

A Milano il risotto arriva a tavola in tre minuti con la visione dello chef Nicolò Boveri tra tecnica, velocità e sostenibilità

19 Gennaio 2026



MILANO – Tra le vie di Porta Venezia sorge un indirizzo che in pochi anni ha saputo trasformare il risotto da piatto tradizionale a esperienza contemporanea e veloce. Risus Risotteria Contemporanea è un locale dedicato al riso in tutte le sue declinazioni gastronomiche.

Questo ristorante dal concept chiaro e mirato si propone come una novità nel panorama milanese della ristorazione.

L'idea alla base di Risus nasce dall'esigenza dello chef **Nicolò Boveri**, che ha voluto reinterpretare il risotto in chiave gourmet ma accessibile, con un'offerta che raccoglie piatti di qualità, sostenibilità e rapidità di servizio senza compromessi.



“Sono lomellino di origine e mi sono formato ad Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, dove ho costruito una solida base tecnica e una visione contemporanea della

www.virtuquotidiane.it A Milano il risotto arriva a tavola in tre minuti con la visione dello chef Nicolò Boveri tra tecnica, velocità e sostenibilità

cucina", racconta lo chef a *Virtù Quotidiane*.

Cresciuto in una terra profondamente legata alla cultura del riso, ha sviluppato fin da subito un rapporto identitario con questo alimento, che è diventato il fulcro della sua ricerca gastronomica.

La filosofia del locale si radica nella valorizzazione del riso come ingrediente principale, celebrandolo in una cucina che spazia da proposte classiche a creazioni più audaci. Il principio guida è quello di portare dalla terra alla tavola un'esperienza culinaria che unisca radici italiane, ingredienti locali e una visione sostenibile. Per questo Risus ha avviato collaborazioni con enti come l'Innovation Center Giulio Natta, volto a promuovere pratiche sostenibili nel settore agroalimentare.



“Studiando in profondità tutte le fasi della cottura del risotto, sono riuscito a standardizzarle una per una. Questo metodo consente di ottenere una cottura perfetta e di rigenerare un risotto in soli tre minuti”.

“Da questa ricetta prende forma il progetto Risus, che grazie ai soci è diventato realtà, con

www.virtuquotidiane.it A Milano il risotto arriva a tavola in tre minuti con la visione dello chef Nicolò Boveri tra tecnica, velocità e sostenibilità

l'obiettivo di portare il risotto in tutto il mondo, riuscendo a offrire ovunque il gusto autentico di un vero risotto italiano”.

La dicitura contemporanea nasce proprio da questo metodo di cottura: “Ci permette di servire tutti i clienti con grande rapidità, lasciando loro la libertà di scegliere più risotti anche allo stesso tavolo, senza rinunciare alla qualità”.



“La parola sostenibilità, spesso abusata, per noi parte dalla materia prima. Il riso utilizzato da Risus viene prodotto nella Riseria Cavalieri d’Italia, a Giussago, di proprietà di uno dei soci. Questo riso nasce da un territorio completamente rigenerato in modo naturale, attraverso un progetto di ridisegno del paesaggio che ha riportato la fertilità del suolo ai livelli che aveva intorno all’anno Mille”.

www.virtuquotidiane.it A Milano il risotto arriva a tavola in tre minuti con la visione dello chef Nicolò Boveri tra tecnica, velocità e sostenibilità

Per queste ragioni Risus ha guadagnato rapidamente popolarità tra clienti milanesi e visitatori. Il menu propone una varietà di risotti classici e gourmet, affiancati da piatti originali come le bombe di risus e le bruschette di riso al salto, oltre a opzioni senza glutine e piatti vegetariani. La proposta è pensata per un pubblico ampio: dal pranzo veloce alla cena più ricercata, con un equilibrio tra tradizione italiana e sperimentazione culinaria.

“Tutte le nostre ricette sono state studiate per essere gluten free. Il riso lo è per natura e abbiamo voluto valorizzare questa caratteristica in tutto il menù, rendendo Risus il più inclusivo possibile”.



“Il piatto che meglio racconta l’identità di Risus è probabilmente il Risotto Milano, una rivisitazione del classico risotto allo zafferano con ossobuco. Partiamo dal midollo, cotto al forno; con la carne prepariamo un ragù, mentre dai resti delle ossa realizziamo una demi-glace di vitello. Questo risotto rappresenta al meglio la nostra filosofia: partire dalle ricette della tradizione, reinterpretarle per dare loro una nuova identità, rendendole attuali senza stravolgerne la storia e il gusto”.

“Il nostro desiderio è rendere il risotto un piatto veloce e accessibile a tutti, mantenendo però intatti la cura, il sapore e la precisione della cottura, in un ambiente che richiama i colori e i materiali di una riseria moderna. Risus nasce a Milano, ma con l’ambizione di portare il risotto

in tutto il mondo”.