

[LOMBARDIA]

IL RISOTTO DELLE NEBBIE



Sotto, lo chef Enrico Gerli, del ristorante i Castagni di Vigevano, a spasso con un'oca tra le nebbie dei boschi del Pavese, regno delle migliori qualità del riso. A sinistra, il risotto di zucca servito al suo ristorante: la qualità di riso migliore per questo piatto è il Carnaroli.

Carnaroli, baldo, arborio. E poi integrale, non brillato, superfino. Dalle minestre all'alta cucina, ogni piatto ha bisogno del suo riso. Purché sia di qualità. Pavese

servizio di **Luisa Taliento**

Un fazzoletto di terra verde, compreso tra i fiumi Ticino, Po e Sesia. La **Lomellina** è perfetta per un weekend dai ritmi lenti, attraverso spazi a perdita d'occhio, con flebili nebbioline che avvolgono cascine e **piccole chiesette campestri**. E poi c'è la cucina, con primi piatti dove il riso è il re incontrastato. Minestre, ma soprattutto risotti, preparati a regola d'arte, con il riso tostato in un soffritto di lardo, cipolla e pasta di salame, bagnato lentamente, con buon brodo di gallina. La ricetta base si presta ad abbinamenti tipici. Nasce così il **risotto con la pasta di salame d'oca e fagiolini dell'occhio**, proposto dalla brigata di cucina di Villa Sant'Espedito a Mortara. Durante le stagioni il riso si tinge di diversi colori e diventa giallo, con lo zafferano, beige con i funghi porcini, oppure verde, con le **ortiche** o le **barlande**, le erbe che crescono nei prati. Più creativa la cucina di Enrico Gerli, chef del ristorante **I Castagni**, ricavato

all'interno di un tipico casolare immerso nella campagna di Vigevano. Un paesaggio che più lombardo di così non si può, ma che riserva una bella sorpresa proprio sul riso, un **Carnaroli** preparato con scorza di limone, origano siciliano, fili di zafferano, caprino e polvere di capperi di Pantelleria. La materia prima è eccezionale, tanto che viene voglia di acquistarla e portarla a casa, magari chiedendo consigli per preparare sformatini e frittate di riso all'**azienda biodinamica Cascine Orsine** che ha messo a punto un ricettario con quindici proposte diverse. Anche qui il paesaggio non tradisce le aspettative: una campagna piatta e bellissima, nel cuore del **Parco del Ticino**. Il simbolo delle Cascine Orsine è una bella rana verde, stilizzata, un simpatico benvenuto, ma anche una delle passioni della fondatrice, **Anna Maria Crespi**, che d'estate si ritirava in questo luogo proprio per sentire cantare le rane. Se, in altre zone di produzione risicola, questo

BUONO A SAPERSI

Dormire

Castello di San Gaudenzo

Residenza di charme. Cervesina (Pv), tel. 03833331, castellosan-gaudenzo.com. Doppia da 140 euro.

Hotel del Parco

Con zona fitness. Corso Milano 95, Vigevano (Pv), tel. 0381348170, delparcohotel.it. Doppia da 90 euro.

Mangiare

Villa Sant'Espedito

Risotti, pasta fresca e dolci fatti in casa. Strada per Cerretto 660, SP 26, Mortara (Pv), tel. 038499904, santespedito.it. Menu da 35 euro.

Trattoria Guallina di Mortara

Piatti della tradizione, come oca e anatra. Via Molino Faenza 19, Mortara (Pv), tel. 038491962, trattoriaguallina.it. Menu da 45 euro.

L'Oca Ciuca

Specialità, riso con carne d'oca. Via XX Settembre 35, Vigevano (Pv), tel. 0381348091, locaciuca.com. Menu 50 euro.

I Castagni

Cucina della tradizione rivisitata. Via Ottobiano 8/20, Vigevano (Pv), tel. 038142860, ristoranteicastagni.com. Menu da 55 euro.

Comprare

Molino Filios

Riso senza sbiancanti e additivi. Via Molino 1, Cozzo Lomellina (Pv), tel. 038474112, molinofilios.it.

Cascina Gattinera

Carnaroli, Baldo e carne. Tel. 0382 998345, Ferrera Erbognone (Pv).

Cascine Orsine

Coltivazione biodinamica di riso, cereali, formaggi, miele. Via Cascine Orsine 5, Bereguardo (Pv), tel. 0382 920283, www.cascineorsine.it

Riseria Tarantola della Bruciata

Diverse qualità di riso, dal Venero al Rosso integrale. Loc. Bruciata 33, SP Vigevanese Km. 13.800,

