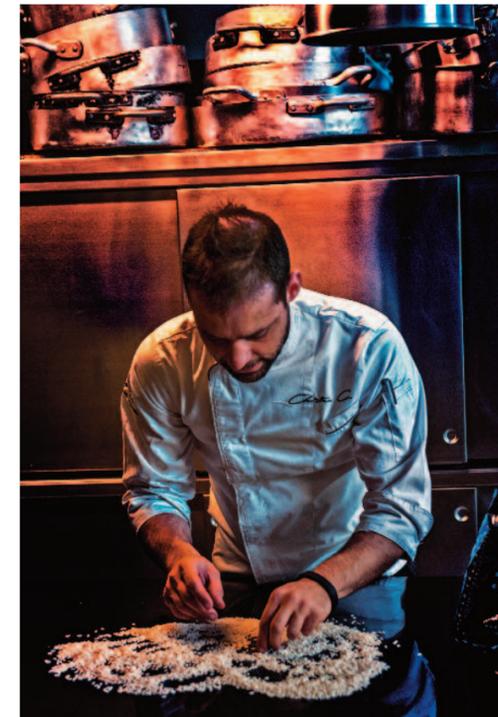




Costardi Bros. Non solo riso

di *Alessandra Piubello*

Vercelli e il riso. Secolare legame storico, culturale, sociale. "Terre d'acqua" in un mosaico a specchi. Le "grange" di origini cistercensi, con l'imponente abbazia di Santa Maria di Lucedio del XII secolo: qui i monaci probabilmente furono i primi nel Bel Paese a far nascere il riso nelle terre da loro bonificate. Le iniziali testimonianze italiane documentate di coltivazioni da usarsi come piatto base per l'alimentazione (nel Medioevo era considerato esclusivamente medicamento o ingrediente per i dolci) risalgono al 1472, con storia proprio a Vercelli.



In questa città piemontese, "le spighe di riso si esibiscono come i fiori a Sanremo", i campi recano la memoria dei segni di milioni e milioni di donne, le famose mondine. Nel Verellese furono girati due indiscutibili capisaldi del cinema italiano "Riso amaro" (1949) di De Sanctis e "La Risaia" (1956) di Matarazzo, testimonianze di un'epoca. Nel 2013, a distanza di "qualche anno", il cinema torna ad essere un fil rouge per il riso. Per la prima volta nella storia del Festival di Cannes, una brigata totalmente italiana viene scelta per cucinare alle cene di gala. E chi sono i protagonisti? I fratelli Costardi, Christian e Manuel (quest'ultimo il lato dolce della coppia) del Ristorante da Cinzia di Vercelli, altrimenti noti come i Costardi Bros. Un menu interamente ispirato al film Palma d'oro nel '57, (poi insignito anche dell'Oscar) "Il mondo del silenzio", l'impressivo documentario diretto da Cousteau e Malle. "Mi è piaciuto - racconta Christian - narrare il silenzio con il cibo, è stata un'esperienza coinvolgente. Penso che i piatti siano silenzio, poi parla il gusto". Nell'unico tavolo "registicamente" predisposto dell'accogliente locale, si possono assaggiare le ricette da Palma d'oro,



cinque proposte di icastica identità, silenziosi contrappunti per rappresentare i temi filmici fondanti. Vulcanico, determinato, visionario, Christian vive il riso come cultura. La scelta di questo alimento come star del suo percorso gastronomico lo riporta, per certi versi, al movimento futurista. Nella letteratura risicola spicca un Marinetti che, con il suo Manifesto della cucina futurista, valorizza in toto questo nutrimento. Una scelta che ha anche un valore estetico e simbolizza tutto ciò che si oppone al pianto e alla malinconia. In questo, la predilezione futurista si congiunge alla lunga tradizione terapeutico-culinaria che lo considera cibo benefico sia per il piacere, sia per la salute. Visione che sottende tutta l'opera di Costardi, pronto ad entrare nell'ideologia gastronomica con le sue creazioni conge-

l'abbazia di Santa Maria di Lucedio



i fratelli Costardi



borato (pur facendoci affiancare sempre dall'azienda specializzata Gli Aironi). Una via di mezzo fra l'integrale e il normale, per mantenere meglio la fragranza. Il riso è un alimento vivo, ogni lotto è diverso dall'altro e va controllato scrupolosamente a monte. Operiamo una scelta della lavorazione estremamente naturale, la pilatura è artigianale a pietra. Il nostro riso, meno sbiancato, ha più personalità e carattere. Il Carnaroli esprime l'eccellenza del nostro territorio, è il riso che ha la resa migliore perché possiede un bilanciamento di amidi che consente di mantenerlo al dente, è dotato di un range di cottura molto lungo ed è capace di sviluppare una golosa cremosità. La croccantezza nel riso è fondamentale, va masticato per goderne appieno. Proseguendo con gli elementi basilari della ricetta, al nostro riso viene aggiunto il sugo dei pomodori pugliesi dell'azienda Paglione, cotto lentamente senza soffritto. Gli aromi sono aggiunti dopo, a crudo, per mantenere intatto il sapore del pomodoro maturo. Servire il risultato in lattina ci ha consentito alcuni indiscutibili vantaggi: una temperatura costante, l'esaltazione dei profumi a causa della forma stretta e alta dell'innovativo recipiente e, non ultima, l'interazione con lo street food. Credo che l'alta ristorazione si debba relazionare con il cibo di strada, conservando uno sguardo al passato proiettato però al futuro". Nella moderna cucina rifatta completamente nel 2004, da quando Christian è ritornato in famiglia dopo le esperienze formative a Baja Sardinia Club Hotel e al Westin Europa Regina di Venezia (con la responsabilità del ristorante La Cucina a soli 21 anni), sono stati predisposti otto fuochi per la cottura dei risotti, con due persone dedicate: un'organizzazione perfetta che consente di poterci finalmente divertire scegliendo fra ben venticinque allestimenti varianti, senza la castrante regola del "minimo per due". Christian e Manuel sanno però andare ben oltre l'indiscusso piatto forte, proponendo un viaggio culinario di maestria tecnica e creativa, impattante emozionalmente. Finalmente a Vercelli una tavola di caratura, e non solo nazionale. Un film gastronomico che vale la pena di assaporare.