

## Morelli, 4 regole per il risotto perfetto e il claim Nutri la tua voglia di riso

Lo chef coinvolto nella campagna dell'Ente Nazionale Risi: «Sembra disegnata a pennello su di me, sono un risottaro»

27-08-2019



Giancarlo Morelli alla serata *Nutri la tua voglia di riso* al Bulk di Milano

In avvio della campagna nazionale di informazione *Nutri la tua voglia di riso*, per raccontare al grande pubblico la nobiltà del cereale, Paolo Carrà aveva usato queste parole: «Il riso è amido nobile - aveva detto il presidente dell'[Ente Nazionale Risi](#) - Abbiamo pensato a una campagna di divulgazione perché è necessario raccontare la storia di questo granello fantastico, con potenzialità ancora tutte da scoprire». Frase pronunciata dopo aver firmato il *Protocollo di intesa per la valorizzazione del riso italiano* siglato dall'ente da lui presieduto e dall'associazione [Ambasciatori del Gusto](#) presso [Identità Golose Milano](#), lo scorso maggio.

### RUBRICHE

#### Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*

### Ultimi articoli pubblicati



27-08-2019 | 12:00

**Morelli, 4 regole per il risotto perfetto e il claim Nutri la tua voglia di riso**



26-08-2019 | 07:00

**Cucina Rambaldi, nel menu tutto il fascino della cucina vintage**



25-08-2019 | 12:00

**Gastronomia strumento di marketing: non c'è più kermesse senza cucina**

MORELLI, 4 REGOLE PER IL RISOTTO PERFETTO E IL CLAIM NUTRI LA TUA VOGLIA DI RISOTTO



In quell'occasione [Cristina Bowerman](#), che degli *Ambasciatori* è presidente, aveva sostenuto: «C'è bisogno di una maggiore conoscenza del riso anche da parte dei professionisti dei fornelli», a sottolineare come anche nell'alta cucina ci sia ancora uno spazio tutto da esplorare. Suggerimento colto subito da Carrà che ha aperto la campagna di comunicazione scegliendo come testimonial uno chef stellato che col riso ha un feeling molto particolare: [Giancarlo Morelli](#). È nato così l'evento tenutosi qualche settimana fa negli spazi del *Bulk Mixology Food & Bar* all'interno dell'*Hotel Viu Milan*, lo stesso che ospita il [Morelli all'hotel Viu](#), seconda insegna dello chef: in programma erano due sessioni per food lovers. Un mix tra show cooking e workshop molto coinvolgente, dedicato al riso nelle sue diverse interpretazioni. Ecco i piatti cucinati per noi dalla brigata di Morelli (vedi foto).



*Code di gambero in crosta di riso con salsa di cocco e curcuma*



*Riso Carnaroli con basilico e agrumi*



25-08-2019 | 07:00

**Cannavacciuolo Bistrot a Novara: dove le alici diventano aragoste**



23-08-2019 | 07:00

**La diversità è ricchezza: Giovanni Cuocci e La Lanterna di Diogene**



22-08-2019 | 07:00

**Fidarsi di Ruta, alla Taverna Migliore di Modica**



20-08-2019 | 07:00

**Il ritorno in Trentino di Peter Brunel**



19-08-2019 | 12:00

**Marco Cahssai ritrova se stesso nella natura di Villa Rospigliosi**



18-08-2019 | 17:00

**L'emozione della Costiera, al Faro di Capo d'Orso**

## MORELLI, 4 REGOLE PER IL RISOTTO PERFETTO E IL CLAIM NUTRI LA TUA VOGLIA DI RISO

*Baccalà, cenere di riso al nero e peperone crusco**Riso, latte e cioccolato bianco*

«Il claim *Nutri la tua voglia di riso* sembra disegnato a pennello su di me - afferma **Giancarlo Morelli** - perché anni fa la stampa mi ha etichettato come il *cuoco del riso*. Etichetta di cui sono molto orgoglioso e che voglio conservare». Oggi il risotto tradizionale sta vivendo il suo rinascimento come "classico contemporaneo". E la sua contemporaneità è proprio lì: nella sua leggerezza, nel nuovo appeal risultato di capacità tecnica e scelta degli ingredienti, sempre con grande rispetto per la tradizione. Qui sta la grandezza di un risotto, e dello chef che lo prepara. «Sono un *risottaro*, mi viene da dentro, e sono felice di interpretare il riso, una materia delicata e ricca di sfumature che però vanno sapute declinare». E anche **Morelli** sottolinea l'importanza nella formazione degli chef che «oggi utilizzano solo due tipi di riso: Carnaroli e Vialone Nano. Dobbiamo invece aprire la mente a un prodotto che riserva molte sorprese con tutte le sue varietà e applicazioni in cucina».



16-08-2019 | 17:00

**Manduria, il sale della vita**

15-08-2019 | 12:00

**I nuovi sapori del Signum**

15-08-2019 | 07:00

**Norbert Niederkofler: mi ridevano in faccia ma alla fine ho avuto ragione io**

14-08-2019 | 17:00

**Interpretare la Marsica e restituirle una nuova identità**

13-08-2019 | 12:00

**Viaggio nel Carso, selvatico e goloso**

12-08-2019 | 07:00

**Viaggio nel Carso, selvatico e goloso**

07-08-2019 | 12:00

**Dai Ceraudo, come a casa propria**

## MORELLI, 4 REGOLE PER IL RISOTTO PERFETTO E IL CLAIM NUTRI LA TUA VOGLIA DI RISO



Quattro i momenti topici per un buon risotto, Morelli docet: *tostare*, con o senza soffritto; *sfumare* con vino o cognac, brandy, vodka, champagne; *cuocere* con delicatezza, senza rompere i chicchi; *mantecare* sempre a fuoco spento con burro, formaggio o olio, dipende.



Roberto Magnaghi, direttore generale *Ente Nazionale Risi*, e Sonia Peronaci

«Il riso italiano è l'unico prodotto che permette di preparare piatti dall'antipasto al dolce - sostiene Roberto Magnaghi, direttore generale *Ente Nazionale Risi* - Abbiamo più di un migliaio di varietà coltivate e possiamo scegliere quale chicco usare per ogni ricetta». A questo riso che esprime eleganza, fantasia, virtù nutrizionali l'*Ente* ha dedicato un libro che è storia, curiosità, ma anche tutorial, in collaborazione con Sonia Peronaci nella parte dedicata alle ricette (goduriosa la *Parmigiana di melanzane e riso*).

Prima della cena una vera emozionante full immersion nel mondo del riso con il filmato in realtà virtuale di Patrizio Roversi. «Da buon mantovano sono stato nutrito sin da piccolo a Vialone Nano - racconta - Girando questo documentario, prodotto in realtà immersiva, ho scoperto che dietro il riso c'è un vero mondo d'eccellenza».



05-08-2019 | 17:00

La cucina di Nino Rossi: bella e buona



03-08-2019 | 07:00

Claudio Mengoni e il nuovo corso del Borgo San Jacopo a Firenze



02-08-2019 | 12:00

Antica Cantina Forentum, Lucania popolare



31-07-2019 | 17:00

Bracali, cucina e sala in nome della bellezza (e dell'ospitalità)



31-07-2019 | 12:00

Il nuovo inizio del Four Seasons Milano



30-07-2019 | 17:00

Michelangelo Mammoliti: la mia cucina come Bohemian Rhapsody

MORELLI, 4 REGOLE PER IL RISOTTO PERFETTO E IL CLAIM NUTRI LA TUA VOGLIA DI RISOTTO



Patrizio Roversi e Giancarlo Morelli

In chiusura di serata Morelli ha dato voce al riso in un menu decisamente *risocentrico*.

*Tartare di manzo, riso soffiato, maionese al lime e peperoncino*  
*Risotto agli agrumi, basilico, crumble di mandorle in omaggio alla Sicilia*

*Tataki di tonno rosso dall'isola di San Pietro, cialda di riso nero, pesca, cicorino piccante*

*Riso latte e cioccolato bianco*



Giancarlo Morelli

Giancarlo Morelli: «La tradizione esisterà sempre e nel risotto segue le regole della classicità, ma con un occhio attento alla contemporaneità». Il suo piatto icona: *Risotto mantecato con ricotta di bufala leggermente affumicata, gambero di Mazara del Vallo in tartare, colatura di alici e tartufo nero*. È un risotto dedicato al Sud con un richiamo al Centro grazie al tartufo nero.



30-07-2019 | 12:00

Un Bu:r tutto diverso



29-07-2019 | 07:00

Il ritorno al futuro di Gaetano Trovato



28-07-2019 | 20:00

L'estate esalta la bresaola



25-07-2019 | 20:00

Riccardo Bassetti, della Tavola del Porticciolo, si racconta



25-07-2019 | 12:00

Uno Spirito Libero a Senigallia



25-07-2019 | 07:00

Niederkofler, la profondità delle vette

[Apri il link](#)
**MORELLI, 4 REGOLE PER IL RISOTTO PERFETTO E IL CLAIM NUTRI LA TUA VOGLIA DI RISO**


Paolo Carrà, presidente *Ente Nazionale Risi*

L'*Ente Nazionale Risi* ha un centro di ricerca a Castello d'Agogna, vicino a Mortara, che ospita la *Banca del Germoplasma* dove sono conservate più di 1500 varietà di riso coltivate dal 1850 sino ad oggi, utilizzate per creare nuovi incroci. È aperto al pubblico e alle scuole alberghiere. Produrre riso significa saper fare coltura e cultura e questo libro ne è la sintesi: [www.vogliadiriso.it](http://www.vogliadiriso.it)

**Condividi**



23-07-2019 | 07:00

**La nuova energia del Lunasia di Viareggio**



22-07-2019 | 07:00

**Signore e signori, Vito Pastore**

« 1 2 3 ... »

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

**Chefe**

**Protagonisti**

**Ricette**

**Rubriche**

**Partners**

**A tavola con noi**

Home

Chi siamo

Contatti

Cookie Policy

Identità Golose  
web magazine  
italiano di  
cucina  
internazionale

Identità web  
food  
protagonists

**IDENTITÀ MILANO**

Presentazione

congresso

Guida 2019

Pagine

Gastronomiche

FEED RSS

Rubriche

**EVENTI**

Milano FOOD&WINE

Festival

Roma FOOD&WINE

Festival

Identità London

Identità New York

Grandi cuochi

all'Opera

Identità Golose a Host

Tutti a Tavola!!

#spesaalmercato

Identità di libertà

Qoco

Un risotto per Milano

Shanghai

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario