

Tiziana Bronzato

Il Risotto

e le altre cose utili e preziose della cucina

La grande storia illustrata del riso in Italia: cercata nei documenti, riprodotta nelle ricette e raccontata nelle testimonianze degli ultimi custodi dei suoi segreti, i piloti, gli operai delle pile da riso. Il riso nella storia dell'arte: per la prima volta compare nel *Banchetto Nuziale* di Pieter Bruegel del 1567 c.a. dove scodelle di pietanza bianca (la purezza) si alternano a scodelle di vivanda gialla (l'oro, la gioia): riso colorato di zafferano si ipotizza. Di certo è riso cotto nel latte quello del *Pasto Frugale*, dipinto di area lombarda del XVII secolo del Maestro della Tela di Genova.

Quando arriva in Italia dall'Oriente il riso è un prodotto sconosciuto e costoso: al Trecento risale la prima ricetta del biancomangiare in cui viene usato come addensante, ma dalla metà del Quattrocento lo si trova cotto con le carni grasse, forse un antenato del nostro risotto, e si comincia a coltivarlo soprattutto al nord.

Dalle tavole nobili finisce poi su quelle più umili, diventando il piatto della festa di fine raccolto. Con il risorgimento il riso si riprende la rivincita e nel Novecento diventa il re dei banchetti, degli sposalizi, il piatto festivo delle nostre case. Un posto da protagonista che si è conquistato nei secoli.

Data di uscita: ottobre 2019

TIZIANA BRONZATO

Veronese, giornalista professionista, già volto televisivo di TeleArena. *Il Risotto* è il suo primo libro.

Tiziana Bronzato

Il Risotto

e le altre cose utili e preziose della cucina

pp. 192 - euro 16,00

cm 17x23 - illustrato

978-88-7495-750-7

ISBN 978-88-7495-750-7



9 788874 957507

