VareseNews

La tradizione del risotto nelle mani di chef Luisa Valazza

Pubblicato: Lunedì 5 Dicembre 2016

Due ricette, di quelle che si possono tranquillamente riprodurre a casa. Ma una maestria che si ritrova solo tra chi in mezzo al riso ci vive, e la cui tradizione si perde nelle generazioni.

Sono così le ricette di riso che Chef **Luisa Valazza**, del ristorante "Il Sorriso" di Soriso, in provincia di Novara (locale che ha appena confermato le sue due stelle Michelin) ha presentato all'ultimo corso Tigros della stagione che si è presentato a Busto Arsizio.

Il menù della serata prevedeva due ricette semplici: **riso nero venere con carciofi e gamberi in salsa aioli e un risotto con mele, noci e funghi**. Ricette semplici, che non stravolgono tradizioni, ma nella tradizione "pescano" a piene mani.

Ma anche ricette diverse dal solito: soprattutto per i tanti accorgimenti imparati durante la lezione, tenuta da «Una autodidatta – come ha dichiarato la due stelle Valazza – io non ho mai frequentato scuole di nessun genere, prima nemmeno pensavo di cucinare nel ristorante. ma quando è stato il momento, ho cominciato a studiare le Bibbie della cucina, e ho continuato a provare» Il risultato è stata una fama strepitosa, e un riconoscimento che negli anni si consolida.

Anche grazie a quei piccoli particolari – la mancanza di vino sfumato nei suoi risotti, l'accostamento di ingredienti aspri come le mele al gusto impegnativo dei funghi secchi, la salsa alla senape sopra i delicati riso venere e gamberi – che fanno la differenza nelle sue ricette.

Al suo fianco, come **souschef per un giorno**, **Ivana, grafica di Meina**: una piemontese del lago maggiore, dunque “anche se non sono mai ancora andata nel suo ristorante”

Per avere gli ingredienti precisi delle ricette, come sempre vi consigliamo di iscrivervi alla newsletter di Tigros: I segreti però potete già vederli grazie al nostro liveblog.

PER GUARDARE CORRETTAMENTE IL LIVEBLOG

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it