

Il giallo dello Zafferano

È uno dei periodi più difficili per noi italiani, ma anche per tutte le persone del mondo.

Siamo stati costretti in casa, con il terrore di un virus che ha già spazzato via tutta una generazione intera, quella saggia, quella che custodiva la nostra storia, le nostre tradizioni e le nostre origini.

Nella pandemia qualche cosa di positivo però si deve pur trovare, giusto per poter guardare al futuro senza perdersi troppo nel dolore.

Restando chiusi in casa con i propri figli, i propri famigliari più stretti, si sono potute riscoprire cose che prima, per via della frenesia e degli impegni lavorativi e sociali, si erano oramai quasi dimenticate. E anche le cose che possono sembrare più banali quali il mangiare tutti assieme seduti allo stesso tavolo è ritornato ad essere un momento importante per l'unione della famiglia. Si sono riscoperti sapori antichi e anche tradizioni quali il fare il pane in casa o preparare piatti tipici senza dover andare, per comodità, alla trattoria vicina alla propria abitazione.

È proprio per questo che oggi voglio raccontarvi una storia. Si svolse a Milano l'8 settembre del 1574.

Si poteva sentire da lontano il frusciare delle foglie mosse dal vento. Mastro Valerio quella mattina stava lavorando, come ogni giorno oramai da qualche anno, nel cantiere del Duomo e in particolare stava decorando la vetrata di San Giuseppe.

Gliel'aveva ordinata San Carlo Borromeo ed era stato molto preciso su come doveva essere realizzata. Quattro scene, partendo dal basso, l'Annunciazione, la Visitazione, la Natività e la Fuga in Egitto.

Valerio si stava apprestando a decorare la chioma di una giovane donna, quando si accorse che non aveva a disposizione il giusto colore. Aveva bisogno di un biondo acceso, che non passasse inosservato.

Chiamò immediatamente il suo fidato assistente e gli spiegò di cosa aveva bisogno.

Il ragazzo corse al banco da lavoro e preparò il colore richiesto da Mastro Valerio. Era solamente un giovane assistente, ma aveva già appreso come ottenere tonalità più vivaci ed effetti cromatici aggiungendo una particolare spezia ai semplici colori. Era talmente affascinato da questa spezia che non se ne separava mai, ne portava sempre un po' con sé come se fosse il suo tesoro segreto.

All'improvviso si sentì in lontananza un campanile scandire le undici. Mastro Valerio sussultò.... Corse al banco da lavoro e disse "Forza dobbiamo andare, è molto tardi e il matrimonio sta per cominciare". Quel giorno, l'8 di settembre, si sposava sua figlia e lui non poteva certo mancare.

Riassettarono il banco da lavoro e si diressero, con passo svelto, nella loro dimora per potersi lavare e preparare per il grande evento.

Il matrimonio fu lungo e tutti i presenti non vedevano l'ora di potersi sedere a tavola per rifocillarsi. La sala del ricevimento era proprio a fianco della chiesa e non si dovette aspettare molto prima che tutti gli invitati fossero già seduti ognuno al proprio tavolo.

Mentre Mastro Valerio si intratteneva nel salone con tutti gli invitati, salutando vecchi parenti belgi e nuovi amici italiani, il suo giovane assistente, che era di sua natura un ragazzo particolarmente timido, decise di allontanarsi dalla sala gremita di persone.

Gironzolando qua e là si ritrovò nelle cucine, dove il cuoco e i suoi addetti stavano iniziando a preparare uno dei piatti principali e del banchetto, il risotto. A quell'epoca il risotto era un piatto della tradizione e veniva preparato col burro che gli dava un colore meno biancastro e un sapore un po' più deciso.

Nel vedere quel colore giallastro intenso, il fido assistente di Mastro Valerio sobbalzò e guardando il cuoco sfilò dalla tasca un piccolo cartoccio. Lo aprì piano piano e all'interno si poteva intravedere una polvere rossa.

Si rivolse al cuoco e gli disse "Prova a mettere un pochino di questa polvere nel risotto e vedrai che i piatti prenderanno vita".

Il cuoco un po' titubante annusò la polvere, si guardò intorno e prese con le mani tremanti il piccolo cartoccio. Non aveva mai aggiunto questa spezia ai suoi piatti e si poteva intravedere benissimo, sul suo volto, il terrore. Ne andava della sua fama di cuoco, non poteva certo sbagliare la portata principale.

Odorò di nuovo la polvere rossa, prese qualche granello con il mignolo della mano destra, come se cercasse in tutti i modi di carpirne l'aroma e il gusto. Tutte le persone presenti in cucina erano ferme immobili, in attesa. All'improvviso un aiuto cuoco prese il coraggio e disse "Il riso è quasi pronto cosa dobbiamo fare?".

A quel punto, quasi senza pensare, il cuoco buttò un pizzico di spezia sul riso che stava cuocendo in pentola. A mano a mano che il cuoco mescolava, tutti i presenti si accorsero che il riso stava diventando di un giallo intenso, un colore così vivace e ricco che faceva venire la colina in bocca solo a guardarlo.

Il cuoco si soffermò a guardare la pentola e sorrise, l'aspetto era davvero ottimo, ma il sapore? Non si poteva certo servire un bel piatto immangiabile ad un ricevimento.

Prese un cucchiaino, lo immerse nella pentola e lo sollevò sino alla bocca. Pochi istanti di assoluto silenzio, tutti con gli occhi fissi sulla bocca del cuoco. All'improvviso un boato esplose in cucina, il cuoco iniziò ad urlare come un matto, era davvero buono, con un gusto ineguagliabile.

I camerieri vennero a prendere i piatti da portare in sala, e il cuoco rimase con l'orecchio appoggiato alla porta della cucina nella speranza di carpire qualche commento.

L'ansia era palpabile. L'assistente di Mastro Valerio raggiunse gli invitati nel salone e prese posto al tavolo a lui assegnato. Mentre i piatti venivano portati in tavola piano piano cresceva il brusio. Tutti gli ospiti si guardavano l'un l'altro attoniti e stupiti. La sala era inondata da un profumo quasi magico e c'era una luce d'orata che veniva emanata da ogni piccolo chicco di riso.

Era davvero incredibile, in un'epoca in cui si attribuiva all'oro, simbolo di ricchezza e di prosperità, o in sua assenza alle sostanze gialle, un'importanza farmacologica, nessuno resistette dall'assaggiare quel piatto così unico.

Da quel giorno, il Risotto color giallo preparato a Milano divenne uno dei piatti più alla moda del periodo, percorrendo l'Italia in lungo e in largo.

Fu così che nacque il risotto allo Zafferano.