

Sfizio allo zafferano

di RAFFAELE CORONA

Il viaggio in Italia alla ricerca di prodotti e di ricette tipiche a km0 prosegue perché è e sarà sempre più importante adottare una dieta strettamente legata al territorio e alla stagionalità dei prodotti.

Il km0, come sopra detto, ci permette di trovare sulle nostre tavole alimenti di migliore qualità perché elimina o riduce le fasi di lavorazione, confezionamento, movimentazione e conseguente azione di conservazione.

Oggi siamo in Abruzzo. Regione fredda, dura, nevosa e largamente disabitata che si affaccia a est sul mar Adriatico. Una regione percorsa nell'entroterra da montagne e valli grandiose, impervie, che spiovono poi dolcemente verso il mare, creando chilometri di spiagge e scogliere. Ma è d'inverno che l'Abruzzo trova la sua massima espressione nella bellezza dei suoi altopiani innevati e dei suoi parchi naturali ricchi di flora e di fauna. Questa regione cruda e inflessibile è la culla mondiale di un fiore: lo zafferano. Si narra, infatti, che intorno al 300 un monaco dominicano, recando con sé delle sementi di questa pianta originaria del medio-orientale, nelle zone dell'Aquila e in special modo sull'altopiano di Navelli, trovò il microclima perfetto per farle attecchire e proliferare.

Il clima abruzzese, freddo ma secco, ha offerto alla pianta tutto ciò di cui ha bisogno tanto che ad oggi lo zafferano di Navelli è considerato da più parti il più pregiato al mondo.

Questa pianta, anticamente usata come prezioso colorante per tessuti e come medicinale antispasmodico, era considerata alla stregua di un metallo prezioso e ancora oggi il suo valore è molto alto.

Un mio amico e collega chef abruzzese d.o.c., Gianfranco, asserisce che nei mesi primaverili, sull'altopiano, lo spettacolo di questi boccioli che si schiudono è incredibile per colori e per quantità di fiori.

Il motivo principale dell'alto prezzo dello zafferano è che dal fiore sono prelevati solo i pistilli mentre tutto il resto viene scartato. L'estrazione dello zafferano ci lascia a disposizione una meravigliosa spezia rossa che possiamo usare durante tutto l'arco dell'anno. Svariate le preparazioni a base di zafferano, una tra le più famose è il risotto alla milanese.



Da sinistra: gli chef Gianfranco e Raffaele Corona (raffachef@libero.it)

Oggi, durante l'inverno abruzzese, chiusi nelle case innevate con il camino acceso perché non prepariamo le *scruppelle*? Uno sfizioso spuntino a cui daremo una sfumatura di colore giallo con lo zafferano di Navelli.

Questa specie di frittelle veniva preparata dalle nonne, la domenica, quando si ammazzava il maiale. In origine era un piatto di cucina povera e che andiamo leggermente a ritoccare nel costo di realizzazione vista l'aggiunta dello zafferano che comunque andrà usato in dosi moderate come indicato.

SCRUPPELLE ALLO ZAFFERANO DI NAVELLI

Ingredienti per 4 persone

- 250 grammi di farina
- 40 grammi di lievito
- 1 cucchiaino di strutto
- olio extra vergine abruzzese
- 150 grammi di patate
- 3 bustine, circa 24 grammi, Zafferano di Navelli