

Giovanni Ricciardella, lo chef pavese fa il risotto più buono d'Italia: «Il mio segreto? È nel gioco di contrasti»

di Eleonora Lanzetti

Il piatto premiato dalla guida dell'Espresso è a base di riso Carnaroli classico, formaggi dell'Oltrepò, riduzione alla Bonarda e mirtilli selvatici. Lo chef 32enne ha anche il pallino dei panettoni



Cascina Vittoria, due passi dal Naviglio Pavese, si festeggia un riconoscimento arrivato a sorpresa. In questo ristorante a conduzione familiare situato nelle campagne di Rognano, piccolo Comune di 600 anime in provincia di Pavia, tra il Parco del Ticino e il Parco Agricolo Sud Milano, si prepara il risotto più buono d'Italia. O almeno, questo è ciò che hanno proclamato gli ispettori della guida dell'Espresso, dopo centinaia di assaggi in giro per lo Stivale, nei dodici mesi che stanno per scadere.

Quello di chef Giovanni Ricciardella, classe 1991, è il «Risotto dell'anno 2023»,

premiato durante la presentazione della guida dell'Espresso sul palco del Teatro Nazionale CheBanca! di Milano.

Un omaggio al territorio pavese, nei sapori e nel coinvolgimento di fornitori diventati, nel tempo, degli amici. «Io e la mia famiglia (i fratelli lavorano in sala, e il maggiore, Marc, cura la selezione della cantina, ndr) siamo orgogliosi di questo traguardo, frutto del lavoro sul territorio che da anni portiamo avanti». Quella di Ricciardella è una cucina di sostanza, golosa, che conquista senza troppi virtuosismi. Caratteristiche che ben descrivono anche il risotto vincitore, che ha sbaragliato blasonati concorrenti. Ma come è preparato questo risotto che merita l'assaggio?

Carnaroli classico; formaggi dell'Oltrepò come Molana del Brallo e Pizzocorno, che vira verso un sapore simile al taleggio; riduzione alla Bonarda e mirtilli selvatici dell'Appennino pavese. I giochi per il palato fanno il resto: contrasti spiccati tra acido, sapido e dolce, ma anche di temperature calde e ghiacciate. «Il Carnaroli viene mantecato con mirtilli sia freschi che in salsa frozen: un piatto in cui la sapidità dei formaggi, l'acidità dei mirtilli e la riduzione della Bonarda, dolce e aromatica, creano una bella sinfonia — racconta lo chef —. Il piatto aveva già ricevuto un notevole riscontro di sala. Ora quello della critica, quindi ho deciso di inserirlo tra i cavalli di battaglia del ristorante».

Diamo uno sguardo al menù, anche se del risotto dell'anno non vi è incredibilmente traccia. Fino a poche settimane, infatti, fa era tra le proposte in carta, servito a 22 euro (prezzo medio da osteria a Milano, ndr), mentre ora è una delle portate del «percorso Identità» dello chef, ossia del menù degustazione a mano libera — 90 euro, bevande escluse — che meglio rappresenta l'idea di cucina di Cascina Vittoria: otto portate, compresi piatti signature come millefoglie di melanzana e le tre consistenze del Parmigiano: caldo, freddo e croccante; e il Plin alla milanese «Omaggio a Milano», piatto premiato nel 2019 da Carlo Cracco al festival degli chef.

Giovanni Ricciardella non è solo l'autore del risotto del 2023, ma anche «lo chef con il pallino dei panettoni». «Ne produco circa 300 al giorno. La produzione totale ormai tocca punte di 10 mila panettoni all'anno. Ho dovuto aprire un laboratorio dedicato ai lievitati e alla panificazione, nella corte del cascinale, per potermi dedicare anche a questa mia passione».

L'anno scorso, infatti, a Rognano era arrivato il premio della «GazzaGolosa», redazione gourmet della Gazzetta dello Sport, che aveva piazzato il suo lievitato di Natale sul gradino più alto del podio nazionale. In questo avamposto tra Pavia e Milano, dopotutto, si viene per questo, per gustare i sapori della cucina lombarda, facendo una breve deviazione di percorso dal monastero della Certosa. Il ristorante è sempre pieno, ma la stella tanto attesa da tutti i colleghi non è ancora arrivata. «Per ora cucino, mi impegno, e ingrandisco il palmares, ma ovviamente mi farebbe molto piacere e coronerebbe un altro sogno».