

Risotto allo zafferano secondo Gualtiero Marchesi

scritto da Luca Lundari | 10/07/2018



Il “pezzo” del Maestro che mi ha regalato ALMA.

Un girello medio di ceramica dal bordo nero, un disco dorato di **riso carnaroli allo zafferano** e un **foglietto quadrato d'oro edibile**. Bastano davvero pochi ingredienti per realizzare uno dei piatti più celebri della cucina italiana ed internazionale, esempio iconico di perfezione ed equilibrio: “**Riso, Oro e Zafferano**” di [Gualtiero Marchesi](#), il Maestro che ci ha lasciato lo scorso inverno all'età di 87 anni.

Il segreto del successo di questa ricetta ci è rivelato dallo stesso ideatore nel suo libro del 2006 intitolato “[Il codice Marchesi](#)”. Il risotto è, infatti, il piatto prescelto per la sezione dedicata alla

bellezza e in effetti non esiste nulla di più appagante alla vista della sensuale compenetrazione di forme geometriche tanto equilibrate che consistono in due cerchi concentrici e un quadrato al loro interno in un rapporto di proporzione quasi mistico: Tale rapporto è completato dal **contrasto tra il nero ed il giallo**, con l'oro a rappresentare il punto focale, come nei più ideali quadri del geometrismo astrattista.

L'idea che Gualtiero Marchesi riversò nella preparazione è riassumibile nell'espressione **"i tre ori"**: l'oro è effettivamente presente, ma dorato è anche il colore dello **zafferano** dopo la cottura, spezia preziosissima sin dall'antichità e in passato usata anche dai pittori, e prezioso come l'oro era anche il riso, da secoli vera risorsa economica e di sostentamento per i contadini lombardi.

Riso, Oro e Zafferano, l'opera d'arte di Gualtiero Marchesi

Ciò che rende inimitabile questo piatto è il **bilanciamento perfetto dei suoi sapori**. La cremosità all'onda del riso, la sapidità del **Parmigiano**, la **dolcezza del burro e della spezia** e la leggera acidità del vino bianco e dello **scalogno**, aggiunti solamente in mantecatura, si sposano in una sinfonia gustativa inimitabile. L'apparente semplicità nasconde una complessità figlia di studio organolettico, dosaggio degli ingredienti e amore assoluto per il gesto culinario.

Risotto con zafferano e liquirizia ispirato a Gualtiero Marchesi

Il risotto è sicuramente una delle ricette che in assoluto amo più cucinare, e quello "giallo" - o meglio "dorato" - pensato da Marchesi ed insegnatomi ad [ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana](#), esercita su di me un fascino irresistibile.

La ricetta che vi presento è una mia rilettura, quanto più fedele possibile all'originale, ma senza il costoso oro e con la variante di una spolverata di liquirizia, un particolare ispirato allo **chef Massimiliano Alajmo** che conferisce una leggera nota amara e balsamica.

Tipologia del piatto: primo piatto

Stagionalità: tutto l'anno

Ingredienti per il risotto allo zafferano

- 400 grammi riso carnaroli
- 30 grammi vino bianco
- 60 grammi burro
- 3 l fondo bruno di carne (o brodo di carne)
- zafferano
- sale
- aceto di vino bianco
- 100 grammi Parmigiano Reggiano
- 10 grammi liquirizia

Ingredienti per il burro acido

- 30 grammi vino bianco
- 5 grammi aceto di vino bianco
- 20 grammi scalogno
- 30 grammi burro

Preparazione

1. Lavare, mondare e tritare grossolanamente lo scalogno; inserirlo in un pentolino con il vino bianco e l'aceto e far ridurre della metà
2. Filtrare la riduzione ed emulsionarvi il burro; raffreddare il tutto in frigorifero
3. Spezzettare la liquirizia, frullarla, passare la polvere attraverso un setaccio e tritarla ulteriormente
4. Tostare il riso con del burro, sfumare con del vino bianco e portare a cottura con il fondo bruno, aggiustando di sale ed aggiungendo lo zafferano poco per volta
5. Al termine della cottura, mantecare il riso con il burro acido, aggiungere altro burro ed abbondante Parmigiano precedentemente grattugiato, versando poco aceto se dovesse mancare acidità
6. Impiattare il riso caldo e spolverarvi, in linea retta, della liquirizia in polvere.