

L'anteprima Aperiverdi, a cena secondo il Maestro

Risotto alla Verdi, sapore vero

■ Come mangiava Giuseppe Verdi? Se lo sono chiesto un gruppo di appassionati verdiane (l'associazione verdissime.com) che hanno organizzato, dal 22 al 25 settembre, il remake dell'osteria della Giarrettiera (dal Falstaff), in un Aperiverdi (piatti di versi in contro canto) presso l'Antica Cereria (in Borgo Tanzi). E le "verdissime" sulla base di un trattato di Gastronomia del 1868 (Il re dei cuochi di Giovanni Nelli) hanno fatto rivivere una cena "verdiana". In anteprima abbiamo assaggiato il risotto del Mestro e lo zabaglione fritto di cui Verdi andava ghiotto. Parlando del risotto, equilibrato, cotto il giusto con un perfetto equilibrio tra midollo di bue e zafferano. E con la cipolla presente ma



non invadente. Un primo importante e gustoso.

Risotto alla Giuseppe Verdi

Ingredienti per 4 persone: 400 g di riso semifino vialone nano, 1 litro di brodo di carne, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 40 g di burro, 40 g di midollo di bue, 60 g di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, 30 g di cipolla, 0,5 g di zafferano in pistilli.

Preparazione secondo le indicazioni di Giuseppe Verdi: «mettete in una casseruola due onces di burro fresco; due onces di midollo di bue o di vitello, con un poco di cipolla tagliata. Quando questa abbia preso il rosso mettete nella casseruola sedici onces di riso di vialone na-

no. Fate passare a fuoco ardente meschiando spesso con un cucchiaio di legno finché il riso sia abbrustolito ed abbia preso un bel colore dorato. Prendete del brodo bollente, fatto con buona carne e mettetene due o tre mescoli nel riso quando il fuoco lo avrà poco a poco asciugato, rimettete poco brodo e sempre fino a perfetta cottura del riso. A metà cottura del riso, bisognerà mettervi mezzo bicchiere di vino bianco, naturale e secco; mettetevi anche tre buone manciate di formaggio Parmigiano grattugiato. Quando il riso sia quasi pronto, prendete una presa di zafferano che farete sciogliere in un cucchiaio di brodo, gettatelo nel risotto, meschiatelo, ritirarlo dal fuoco e versatelo in una zuppiera. Avendo dei tartufi, viene consigliato dallo stesso Maestro, di spargergli sul risotto a guisa di formaggio. Altrimenti mettetevi formaggio solo. Coprite e servite subito».