



ABRUZZO

LO ZAFFERANO DI NAVELLI



Più di seicento anni fa, un mastro vetraio che lavorava alla realizzazione del Duomo di Milano decise di sposarsi.

Il suo pranzo di nozze avrebbe dovuto essere memorabile.

Ci voleva qualcosa di speciale, di molto speciale!

Al mastro vetraio piaceva moltissimo il risotto e quindi il piatto speciale avrebbe dovuto essere a base di riso.

Un risotto ai funghi? No, i milanesi lo consideravano un piatto povero... Ci voleva qualcosa di più ricco.

Un risotto con un sugo di carne? No, molti milanesi lo mangiavano già nei giorni di festa... Ci voleva qualcosa di più originale.

Un operaio abruzzese che lavorava col mastro vetraio si fece avanti timidamente: – Potreste cucinare un risotto come si fa al mio paese...

Tutti gli sguardi si voltarono verso di lui e molte voci incuriosite chiesero: – E come si fa un risotto al tuo paese?

– A Navelli, in Abruzzo, il paese in cui sono nato, coltiviamo lo zafferano che usiamo per fare un risotto buonissimo! Non solo è buono, ma è anche bello: lo zafferano lo colora di giallo e il risotto trasforma il piatto in un sole splendente!

Il mastro vetraio accolse il consiglio dell'operaio e il pranzo di nozze ebbe un enorme successo.

Fu così che il risotto alla navellese diventò... il risotto alla milanese!

INCREDIBILE!

Lo zafferano che mettiamo nel nostro risotto non è altro che un insieme di stimmi (i filamenti gialli) del fiore di questa pianta. Per fare 1 chilogrammo di zafferano ci vogliono circa 150 mila fiori.

LA STORIA INVECE DICE...

La pianta dello zafferano è originaria dell'Oriente; il suo nome deriva dall'arabo *za'-farán'* e dal persiano *'zaa-fran'*. Non si sa chi introdusse lo zafferano in Italia, dalla Spagna in cui nel frattempo era giunto. A **Navelli**, in Abruzzo, ce lo portò il **frate** domenicano Santucci, che si dedicò alla coltura della pianta con grande passione ottenendo ottimi risultati. Fu così che lo zafferano di Navelli divenne più famoso di quello spagnolo e fu venduto ovunque, particolarmente a Milano e a Venezia.

■ Riassumi leggenda e storia di questa tipica coltivazione abruzzese.

ALUNNO _____

DATA _____

CLASSE _____

lamaestraenza.it