da metterlo in tutti gli impasti da lui creati. Il piatto ebbe così successo da non rimanerne sulla tavola nemmeno un chicco.
Sebbene la storia sia bella ed affascinante, da quella data in poi, per lungo tempo, non comparirà mai, in nessuna fonte, la 'denominazione' del piatto in questione.
Dai **ricettari del 1300 fino a quelli del 1700** sappiamo, infatti, che il riso conosce una sola tecnica di cottura: la **lessatura in acqua**.
La prima innovazione è testimoniata da un ricettario del **1779**, "Il Cuoco Maceratese" del Nebbia, dove il cereale, con metodo rivoluzionario, viene per la prima volta **soffritto in poco burro** e **bagnato col brodo**. Nel libro "Arte di fare cucina di buon gusto", edito a Torino nel **1793** e ampiamente copiato dal testo del Nebbia, la tecnica si fa ancora più moderna con l'aggiunta, agli ingredienti fino ad ora utilizzati, anche di un pizzico di **cipolla tritata**.

In seguito, all'inizio del 1800, ne il "Cuoco Moderno", pubblicato per esattezza nel **1809** da autore anonimo, compare per la prima volta la ricetta del "**Riso giallo in padella**". Esso è eseguito con un soffritto nel burro, l'aggiunta di **cervellato**, **midollo**, cipolla e inumidito poi con **brodo caldo** nel quale viene sciolto dello **zafferano**.

Nel **1929**, il passo definitivo: il celebre cuoco milanese **Felice Luraschi**, nel suo ricettario pubblicato in quell'anno, "Il Nuovo Cuoco Milanese Economico" completa il nome del piatto, trasformandolo in "**Risotto alla Milanese Giallo**". Il procedimento prevede che il riso, completo di grasso, midollo di bue, zafferano, **noce moscata** e brodo, sia alla fine insaporito con del **formaggio grattugiato**.

Dalle notizie qui riportate si evince che il famoso piatto meneghino è il risultato di una lunga evoluzione nella preparazione del riso che, partendo dal suo impiego in minestre arriva, con l'arricchimento di nuovi ingredienti e tecniche, alla realizzazione del piatto così come oggi noi lo conosciamo e gustiamo sulla nostra tavola.
Nel tempo la ricetta originaria ha subito ulteriori evoluzioni, dovute sia alla difficoltà di reperire in tempi più moderni i medesimi ingredienti (nel 1900 al cervellato viene sostituito il "**gras de rost**"), sia al suggerimento di grandi cuochi che, dopo molte discussioni circa la bontà del risultato (quale tipo i riso usare? con o senza vino? vino rosso o bianco?), hanno contribuito a rendere solida la tecnica di preparazione con ricette sempre più personalizzate.

Il Risotto alla Milanese ottiene la De.Co. (Denominazione Comunale)

Il Comune di Milano il **14 dicembre 2007**, con delibera della Giunta Comunale, ha concesso il riconoscimento di **Denominazione Comunale** (De.Co.) al **Risotto alla Milanese**.
La De.Co. (Denominazione Comunale) sta ad indicare l'appartenenza di un prodotto, di un piatto ad un territorio.
La De.Co., non essendo un marchio, ma un riconoscimento dato dall'Amministrazione Comunale a prodotti gastronomici legati al territorio comunale ed alla sua collettività, non si pone sullo stesso piano delle denominazioni d'origine. È un primo segno di appartenenza che la popolazione di un territorio vuole far conoscere all'esterno e riconoscere nel contempo come suo.

Il Risotto alla Milanese : la Ricetta *

Riportiamo qui la ricetta del Risotto alla Milanese, eseguita per la **Risotteria Lombarda** dal maestro **Giorgio Raimondi** in occasione del **Salone dei Sapori**, tenutosi alla Fiera di Milano il 4-12 dicembre 1999, con il patrocinio della Regione Lombardia - Direzione Regionale Agricoltura.
La ricetta, volendo riproporre il piatto nella sua tradizione antica, si ispira a quella di Giovanni Nelli ne "Il Re dei Cuochi", 2° edizione 1875.

Ingredienti (dosi per 50 persone):
5000 g di riso Vialone nano o Carnaroli,
700 g di cipolla,
800 g di burro,
700 g di formaggio grana,
500 g. di midollo,
1 litro di vino bianco,
12 bustine di zafferano,
12 litri di buon brodo,
sale q.b.

Procedimento:
Tritate la cipolla che farete soffriggere con il burro e la midolla di manzo, diluite con poco brodo, passate allo staccio e mettete il tutto nella padella con il riso e lo zafferano. Tramenatelo alquanto al fuoco, indi fatelo cuocere in buon brodo, rimettendovene man mano che si asciuga; a mezza cottura unitevi la cervellata e quando è quasi cotto aggiungetevi il formaggio grattugiato.
Ad alcuni piace dopo averlo fatto rosolare un pochino mettervi il vino bianco; altri al momento di ritirarlo dal fuoco aggiungono un pezzetto di burro fresco che dovrà essere diligentemente sciolto. È importante che la bollitura sia spinta a fuoco ardente.