

Risotto Barolo e Castelmagno: Il pranzo della domenica

scritto da Marisan | 9 Marzo 2026



C'è qualcosa di speciale nel **pranzo della domenica**. Non è soltanto un momento dedicato al buon cibo: è un rito fatto di attesa, di famiglia, di tempo condiviso. Un rito che profuma di cucina lenta, di tavole apparecchiate con cura e di piatti che raccontano storie.

È proprio da questa idea che nasce il nuovo ciclo di appuntamenti gastronomici del **Longitude 12 Bistrot & Jardin** di **Le Méridien Visconti Rome**, nel cuore del quartiere Prati. Dopo il successo della prima edizione, il progetto "**Il Pranzo della domenica**" torna con sette nuovi incontri dedicati ai sapori del Nord Italia, tra **Piemonte e Lombardia**.

Tra i protagonisti di questo viaggio culinario spicca uno dei piatti più intensi e raffinati della tradizione piemontese: [il risotto](#) al Barolo e Castelmagno, simbolo di una cucina capace di unire eleganza e carattere.

Un viaggio nei sapori delle regioni italiane

L'iniziativa nasce con un obiettivo semplice ma ambizioso: **raccontare l'Italia attraverso le sue ricette regionali**. Dopo il primo capitolo dedicato alla Campania, terra d'origine dell'Executive Chef **Giuseppe Gaglione**, il viaggio gastronomico

si sposta verso nord.

Da febbraio a marzo il pranzo domenicale del bistrot è diventato un itinerario tra le tradizioni culinarie di **Piemonte e Lombardia**, due regioni dove la cucina è profondamente legata alla storia, al territorio e alla convivialità.

Il progetto è realizzato in collaborazione con **Riso Buono**, eccellenza italiana nella produzione di riso, e con la storica casa vinicola **Marchesi di Barolo**, simbolo della grande tradizione enologica piemontese.

Ogni domenica gli ospiti sono invitati a sedersi a tavola come in una grande casa italiana, dove il cibo diventa occasione di incontro e scoperta.

Il valore del pranzo della domenica

In molte famiglie italiane il **pranzo della domenica** iniziava in realtà già il giorno prima. Il sabato era dedicato alle **preparazioni lente**, a quelle ricette che richiedevano tempo, attenzione e pazienza.

Era il momento dei sughi che sobbolliavano per ore, degli impasti lavorati con calma e dei piatti pensati per essere condivisi. Non erano soltanto portate da servire in tavola, ma **gesti tramandati di generazione in generazione**.

Riproporre oggi questa tradizione significa recuperare qualcosa che spesso dimentichiamo: il valore del tempo. Sedersi a tavola, parlare, assaporare ogni piatto con calma.

Ed è proprio questo lo spirito che anima **Il Pranzo della domenica** del **Le Méridien Visconti Rome**.

Il risotto come protagonista

Il cuore del menù è dedicato a uno dei simboli più amati della cucina del Nord Italia: **il risotto**.

Durante ogni appuntamento, uno dei primi piatti viene preparato **dal vivo in una postazione di live cooking**, permettendo agli ospiti di osservare da vicino la tecnica e i passaggi che trasformano pochi ingredienti in un grande piatto della tradizione.

Grazie alla collaborazione con **Riso Buono**, ogni ricetta esprime al meglio la qualità del riso italiano e la sua straordinaria versatilità.

Nel corso delle sette domeniche sono proposti alcuni dei **risotti più rappresentativi della tradizione regionale**:

- risotto alla milanese con ossobuco
- risotto alla paniscia novarese
- risotto alla monzese
- **risotto al Barolo e Castelmagno**

E proprio quest'ultimo sarà protagonista dell'appuntamento dell'**8 marzo**.

Risotto al Barolo e Castelmagno: un incontro di caratteri

Il **risotto al Barolo e Castelmagno** è un piatto che racconta l'anima del Piemonte.

Il **Barolo**, uno dei vini rossi più prestigiosi d'Italia, dona al risotto una profondità aromatica intensa, con note calde e avvolgenti. Durante la cottura il vino si riduce lentamente, colorando il riso di un rosso profondo e regalando al piatto un profumo elegante.

Il **Castelmagno**, formaggio storico delle Alpi piemontesi, aggiunge invece cremosità e carattere. Il suo gusto deciso ma armonioso completa il risotto con una nota ricca e persistente.

Il risultato è un piatto raffinato ma autentico, capace di unire **la forza del territorio e la delicatezza della cucina di tradizione**.

All'interno del menù della giornata, il risotto sarà accompagnato anche da **agnolotti con sugo di brasato**, altro grande classico piemontese.

Un menù che racconta il Nord Italia

Accanto ai risotti, il **pranzo della domenica** propone una selezione di piatti che attraversano le tradizioni gastronomiche di **Piemonte e Lombardia**.

Tra le proposte del menù si trovano:

- vitello tonnato
- mondegghili della tradizione milanese
- torta verde piemontese
- casoncelli alla bergamasca con burro e salvia
- ravioli di zucca e amaretti alla mantovana
- pizzoccheri della Valtellina
- brasato di manzo al Barolo
- cassoeula lombarda

Il percorso gastronomico si conclude con una serie di dolci che rappresentano perfettamente la pasticceria del Nord Italia: **bonet al cioccolato, panna cotta con mosto d'uva, torta alle noci d'Alba e torta sbrisolona con zabaglione al Vermouth Antica Formula**.

Il calendario degli appuntamenti

Il ciclo dedicato a **Piemonte e Lombardia** si sviluppa in sette domeniche tra febbraio e marzo:

- **22 febbraio** – Risotto alla paniscia novarese
- **1 marzo** – Risotto alla monzese
- **8 marzo** – **Risotto al Barolo e Castelmagno**
- **15 marzo** – Risotto alla milanese con ossobuco
- **22 marzo** – Risotto alla paniscia novarese
- **29 marzo** – Risotto alla monzese

Ogni appuntamento diventa così un piccolo viaggio gastronomico tra **tradizioni regionali diverse**, ma unite da un filo comune: **la convivialità**.

La cucina italiana come patrimonio culturale

Questo progetto gastronomico assume un significato ancora più profondo alla luce di un importante riconoscimento: **la Cucina Italiana è stata inserita il 10 dicembre 2025 nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO**.

Non si tratta solo di ricette, ma di un patrimonio fatto di gesti, tradizioni e saperi tramandati nel tempo. Il **pranzo della domenica** rappresenta uno dei simboli più autentici di questa cultura.

Riproporlo oggi significa ricordare che il cibo è molto più di nutrimento: è **memoria, identità e condivisione**.

E se questo racconto di sapori ti ha fatto venire voglia di portare un po' di questa tradizione anche nella tua cucina, ecco la ricetta del piatto protagonista di uno degli appuntamenti del ciclo: il **risotto al Barolo e Castelmagno**, firmato dallo chef **Giuseppe Gaglione**.

Vuoi cimentarti con un risotto da grande chef?

Il **risotto al Barolo e Castelmagno** è uno dei piatti più eleganti della tradizione piemontese. Intenso, cremoso e ricco di profumi, riesce a trasformare pochi ingredienti in una preparazione sorprendentemente raffinata.

Ecco la versione proposta dallo **chef Giuseppe Gaglione**, Executive Chef del **Longitude 12 Bistrot & Jardin**.

Risotto al Barolo e Castelmagno Chef Giuseppe Gaglione – Longitude 12 Bistrot & Jardin

Ingredienti (per 4 persone)

- 400 g di riso Carnaroli Buono
- 1 litro di brodo vegetale caldo
- 100 g di Castelmagno grattugiato
- 150 g di burro
- 1 bicchiere di Barolo
- sale q.b.

Procedimento

In una casseruola dal fondo spesso tostare il riso a secco con un pizzico di sale, mescolando con cura finché i chicchi saranno caldi e leggermente lucidi.

Sfumare con il Barolo e lasciare evaporare completamente l'alcol: il profumo del vino resterà rotondo e avvolgente, mentre la parte alcolica svanirà.

A questo punto iniziare la cottura aggiungendo il brodo vegetale ben caldo poco alla volta, aspettando che venga assorbito prima di versarne altro. Proseguire così per circa **14 minuti**, mescolando con costanza per ottenere una

consistenza cremosa.

Quando il risotto è al dente, toglierlo dal fuoco e procedere con la **mantecatura**: unire il burro rimanente e il Castelmagno grattugiato, mescolando energicamente finché il risotto diventa vellutato e lucido.

Assaggiare, regolare di sale se necessario e servire subito, ben caldo, perché possa esprimere tutta la sua eleganza.

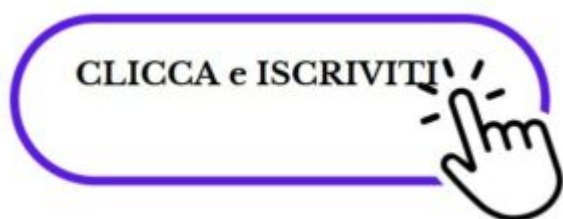
Forse è proprio questo il segreto della **cucina italiana**: non sono solo le ricette, ma il tempo che dedichiamo a prepararle e a condividerle.

E quando un **risotto profuma di Barolo e Castelmagno**, la domenica torna ad avere il sapore delle cose fatte con calma, con cura e con piacere.

Articolo a cura di **Marisan**, per Goditilavita.it.

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione?

Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.

– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?

– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?

– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)