

HappyFood

# SUPER CHICCHI

Nel libro *Per un pugno di riso* (di Ina Ghisolfi, Blu edizioni), storie italiane legate alle risaie, metodi di produzione vecchi e nuovi, glossarietto delle specie da tutto il mondo. E tante ricette, da quelle delle cascine del nord alle meno note del sud, come una versione della pastiera campana o il riso alla calabrese con pecorino e caciocavallo.



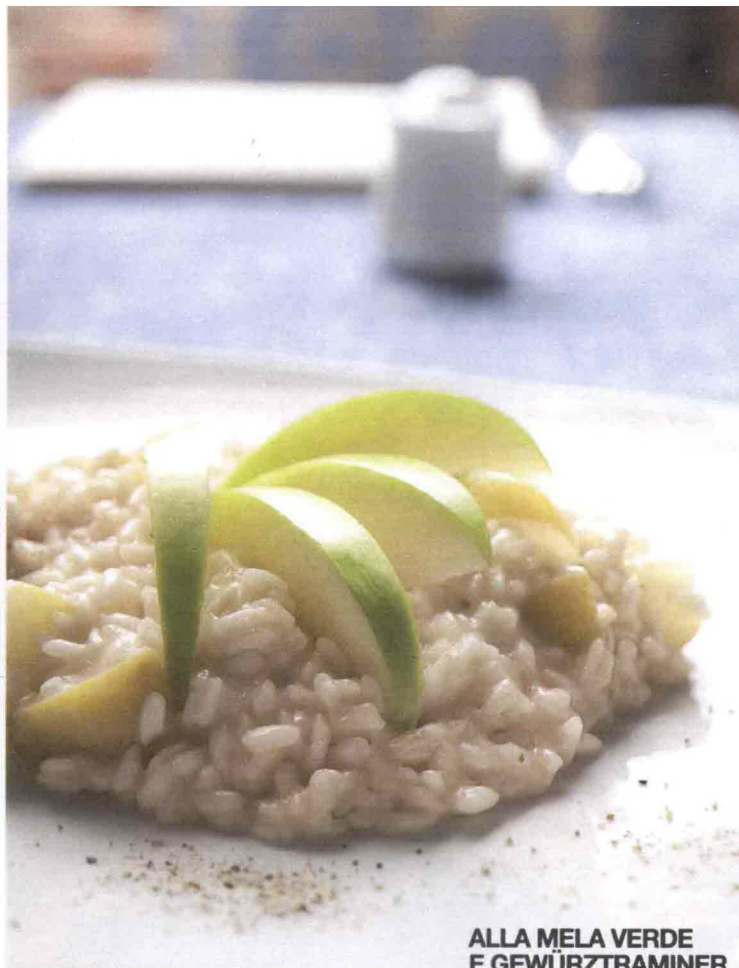
**Nel sacco**  
Arrivano dal Perù tre chef, fiori all'occhiello del loro Paese, per animare workshop e cooking show a RistorExpo (19-22 febbraio a Erba, aperto anche al pubblico, [ristorexpo.net](http://ristorexpo.net)). Si portano dietro la specie locale di riso, a grana lunga, indispensabile per accompagnare ogni piatto. Sono Pedro Miguel Schiaffino del Malabar, Hector Solis del Fiesta, Giacomo Bocchio del Manifesto e Adolfo Perret del Punta Sal di Lima con il suo *signature dish*: riso ai frutti di mare con gamberi, polpo, calamari, capesante e generoso peperoncino.

**Omaggio**  
In onore delle mondine, l'Associazione Donne & Riso promuove convegni e mostre, divulga (e inventa) ricette. A Vercelli, naturalmente: tel. 0161.250.831, [donneriso@virgilio.it](mailto:donneriso@virgilio.it)

di Cristiana Ceci



# HappyFood



*A Milano  
ingredienti a  
sorpresa e vini  
su misura per  
nuovi risotti*

## IL GIUSTO MIX

**C**'è il calderone in cui sobbolle il brodo a tutte le ore, quello preparato come un tempo. Il suo profumo impregna la cucina di **Guyot**, locale milanese che ha scelto di puntare tutto sui risotti, bagnati da quel brodo corposo. Un locale con l'anima bella della taverna e l'ispirazione da wine bar contemporaneo, con il vino alleato principe del riso. Ambiente caldo, scala e soffitto in legni antichi recuperati da botti di rovere, moderne luci a led e una cantina refrigerata hi-tech a vista. In carta ogni giorno da sei a otto risotti, anche proposti in tris per il multiassaggio, in un anno oltre centoventi a rotazione in un turbinio di gusti: al Chianti e cipolle di Tropea, al bitto e bresaola, oppure un azzardato cioccolato e menta, e la frutta in invenzioni più eclettiche (kiwi, mela, mirtillo, fragole, dipende dalla stagione), ma si ritrova anche il coraggio di ricette d'antan no light. Ai fornelli Alberto Cavalli, 25 anni, con la famiglia proprietario, nel pavese, della Riseria Carnevale, per la raffinazione del Carnaroli extrafino. Come dire che la materia prima arriva direttamente da casa sua, «ed è la varietà più pregiata», ci dice, «dall'anima dura, che non perde mai consistenza nella cottura». Oltre che assaggiarlo ai tavoli, il Carnaroli si può anche acquistare in sacchetti o in bottiglie, insieme a ricercate etichette di vini. E qui lasciatevi consigliare da Corrado Calabro, sommelier e titolare di **Guyot** con Marco Gatta: può suggerire il vino adatto per preparare il risotto o per innaffiarlo (lo stesso, di regola). E c'è il via libera ufficiale anche per i celiaci, tanto che il locale è diventato membro dell'Associazione Italiana Celiachia. **Guyot**, via Arnaldo da Brescia 3, Milano, tel. 02.87237103 ([tavernaguyot.com](http://tavernaguyot.com)).

### ALLA MELA VERDE E GEWÜRZTRAMINER

per 4 persone

400 g di riso Carnaroli

1 mela verde

1/2 cipolla

60 g di burro

brodo di carne

1 bicchiere di

Gewürztraminer

60 g di parmigiano

grattugiato

Fate rosolare in una casseruola la cipolla tritata finemente con 30 g di burro, aggiungete il riso e fatelo tostare, sfumate con il Gewürztraminer.

Unite la mela verde tagliata a cubetti e bagnate con il brodo caldo, continuate poi aggiungendolo fino a cottura ultimata (20 minuti circa). Togliete la casseruola dal fuoco e mantecate con il restante burro e il parmigiano.





# HappyFood



## CON RADICCHIO TREVISANO E LAMBRUSCO

per 4 persone

400 g di riso Carnaroli

1 radicchio rosso tondo

1/2 cipolla

60 g di burro

brodo di carne

2 bicchieri di Lambrusco

60 g di parmigiano

grattugiato

Tagliate il radicchio a strisce sottili, fatelo appassire con un bicchiere di Lambrusco. In un'altra pentola sciogliete 30 g di burro e rosolate la cipolla tritata; aggiungete il radicchio e il riso, lasciate tostare e poi sfumate con un altro bicchiere di Lambrusco. Continuate la cottura con il brodo caldo per 20 minuti circa. A fiamma spenta, mantecate con il restante burro e il parmigiano.



## CON PORRI, MIRTILLI E PROSECCO

per 4 persone

400 g di riso Carnaroli

100 g di mirtilli

1 porro (parte bianca e inizio della parte verde)

1/2 cipolla

60 g di burro

brodo di carne

1 bicchiere di Prosecco

60 g di parmigiano

grattugiato

Tagliate il porro a rondelle e fatelo appassire con un po' d'acqua in una casseruola antiaderente per circa 15 minuti; aggiungete quindi 30 g di burro e la cipolla tritata finemente e fate rosolare. Unite il riso e fatelo tostare; sfumate con il Prosecco e continuate la cottura con il brodo caldo fino a cottura ultimata (20 minuti circa). Spegnete la fiamma e mantecate con il restante burro, il parmigiano e i mirtilli ben lavati.

## NEWS

■ Una raffinata neocascina alle porte di Milano è il ristorante Il Magiono dell'eco hotel Mulino Grande di Cusago. Lo chef Domenico Notturmo, alle spalle maestri come Ducasse e Marchesi, elabora una cucina dai sapori antichi in forma moderna, con tanto riso nei menu. Sceglie il Vialone nano del veronese per un "Risotto al formaggio Roccolo e porto ridotto", o per il "Riso al salto all'aceto balsamico ridotto", lombardissimo come quello giallo oro con i pistilli di zafferano. Per gusti più avventurosi, un "Riso mantecato alla zucca e cacao amaro". [hotelmulinogrande.it](http://hotelmulinogrande.it)

■ Da un capo all'altro del mondo, due specie di riso rare, presidi Slow Food. Il riso selvatico dei nativi americani, coltivato dalla tribù del Minnesota del nord, zona dei laghi della Riserva della Terra Bianca. I chicchi sono di colore verde, fulvo o bruno e vengono essiccati su fuoco a legna, mantenendo così un aroma tostato. Ordini online sul sito americano [nativeharvest.com](http://nativeharvest.com). Dai campi terrazzati delle Filippine arrivano alcune specie aromatiche: il Kalinga rosso o il Mountain Violet, sticky rice adatto alla preparazione di dolci. Lo store online è su [heirloomrice.com](http://heirloomrice.com).

■ Naturalia è una piccola azienda agricola nella pianura vercellese che produce Carnaroli, Baldo, riso nero, rosso e integrale. Nello store annesso si comprano i sacchetti e prodotti lavorati: i Fiorisotti, preparazioni di riso, erbe, verdure liofilizzate e fiori edibili (basta aggiungere acqua calda, nient'altro), le farine per pastelle e dolci, biscotti e mousse, paste. Larizzate, tel. 0161.393222, [info@risonaturalia.com](mailto:info@risonaturalia.com)