

"Riso, oro e zafferano", il piatto simbolo di Gualtiero Marchesi, compie 40 anni

di Eleonora Cozzella



La ricetta iconica, tra le più note del Maestro, servita la prima volta nel 1981, dimostra di essere ancora attuale. Ed è celebrata dai suoi allievi

20 LUGLIO 2021 4 MINUTI DI LETTURA

"Questo piatto mi rappresenta innanzitutto perché è un piatto tipico milanese e io sono milanese. È un piatto di forte eleganza, bontà ed effetto, caratteristiche che un grande cuoco deve ricercare".

Gualtiero Marchesi era particolarmente affezionato al riso giallo più famoso del mondo, il piatto che per gli appassionati di gastronomia segna una pietra miliare nella storia della cucina italiana contemporanea. Il "Riso, oro e zafferano" è una delle creazioni che simboleggia la leggenda del Maestro e la sua capacità di arricchire il cliente.

Già nel nome del piatto - che Marchesi ha scelto con cura, come era solito fare - è racchiuso il messaggio, perché per un esteta anche la sintassi ha valore. La posizione della virgola ha l'obiettivo di mettere sullo stesso piano il riso del popolo (un tempo era ingrediente degli affamati) e l'oro dei principi, mentre la nobile spezia con cui nei secoli scorsi i pittori ottenevano l'effetto dorato, segue la congiunzione, in ultima posizione.



Così se il risotto è quello classico alla milanese, sia pure eseguito con tutti i crismi dell'alta cucina, la foglia d'oro lo trasfigura completamente. Con l'aggiunta di un solo elemento, che peraltro come diceva lui stesso, non apporta valore in termini di gusto, ha fatto una rivoluzione.

Appoggiando quella sottilissima lamina di metallo prezioso ha con un semplice gesto elevato sul piano aristocratico una specialità quotidiana, con un'investitura dall'alto, con una rivendicazione di dignità, con la proclamazione di ascesa di rango. Forse per la prima volta nella storia della cucina italiana contemporanea una ricetta diventava un'opera d'arte, grazie a un'estetica non fine a se stessa ma metaforica.

Non a caso fa parte dell'antologia di 133 suoi piatti raccolti nel volume "Opere" (Cinquesensi editore), titolo che vuole sottolineare l'appello alle immagini, alla composizione, all'idea, al fatto che prima e dietro ognuno c'è un pensiero da cui è nata l'ispirazione.

Volendosi limitare all'immagine, si può seguire ciò che ci hanno visto i critici d'arte: il quadrato d'oro in campo giallo, confinato entro il bordo nero del piatto ricorda "una cosmogonia orientale, con la terra (il quadrato) catturata e sospesa dal flusso incessante di morti e rinascite gli 11.000 esseri del cerchio di riso".



Ma come è nato il piatto? Su questo non c'è assoluta certezza proprio per il divertirsi del Maestro a raccontare ogni volta una storia diversa, o la stessa storia con dettagli diversi.

Di certo il piatto era stato realizzato la prima volta nel 1981, in occasione di una cena speciale in onore del proprietario di una fabbrica che realizzava le foglie d'oro. Ma probabilmente lo stesso Maestro non ne aveva capito a pieno le potenzialità, perché lo aveva considerato un 'una tantum' per la specifica serata.

Pare poi che tempo dopo il fotografo Riccardo Marcialis, avendo coinvolto Marchesi in uno studio sul giallo, abbia fatto riaffiorare l'idea poiché sul tavolo di lavoro era stata posata, tra le altre cose, una mazzetta di foglie d'oro. E il piatto sarebbe così approdato nel menu del Ristorante di via Bonvesin de la Riva.

Un'altra versione vuole che il piatto fosse omaggio per il compleanno dello zio di un suo amico, che era un produttore di foglie d'oro usato da corniciai e rilegatori.

Ancora, una cliente abituale gli avrebbe espressamente chiesto un piatto con oro commestibile.

Non è improbabile che tutte queste istanze insieme siano state motivo di ragionamento.

Di certo l'effetto cromatico di incredibile suggestione non fu immediato: all'inizio veniva servito su un piatto bianco. Qualche mese dopo il lampo di genio: quel piatto dal bordo nero che è stato in grado di bloccare l'immagine e trasformarla in icona.

E da quando il Riso, oro e zafferano è apparso nella carta dello storico locale milanese - il primo in Italia a fregiarsi delle tre stelle Michelin - non ha mai smesso di venir ordinato e ammirato dai clienti.



Tanto che un giorno del 2017 il Maestro si fissò su un'idea: voleva sapere quanti ne aveva serviti nella sua carriera. Come racconta Enrico Dandolo, segretario generale della Fondazione Gualtiero Marchesi, che per 27 anni come genero e collaboratore ha lavorato a stretto contatto con lui, "quando Marchesi si metteva in testa una cosa, andava dritto come un treno, nonostante l'impresa fosse al limite dell'impossibile".

A un certo punto l'intuizione: calcolare il numero delle foglie d'oro ordinate negli anni, grazie al confronto con l'azienda fornitrice di oro commestibile, Manetti Battiloro. Si arriva così a una cifra quasi incredibile. Erano circa 100.000 piatti.

Da allora, e a partire da "100 K", ogni ordinazione successiva viene accompagnata da un certificato che ne attesta il numero, come avviene per le stampe d'artista.

Perché di arte si tratta: "La solarità del riso e oro trovo che sia sveltante. È il piatto che meglio riproduce il mio concetto di bellezza. Essenziale, senza fronzoli", per dirla con le parole del Maestro.

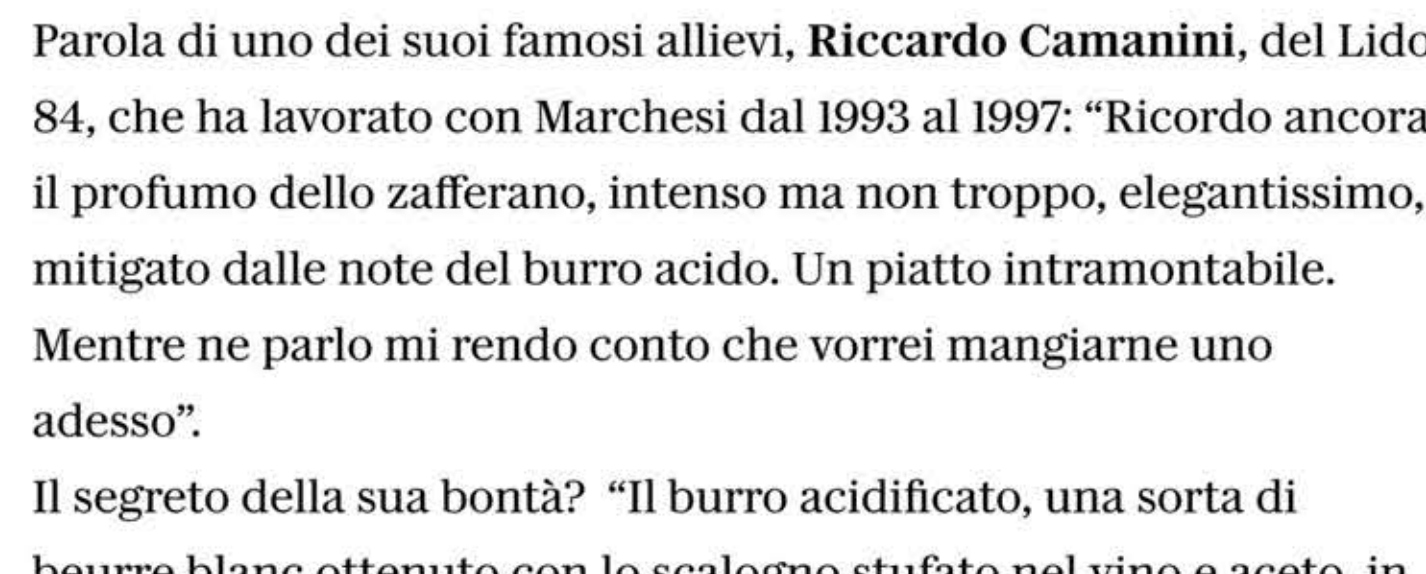


Un piatto-opera che però non resta relegata nel passato, un'opera non da museo ma più vicina a una performance da vivere, tanto che è assolutamente attuale dopo 40 anni.

Parola di uno dei suoi famosi allievi, Riccardo Camanini, del Lido 84, che ha lavorato con Marchesi dal 1993 al 1997: "Ricordo ancora il profumo dello zafferano, intenso ma non troppo, elegantissimo, mitigato dalle note del burro acido. Un piatto intramontabile. Mentre ne parlo mi rendo conto che vorrei mangiarne uno adesso".

Il segreto della sua bontà? "Il burro acidificato, una sorta di beurre blanc ottenuto con lo scalogno sfumato nel vino e aceto, in riduzione, poi filtrato. Conferisce cremosità e acidità, quel profumo lieve di scalogno a ricordare il più classico risotto col soffritto".

Ne ha preparati tanti? "Direi una ventina a sera per tutti gli anni che ho lavorato con lui. Ma la finitura del piatto, operazione piuttosto delicata, era compito solo di Cracco o di Berton".



Proprio Andrea Berton serba un bellissimo ricordo del piatto, di cui ha realizzato migliaia di esemplari. "È stato in assoluto il primo piatto che ho preparato quando ho iniziato ad avere un ruolo nella cucina di Marchesi (prima della lunga gavetta, ndr). E soprattutto è stata la scoperta del risotto, perché come li faceva lui in quegli anni era unicum: la mantecatura del riso, metterlo piano sul piatto e non ammassato, con delicatezza e attenzione a ogni singolo chicco. Poi l'eleganza del gesto della posa dell'oro. Ricordo un evento in cui la cucina, divisa in 5 squadre, doveva preparare mille piatti, con quella gestualità rituale, del battere il piatto per avere una base uniforme e regolare della distribuzione del piatto e poi la responsabilità della foglia. Un piatto solo apparentemente semplice ma molto complesso come idea creativa".

Per chi voglia ricordarne il sapore o magari provarne l'emozione per la prima volta, proprio in occasione dell'anniversario, i suoi allievi lo metteranno in carta nei rispettivi ristoranti fino a fine anno. E oltre all'assaggio, ovviamente, arriverà il certificato di autenticità.



"Sia per celebrare l'anniversario sia come buon auspicio per la ripresa - spiega Enrico Dandolo della Fondazione Gualtiero Marchesi - abbiamo deciso di realizzare un certificato numerato in edizione speciale con la vera foglia d'oro alimentare da 23 kt fornita dall'antica fabbrica Giusto Manetti Battiloro di Firenze".

Ecco dove mangiare il mitico piatto tra giugno 2021 e maggio 2022, oltre che naturalmente nel luogo in cui si perpetua l'eredità gastronomica del Maestro per mano dello chef Osvaldo Presazzi, alla Terrazza del Grand Hotel Tremezzo.

- La Speranzina Restaurant & Relais a Sirmione (Bs), chef Fabrizio Molteni
- Locanda Margon a Ravina di Trento chef Edoardo Fumagalli
- Ristorante Redaelli a Bettolle (Si), chef Walter Radaelli
- Senso Alfio Ghezzi Bistrot, Rovereto (Trento), chef Alfio Ghezzi

Da settembre

- Ceresio 7 a Milano, chef Elio Sironi
- Ristorante del Cambio a Torino, chef Matteo Baronetto
- Ristorante Cracco in Galleria Vittorio Emanuele a Milano, chef Carlo Cracco
- D'O di Cornaredo, chef Davide Oldani
- Ristorante Berton a Milano, chef Andrea Berton
- Lido 84 a Gardone Riviera (Bs), chef Riccardo Camanini