

Risotto con *lavartis* (cime di luppolo selvatico)

“*Lavartis*”, è il termine dialettale del nostro territorio, per indicare i giovani germogli del luppolo, detti in altre regioni del Nord anche *bruscardolo*, *luertis* o *lovertin*; germogli che si raccolgono in primavera tra le siepi e negli incolti. Hanno un gusto gradevolmente amarognolo, simile all'asparago e vengono usati in cucina per farne frittate, minestre e risotti.

I lunghi ma esili fusti volubili che compaiono da noi in marzo-aprile, a seconda dell'altitudine, sono prodotti da un grosso rizoma sotterraneo e salgono a spirale verso il sostegno più vicino oppure si attorcigliano fra loro.

La pianta è la stessa coltivata come aromatizzante nei Paesi produttori di birra.



Il piatto che vi proponiamo è un piatto della tradizione, povero sì ma molto buono e delicato.

Ingredienti:

riso tipo Carnaroli (calcolate due manciate per persona)
uno scalogno
vino bianco secco (mezzo bicchiere scarso)
cime di luppolo fresche (una certa quantità perchè si riducono molto durante la cottura)
formaggio grana
brodo di carne o vegetale
brodo di cottura delle cime di luppolo
pancetta affumicata a striscioline
olio, burro, sale.

Rosolare in un po' d'olio e burro lo scalogno tritato finemente; aggiungere il riso e farlo tostare molto bene; spruzzare con il vino bianco secco e lasciar evaporare; unire le punte di luppolo precedentemente lessate per una decina di minuti in acqua leggermente salata; mescolare e fare insaporire per qualche minuto; aggiungere il brodo bollente per la cottura e alcuni mestoli dell'acqua in cui avete sbollentato le cime; verso la fine unire il formaggio grana grattugiato e un po' di burro per mantecare; se serve aggiustare di sale; infine servire aggiungendo sul piatto una manciata di pancetta affumicata che avrete in precedenza passato in padella antiaderente a fuoco vivo per renderla croccante.

