

Lo chef Barzetti in piazza dà lezioni di riso

Pubblicato: Venerdì 22 Giugno 2018



Questo matrimonio s'ha da fare: la storia d'amore tra chicchi (di riso e di grano) si celebrerà a Orino dove in piazza per domenica è tutto pronto per la quarta edizione della **"Festa del pane"** e a celebrare questo sodalizio sarà il maestro del riso **Sergio Barzetti**.

Barzetti ha un legame particolare con questo paese da quando uno dei suoi residenti, **Tiziano Micci**, si **presentò per una gara alla "Prova del cuoco"**, la nota trasmissione di intrattenimento e cucina in onda sulle reti Rai.

Ed ecco che lo chef dell'alloro – ingrediente spesso utilizzato nella fase della tostatura del riso e onnipresente nelle ricette di questo uomo di cucina del Varesotto – ha accettato di buon grado la sua presenza per la manifestazione di piazza organizzata dall'associazione Il Tiglio.

L'evento si terrà il piazza a Orino dalle 10 alle 19.

«Più che un picco glicemico dovuto agli ingredienti, sarà un picco di convivialità quello a cui assisteremo domenica – spiega Barzetti. Sono due ingredienti molto conviviali: il pane è l'elemento da sempre sinonimo di amicizia: lo si spezza insieme, lo si riempie e lo si consuma a tavola tra amici. Proprio come avviene per il riso che è un piatto che si cucina di solito tra più persone, quando si è in tanti e ci si trova ai fornelli: intanto che si cuoce si apre una bottiglia di vino, si racconta».

Cibo come collante delle relazioni: è così da sempre.

Cibo come unione, anche legata ai procedimenti tecnici per le lavorazioni: «Con riso e grano si assiste al miracolo dell'idratazione da cui con la farina nasce il pane, e col brodo il risotto».

La manifestazione di domenica prossima, **24 giugno**, sarà il banco di prova anche per una rodata compagnia di amici che proprio attorno al risotto ha creato il loro punto di forza che si basa proprio sulla voglia di stare insieme: è la Compagnia del Chicco Duro, nata per scherzo, e dove ciascuno segue regole e compiti precisi nella fase preparatoria e in quella dei fornelli, tutto sotto la regia attenta di Barzetti.

«Non c'è guadagno – dice il cuoco – e se si recupera qualche soldo si utilizza per scopi sociali sul territorio. Ogni risottata porta aiuto alle associazioni locali. Il gruppo nasce per un divertimento, ognuno è elemento fondamentale della compagnia. **Ci sono i brodisti in grado di fare il brodo anche per centinaia di risotti. C'è chi deve grattugiare il parmigiano.** Il brodo che facciamo è completamente vegetale».

Dunque cosa assaggeremo domenica a Orino? Un riso a base di menta e zucchine, fortemente rinfrescante e **mantecato con caprino della Valle**: verrà servito con pane di segale, piatto povero e proteico un tempo in abbinamento coi bruscitt, piatto tipico della tradizione varesino-bustocca e oggi prestato alle dolcezze delle valli. Il matrimonio perfetto.

di [ac andrea.camurani@varesenews.it](mailto:ac.andrea.camurani@varesenews.it)