



La cucina dei romanzi

di PAOLO DI STEFANO

Il risotto alla milanese nella ricetta di Gadda



«A lla margarina dico no! E al burro che ha il sapore delle saponette: no!». Questa è una ricetta di culto. Certamente la più famosa della letteratura italiana. Il risotto «patrio» alla milanese dell'ingegnere in blu, Carlo Emilio Gadda, che provvisoriamente indossa il grembiule bianco e il cappello da cuoco. Nulla viene lasciato al caso o alla fantasia. Una ricetta delirante che si sofferma sulla forma e sulla consistenza del chicco, sul tipo di casseruola da usare, «rotonda, e ovale pure, di rame stagnato, con manico di ferro», sull'«apporto butirroso-cipollino» («burro, *quantum sufficit*, non più, ve ne prego»), sul «processo di bollitura», sulla solerzia e la cautela nell'aggiungere mano a mano il brodo, sull'«aurato battesimo dello zafferano», sul suo «color giallo mandarino» o «giallo chiaro canarino» per gli stomaci timorati. Sulla «sobria untuosità» del risultato finale.

Carlo Emilio Gadda, *Verso la Certosa*, Adelphi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

