

**WEEK
WEEK
END**

A CASA DELLO CHEF

La ricetta per i lettori di Enzo Michele Esposito

Risotto alla pescatora in bianco

INGREDIENTI

- 250 gr di riso Carnaroli
- 300 gr di vongole
- 300 gr di cozze
- 120 gr di moscardini
- 150 gr di code di gamberetti
- ½ cipolla
- ½ spicchio d'aglio
- ½ bicchiere di vino bianco
- 30 gr di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 400 gr di teste di pesce
- ½ cipolla
- ½ carota
- 1 gambo di prezzemolo
- ½ bicchiere di vino bianco
- sale
- 2 granelli di pepe

Il risotto richiede fede, dedizione ed amore. Occorre pertanto predisporvi, entrare nello spirito adatto e non lasciare nulla al caso. Scontato dire che gli ingredienti vanno scelti ed abbinati con cura, che le materie prime devono essere della massima qualità possibile e di stagione. La scelta del riso adatto: non tutte le varietà di riso si prestano alla preparazione di un risotto. Servono la giusta quantità di amido, la giusta tenuta alla cottura, la giusta grana. Assolutamente da privilegiare il riso superfino, su tutti il Carnaroli. Ci sono le premesse per portare a termine con successo la nostra impresa. Preparate a parte ingredienti ed aromi, salando appena o per niente. Il risotto si porta a cottura unendo un mestolo di brodo al riso man mano che questo asciuga a fuoco vivace. Mai smettere di mescolare, per impedire all'amido rilasciato di incollare chicchi e padella.



ti, e non può pertanto essere considerata un passaggio fondamentale.

Copritelo e lasciategli qualche minuto di riposo. Il risultato non vi tradirà: la mantecatura conferirà al risotto lucentezza e sapore, nonché quella felice consistenza "all'onda", morbida senza essere molle, che segnerà il vostro trionfo.

Preparare il risotto

Lavare le foglie del prezzemolo, asciugarle e tritarle. Lavare le vongole, scolarle, metterle in un tegame, cospargerle con il prezzemolo tritato e farle aprire a fuoco vivace. Eliminare le vongole e le cozze rimaste chiuse; togliere i molluschi dai gusci e tenerli da parte.

Sgusciare i gamberetti e tagliarli a metà. Pulire i moscardini privandoli della pellicina; lavarli, scolarli, asciugarli con un canovaccio e tagliarli a listarelle. Pelare la cipolla e tagliarla a fette, schiacciare l'aglio con il palmo della mano. Far scaldare l'olio, aggiungere i gamberetti e i moscardini; farli rosolare per 3 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno. Insaporirli con sale e pepe e scolarli.

Nello stesso tegame mettere la metà del burro, la cipolla, l'aglio e farli appassire. Aggiungere il riso e lasciarlo insaporire per 2 minuti mescolando, irrorarlo con il vino bianco e farlo evaporare a fuoco vivace. Aggiungere il brodo di pesce, poco alla volta, e far cuocere per 18 minuti circa.

5 minuti prima della fine della cottura, aggiungere i gamberetti, i moscardini, le vongole e le cozze e il prezzemolo. A cottura ultimata, togliere il risotto dal fuoco, completare la preparazione con il burro a pezzetti e amalgamarlo bene; servire caldo.

L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Questo tipo di ricetta si abbina perfettamente ad un vino bianco secco, ma anche con un vino bianco leggero e frizzante.

Molto adatti sono quelli prodotti in Friuli Venezia Giulia.

Molto adatti sono quelli prodotti in Friuli Venezia Giulia.



Enzo Michele Esposito è un cuoco nato a Milano. Fin da piccolo avverte una forte passione per la cucina e nella quotidianità, fra i profumi di casa, si diverte con i suoi primi maestri, i nonni, ad imparare i trucchi dei fornelli. Ha frequentato tramite l'Associazione Cuochi di Milano e Provincia corsi di aggiornamento per aumentare e migliorare la propria cultura in tema di alimenti e professionalità nel settore ristorativo. Attualmente è membro dell'Associazione Cuochi Milano e Provincia come insegnante di cucina per amatori e chef consulente per la ristorazione.

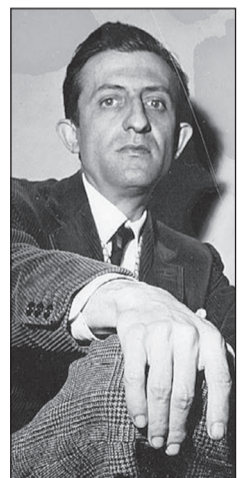


TRENTATREESIMA PUNTATA DELLA "PICCOLA STORIA DI VIGEVANO"

MILLE VIGEVANESI difendono eroicamente la libertà del Comune

di Vittorio Ramella

In occasione del settantesimo dell'Informatore, ripubblichiamo le quaranta puntate che Vittorio Ramella dedicò alla storia di Vigevano, apparse sull'Informatore del 1965 e di cui riproponiamo anche i titoli originali



Nella primavera del 1449 giungono per Vigevano i giorni della grande paura; ed i giorni del grande coraggio, anche, un coraggio che nasce dalla disperazione.

Non è vero che l'eroismo è figlio della pazzia: l'eroismo dimostrato dai nostri avi in quei giorni è frutto di un ragionamento, disperato sin che si vuole ma sempre ragionamento.

Non esiste speranza di vittoria eppure il Comune decide di non aprire le porte del borgo all'esercito che il Conte Sforza ha radunato sotto le mura. Perché? Perché sacrificare la vita dei cittadini e le case e le fortificazioni in una lotta impari che, prima o poi, avrebbe visto prevalere il più grosso esercito che esisteva in Italia in quel tempo? Certamente nessuno sarebbe venuto in aiuto del piccolo borgo lomellino che stava per essere stritolato dal gigante sforzesco. Osserviamo come si svolgono i fatti e poi verrà

facile la risposta a questi interrogativi.

A preparare e a dirigere la difesa il Comune, dietro suggerimento di Piercandido Decembrio, chiama tre "capitani di ventura" noti per la loro abilità militare e per essere tradizionalmente nemici del Conte Sforza: Ruggero del Gallo, Jacopo de Rieti ed Arigo del Carretto, quest'ultimo soprannominato "Uomodarme". A disposizione dei tre capitani (i quali si erano portati un migliaio circa di soldati mercenari) il Comune mette un altro migliaio di vigevanesi in età di portare le armi. Dietro i combattenti c'è tutta la cittadinanza, vecchi, donne e bambini, a svolgere compiti di vettovagliamento e di appoggio: si costruiscono frecce, si raccolgono i proiettili per i mangani, si prepara il terribile, "fuoco greco" da lanciare con le balestre, si apprestano sulle fortificazioni i recipienti di olio bollente e di calce viva. Questa era la guerra: sem-

bra puerile al confronto di quella d'oggi, eppure era altrettanto crudele e feroce. Non dobbiamo dimenticare che allora le cure mediche non avevano che scarsissimi risultati. Le ferite da taglio e le ustioni, mancando i mezzi per una radicale disinfezione, nove volte su dieci portavano alla morte per tetano, per cancrena, per dissanguamento. Eppure la gente di Vigevano guarda in faccia a questa realtà con un coraggio che ci sorprende. Abbandona le case del borgo in preda al nemico e si riunisce nel castello pronta alla battaglia.

I tre capitani hanno deciso di sgomberare l'abitato perché i duemila uomini a loro disposizione non potevano servire a granché se distribuiti lungo tutte le mura che circondano il borgo. Meglio concentrare tutte le forze nel castello e lasciare l'abitato come "terra di nessuno".

In questa terra di nessuno si inoltrano, il 5 giugno 1449,

i soldati di Francesco Sforza e di Bartolomeo Colleoni. Costatato che le case e le strade del borgo sono deserte, vengono portate avanti le "artiglierie" e le varie macchine da guerra necessarie per scalare le mura. In poche ore di lavoro le "artiglierie" sono in postazione sull'"estimo di costa" (cioè nella zona più alta di via della Costa) ed iniziano i tiri contro la torre che difende il lato del castello oggi corrispondente al Carrobbio. La torre, dopo un lungo bombardamento, crolla sino alle fondamenta e le sue macerie riempiono il fossato. Verso il varco apertosi nelle mura e passando sulle macerie che facevano da ponte sul fossato, il Colleoni scaglia il grosso della sua fanteria. I difensori aspettano il nemico sin sotto le mura poi gli rovesciano sopra una valanga di pietre, fuoco-greco, olio bollente e calce viva...

La reazione è tanto violenta che le fanterie sforzesche ri-

piegano prima ancora di aver superato il fossato. Il Comandante cambia tattica e riprende con il bombardamento: vengono prese di mira sistematicamente le merlature ed i cammini di ronda della mura accanto al punto dove era crollata la torre.

Ma ecco una nuova sorpresa: individuata la zona dove le batterie erano in postazione i vigevanesi provvedono a rivestire le merlature con una gran quantità di sacchi di lana. Le pietre e le palle di bronzo rimbalzano sopra la lana e gli effetti del loro urto sono insignificanti.

Vitt.*
(33 - continua)