

Il segreto del Risotto di Nonna Gemma

Un racconto di primavera tra vigneti, fragole e ricordi

Nel cuore di San Martino Buon Albergo, dove le colline si vestono di viti e le giornate profumano d'erba bagnata e mosto, c'era e c'è ancora, una vecchia casa di sasso con le persiane verdi e il porticato in mattoni, dove ho trascorso le estati più vere della mia infanzia. Lì viveva mia nonna Gemma, che per me era un po' una maga, un po' una contadina, ma soprattutto era la regina del suo piccolo regno fatto di pentole di rame, vasi di vetro pieni di confetture e piante aromatiche che crescevano rigogliose anche nei barattoli vuoti della conserva.

Nonna Gemma aveva un talento raro: cucinare con quello che la terra le offriva, senza sprechi né eccessi, ma sempre con amore. Era capace di trasformare un mazzetto di erbe e qualche ortaggio in un pranzo da re. La domenica, appena dopo la messa, era facile trovarla inginocchiata nell'orto o tra i filari, con il grembiule rimboccato e il fazzoletto annodato in testa, intenta a cogliere i primi asparagi selvatici della stagione o a controllare se le fragole, rosse come le guance di una bambina, fossero pronte per la marmellata.

Una mattina d'aprile, quando io avevo sedici anni, una cotta per la figlia del fornaio ed anche una per la collezione di piccole automobili di suo fratello, la raggiunsi al limitare del boschetto, dove si diceva che crescevano gli asparagi più teneri e succosi del paese. «Nonna,» le chiesi, mentre la aiutavo a raccogliarli con mani impacciate, «qual è il piatto che ami di più cucinare?»

Lei si fermò, mi guardò attraverso gli occhiali con i suoi occhi grigi e limpidi, e sorrise. Poi mi disse: «Il risotto verde. È più di un piatto. È una poesia di primavera.»

Mi raccontò che l'aveva inventato nel 1954, durante una primavera difficile. I raccolti scarseggiavano, ma la voglia di far festa con quello che c'era a disposizione non mancava. Aveva trovato un mazzo d'asparagi tra le viti ancora spoglie, qualche cipolla nel granaio e una bottiglia di vino bianco che il nonno custodiva gelosamente. Con quegli ingredienti, e con un po' di fantasia, nacque il **Risotto agli asparagi di San Martino e vino bianco delle colline**.

Mi portò in cucina e disse: «Dove si mangia in due, si può mangiare anche in tre, ci stringiamo e condividiamo il cibo». A quel punto accese il fornello e, mentre mi raccontava quella storia, mi insegnò la ricetta che ora custodisco come un'eredità preziosa.

Risotto agli asparagi di San Martino e vino bianco delle colline

Ingredienti (per 4 persone):

- 320 g di riso vialone nano
- 500 g di asparagi verdi freschi di San Martino Buon Albergo
- 1 cipolla bianca media
- Brodo vegetale q.b.
- 1 bicchiere di vino bianco secco del territorio (Garganega o Soave)
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva locale

- Sale e pepe q.b.
- Parmigiano grattugiato (non necessario, ma approvato da nonna Gemma)

Come lo preparava lei:

Puliva con cura gli asparagi, eliminando la parte legnosa del gambo. Separavae le punte e tagliava il resto a rondelle.

In una casseruola ampia, soffriggeva la cipolla tritata finemente con l'olio extravergine, finché non diventava dorata e trasparente.

Poi univa gli asparagi (prima i gambi, poi le punte) e li faceva insaporire per almeno 5 minuti.

Aggiungeva il riso e lo tostava mescolandolo per circa 2 minuti.

Sfumava il tutto con il vino bianco e lasciava evaporare l'alcol.

La cottura del risotto continuava aggiungendo un mestolo di brodo caldo alla volta, aspettando che venisse assorbito prima di versarne altro.

Dopo circa 20 minuti, quando il riso era ancora al dente e cremoso, spegneva il fuoco e mantecava con un filo d'olio o, ma nonna Gemma preferiva una bella noce di burro. Una spolverata di parmigiano completava il piatto.

Da quel giorno, il risotto verde è diventato anche il mio rituale di primavera. Ogni anno, non appena vedo spuntare le prime punte tra le zolle umide, tiro fuori il tegame di nonna Gemma, quello con il manico scheggiato ma dal cuore ancora caldo, e preparo la sua ricetta con la stessa cura con cui si custodisce un segreto.

Nel tempo ho aggiunto il mio tocco: qualche fragola fresca a fine pasto, magari raccolta nello stesso orto, accompagnata da un bicchiere di vino dolce del territorio, per chiudere in maniera perfetta un pranzo che sa di casa e che è sempre dedicato a lei.

Ora che ho una figlia, e che i suoi occhi brillano quando la cucina profuma di cipolla rosolata e brodo vegetale, so che un giorno mi chiederà: «Papà, qual è la tua ricetta del cuore? Qual è il piatto che più di tutti ti fa tornare bambino?»

Ed io, con un sorriso, le racconterò la storia di Nonna Gemma, del suo risotto verde e della primavera in cui tutto ebbe inizio.

Francesco Villani

San Martino Buon Albergo, 06/05/2025

Testo redatto per il Concorso di scrittura "San Martino in tavola"