



# Da Monza al Pavese ricette di Lombardia

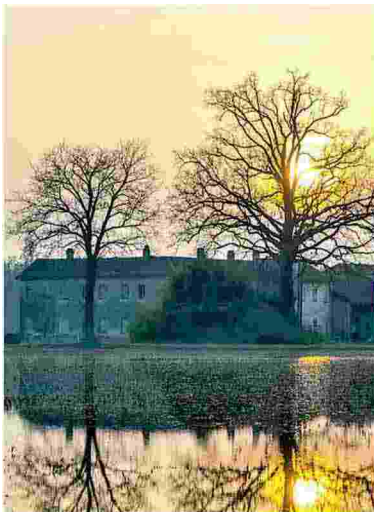
Se amate i chicchi nel piatto, sono tanti i ristoranti che valgono una gita fuori porta. Una guida

di JACOPO FONTANETO

**S**e parliamo di risotti, i lombardi “do it better”. Lo sostiene, nei fatti, persino la fu Regina Elisabetta, complimentandosi con l'allora chef di corte - il varenese Enrico Derflingher - durante una cena stracolma di capi di governo e di stato: storia nota, che ha raccontato l'ultima volta la scorsa settimana, spadellando 50 chili di risotto con zafferano, tartufo, Gorgonzola e formaggella per il “Bitto e le Stelle” alla Fiorida di Mantello.

Insomma, c'è molto di buono anche intorno a Milano. Si corre dagli iperclassici ai più creativi, transitando anche dalle specialità di mare, come il ‘crudo e cotto di frutti di mare, pesto di basilico ed estratto di pomodoro datterino’ dello chef Andrea Marinelli di Olio a Origgio, annunciato come nuovo ingresso nella guida Michelin che sarà presentata a ottobre. C'è poi l'iperclassico risotto alla monzese del Derby Grill con zafferano e salsiccia che ha conquistato generazioni di piloti del Gran Premio, compreso - raccontano laggiù - Kimi Raikkonen: oggi a prepararlo è lo chef Fabio Silva. Poco lontano, Antonio Consonni guida il Cenacolo dei Pittori a Besana Brianza: il suo risotto è appunto a mò di tavolozza, coloratissimo; diverso, ma sempre su una frequenza d'onda creativa, il “campo fiorito” dello stellato Lino, puntellato di erbe, fiori e frutta. O ancora il risotto “ceppo acceso” di Christian Benvenuto alla Filanda di Macherio: altro quadro con limone di Ragusa e trapunto di mandorle d'Avola, perle di tartufo e scampo.

Il Pavese del resto è terra di risotti creativi ante-litteram, come quello “alla certosina” con rane, gamberi di fiume, persico funghi, e piselli (ci sono diverse va-



Risaia allagata nel Pavese

rianti, ma l'antica primogenitura è riconosciuta ai monaci della Certosa di Pavia). Da qui si viaggia fino ai dintorni del lago di Como dove resiste la tradizione del risotto con il persico (da provare quello dello chef Romeo Landi al Beccaccino di Sorico) ma dove sempre più chef valorizzano anche la congiunzione con il latte di capra: da citare Davide Marzullo alla Trattoria Contemporanea di Lomazzo con l'audace Carnaroli al latte di capra, liquirizia e capperi; oppure la versione con caprino, zucchine e maggiorana di Maria Ida Anghileri a Il Ronco di Garlate.

Il cammino lombardo tra i chicchi prosegue su confini più lontani: nel Mantovano, ad esempio, dove sussistono circa 1000 ettari di risaia (molto meno che nel Milanese o Pavese, le altre terre del riso) si tramandano ricette che evolvono sin dal dominio dei Gonzaga, come quello “alla pilota”, oggi condiviso anche con le zone contigue della bassa veronese. I “piloti” erano gli addetti alla lavorazione (pilatura) del risone grezzo e si cucina con la pasta di salamella.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

