

AMICA

N.10 OTTOBRE 2018
EURO 4,00
www.amica.it



Ania Celary

MODA
BACK TO ELEGANCE

RISOTTO *alla* ZUCCA

IL GUSTO SI ESALTA CON I PORCINI E IL CASTELMAGNO

Testo SARA PORRO Foto ENZO TRUCCOLO
Food stylist GINO FANTINI Set designer CRISTINA DAL BEN

— FOOD & WINE



A volte mi chiedo se amare profondamente qualcosa non si riduca, in estrema sintesi, a rovinarla per tutti gli altri - e pure per sé. Destino comune di ogni appassionato di arte, teatro, cinema e musica è avvicinarsi a queste discipline, approfondirle e imparare così a discernere ciò che, in un ambito, è buono da quello che non lo è. Però, quasi tutti gli sforzi umani - è legge di natura - sono all'insegna della mediocrità, quindi si finisce per odiare la gran parte dei quadri, film e dischi, e il piacere più grande spesso diventa detestare quello che non ci piace (e castigare gli innocenti eccessivamente generosi nei loro giudizi). Diciamo, appunto, "amatoriale" per indicare una cosa fatta in modo dilettantistico, che si muove perciò nello spazio del puro piacere. Il contrario ("professionale"), invece, implica non essere più capaci di gustare niente, a causa

di standard troppo elevati. E allora ribadisco - prima di tutto a me stessa - l'importanza di godere delle cose semplici, imperfette e fatte con amore. Poi, però, riconosco anche che un palato sviluppato è croce ma pure delizia: se da un lato, non ordino più il risotto al ristorante perché qualunque esecuzione modesta mi avvilisce, dall'altro, quando ne assaggio uno veramente buono - come questo di Raffaele Lenzi, chef del Berton al Lago, nel meraviglioso hotel Il Sereno, a Torno (Como) - provo l'elusiva gioia del melomane, tanto più piena perché rara.

PREPARAZIONE

Si tratta di risotto, quindi cominciamo dal brodo. Tagliare a pezzi le verdure, e bollire in acqua salata per 2 ore. Filtrare con un colino a maglie fini. Tocco alla crema. Ridurre la zucca napoletana a pezzettoni e la mantovana a "brunoise" (a julienne e, poi, a dadini, ndr), cuocere a fuoco lento in una casseruola con olio, scalogno e mezzo peperoncino. Aggiustare di sale e di pepe, quindi coprire. Dopo circa un'ora, la zucca sarà morbida, anzi, quasi disfatta. Passarla al mixer con un po' d'olio,

fino a ottenere una purea liscia. Cuocere il guanciale in forno (a 140 gradi) per un'ora. Poi, asciugarlo con carta assorbente e tritarlo finemente. Tagliare i porcini grossolanamente, e saltarli in padella con olio e timo per pochi minuti. Mettere da parte. In una casseruola, tostare il riso con un cucchiaio abbondante d'olio, sfumarlo con il vino bianco, quindi aggiungere il brodo di zucca caldo (un mestolo alla volta). Dopo 7 o 8 minuti, continuare la cottura con la crema - calda anche quella. Quando al riso mancherà un minuto, togliere il tegame dal fuoco, lasciarlo riposare un poco, unirvi castelmagno, parmigiano, burro, aceto, prezzemolo e mescolare energicamente. Infine, trasferire nei piatti e completare con i porcini saltati e il guanciale croccante.



INGREDIENTI per 4 persone

Per il brodo di zucca
la buccia di 1 kg di zucca
2 carote
2 coste di sedano
2 pomodori
1 cipolla dorata
Per la crema di zucca
200 gr di zucca mantovana
1 kg di zucca napoletana
60 ml di olio extravergine d'oliva
½ peperoncino lungo
100 gr di scalogno
1 porro (solo la parte bianca)
1 mazzetto di prezzemolo
Per il risotto
320 gr di riso Carnaroli
80 gr di parmigiano grattugiato
80 gr di castelmagno grattugiato
80 gr di burro freddo, tagliato a cubetti
4 cucchiaini di aceto di aeres (o di vino bianco)
1 mazzetto di prezzemolo tagliato finemente
10 fette sottili di guanciale
4 funghi porcini
olio extravergine d'oliva
1 bicchiere di vino bianco timo

IL VINO: **PRIMA PIETRA**

Questo risotto non è un peso piuma ed è bene che salga sul ring con un vino in grado di reggere il confronto. Il Prima Pietra, taglio bordolese dal vigneto della tenuta omonima di Riparbella (Pisa), è speziato, complesso e ricco di tannini di velluto, con note di frutti a bacca rossa. Corposo senza essere volgare, si distingue per freschezza ed eleganza (info: tenutaprimapietra.com).