

Gourmet

# Il menù di Pasqua? Un risotto Arlecchino con tutte le verdure

Una delle serre di Casbeno

I consigli di Claudio Borroni, delegato provinciale dell'Accademia Italiana della Cucina, per festeggiare a tavola l'arrivo della primavera.

**E'** Pasqua e dalla cucina arrivano profumi di ravioli, agnello arrosto, colombe, mandorle e altre cose se vogliamo un po' scontate. Onore alla tradizione, naturalmente, ma non sarebbe bello per una volta cambiare menù, provare una variazione sul tema, magari legata alle risorse di casa nostra? Ecco allora, con l'aiuto di **Claudio Borroni**, delegato di Varese dell'Accademia Italiana della Cucina, due ricette vegetariane che celebrano la Pasqua come anticipazione e annuncio di primavera. Con le verdure primaverili che fioriscono negli orti non c'è occasione

**Onore alla tradizione, naturalmente, ma per una volta si può cambiare menù ricorrendo alle risorse di casa nostra.**

migliore per riscoprire il soleggiato poggio di Casbeno che degrada verso il lago tra la Schiranna e Capolago. E' un piccolo paradiso terrestre. Campi e serre a perdita d'occhio. Sole a picco in estate. Qua e là una casa colonica punteggia il bucolico panorama. Il terreno è argilloso e trattiene l'acqua. E' il regno della lattuga e del cicorino. Da luglio a settembre la terra produce zucchine, cetrioli, pomodori, melanzane, canasta, lollo, coste, lattuga, peperoni e rucola. In autunno, il ciclo della natura fornisce cicoria, trevisana, indivia e scarola. Tra gennaio e aprile dalle serre escono la valeriana, il celebre lattughino e fiori d'ogni genere. Le storiche famiglie dei "casbenatt" (Cova, Fiori, Mentasti, Carcano, Marcellini ecc.) producono fresche verdure di stagione. Veniamo alle ricette: entrées di primavera e risotto Arlecchino. E' un "pranzo

## Il figlio Vittorio completa il libro sulle erbe lasciato incompiuto da Paolo Castellini

Il 28 aprile ricorrono quattro anni dall'incidente stradale che costò la vita alla signora Welma e al marito Paolo Castellini, delegato varesino dell'Accademia Italiana della Cucina dal 2002 al 2006. Quando accadde la tragedia Paolo, ex industriale, gourmet e storico del cibo, stava scrivendo un libro sulle erbe commestibili della zona insubrica che rimase incompiuto. Ora il lavoro sarà completato dal figlio Vittorio, 47 anni, di professione consulente informatico: *"E' un libro di schede, foto e ricette - spiega Vittorio - Sto raccogliendo il materiale che manca, stagione per stagione, per portarlo a termine. Non posso fare promesse sulla data di pubblicazione. Ciò che mi sento di promettere è l'omaggio postumo alla passione botanico-culinaria di mio padre"*. (S.R.)

leggero", due portate a cui non manca nulla sotto il profilo organolettico e nutrizionale. Carboidrati, proteine, grassi, vitamine e fibre nella giusta misura: "Il senso è avvicinarsi alla natura, a una cucina igienista e moderna e al tempo stesso ricca di riferimenti storici - spiega Borroni - non si vive di sole proteine e grassi, evviva i cibi leggeri e colorati".

Vai con l'entrée, allora: carciofi, mela, noci, pinoli, olio d'oliva, parmigiano o grana padano. E' un piatto fresco, gustoso, leggero. La ricetta (vedi box) è di Saronno. Provare per credere.

Passiamo al risotto Arlecchino: "Al riso carnaroli (ma vanno bene anche i tipi vialone, baldo o nano) aggiungete verdure a pezzettini non troppo piccoli, poco più di un chicco di riso, tostati ma non scotti. Le verdure, tutte quelle di stagione che riuscite a trovare, devono essere al dente e vanno messe in pentola con questa sequenza: subito cipolla, patata, carota, carciofi e sedano che devono appassire almeno per dieci minuti con un po' d'olio e un cucchiaio di brodo. Poi, con il riso, si butta la zucca e qualche minuto prima di spegnere il fuoco il pomodoro. Più verdure ci sono e meglio è, perché la caratteristica di questo piatto è il colore. Il gusto ci guadagna. Con le verdure a pezzetti si distinguono molti sapori".

### Un'entrée e un piatto ricco a base di riso e verdure in alternativa ai soliti ravioli e agnello arrosto.

"Attenzione però - avverte il delegato dell'Accademia - c'è un segreto e sono i diversi tempi di cottura: i pomodori e gli spinaci non devono mai essere cotti, vanno mangiati quasi crudi e il prezzemolo va spolverato solo sul piatto, mai scaldato perché altrimenti perde tutte le proprietà e

diventa indigesto. Il risotto Arlecchino è l'apoteosi, il trionfo delle verdure come sosteneva cinque secoli fa Bartolomeo Scappi, il cuoco luinese che andò a Roma a servire quattro papi. Nel '500 le verdure erano considerate cibo plebeo e il cuoco varesino, che era di umili origini, le trasformò in golose ricette per la mensa dei nobili e inventò piatti raffinati come il brodo apostolorum con le erbe tritate".

E i vini? Borroni non ha dubbi: bianco di Morazzone per l'entrée di carciofi e Angiano rosso di Angera per il risotto ("le verdure tostate richiedono un vino robusto", spiega). Se poi non vogliamo farci mancare il dessert, l'esperto consiglia: "Mettete nel piatto una pesca di Monate e inserite un amaretto di Saronno nella parte concava, versate un goccio di zucchero scioppato per ammorbidire l'amaretto e voilà, gustate qualcosa di straordinario. Magari con un sorso di Mott Carrè, il Sauternes di Angera". Sergio Redaelli

## LE RICETTE

**Antipasto di Carciofi** - Si mondano e si tagliano in due i carciofi avendo cura di eliminare la parte dura esterna e le spine. Si affettano finemente (non importa il verso, basta che vengano tagliati in modo molto fine) e si condiscono immediatamente con olio limone sale e pepe in modo che non anneriscano. Si affetta una mela sbucciata mettendo due o tre fette per ogni piatto a secondo della dimensione della mela stessa. Sopra alle fette di mela si posiziona il carciofo affettato che verrà coperto da fettine sottili di grana o parmigiano. Si completa il piatto con pinoli e noci. Un filo d'olio extravergine e alcuni spicchi di mandarino daranno il colpo finale al piatto.



**Risotto Arlecchino** - La caratteristica principale di questo risotto è il colore. La lavorazione è molto semplice e consiste nel tostare con olio extravergine tutte le verdure che si riescono a reperire in funzione del momento. Quindi cipolla, carota, sedano, zucca, patata, zucchina, verranno tagliate a pezzetti e fatte appassire per una decina di minuti dopo di che verrà aggiunto il riso Carnaroli che cuocerà nel brodo di verdure per 18 minuti, dopo la classica spruzzata di vino bianco. Due minuti prima di spegnere il fuoco verrà aggiunto il pomodoro a pezzetti che non deve assolutamente cuocere. A fuoco spento si mantercherà il tutto con burro e grana e si verserà in piatto piano cospargendolo con del prezzemolo tritato. Le quantità non sono indicate perché, come ultimamente va di moda, si segue l'estro dello chef (e della fame). (S.R.)

