

Le cose buone della natura

La regina tra le spezie

All'Azienda Agricola Peltuinum si produce secondo la tradizione, in un processo di continua valorizzazione, lo Zafferano dell'Aquila, spezia preziosa, ricercata dai palati sovrainfanti

DI GIACOMO VECCHI



Strani, originali, intensi fili rossi che oltre a donare ai piatti colore e fantasia, li arricchiscono di un sapore particolare, capace di soddisfare i palati più fini. Così si presenta lo zafferano, una spezia preziosa di cui L'Antica Azienda Agricola Peltuinum custodisce l'arte rara della coltivazione, che da oltre settecento anni si tramanda di generazione in generazione nei territori della Piana di Navelli, nelle vicinanze della città dell'Aquila. Lo Zafferano dell'Aquila che qui si produce è frutto dell'amore per la terra e per le cose buone della natura, una delle spezie più costose e ricercate dai buongustai di tutto il mondo. L'Azienda Agricola Peltuinum per salvaguardare la qualità dello zafferano si è sempre imposta di rispettare i metodi tradizionali di produzione in tutte le fasi, dalla preparazione del terreno all'essiccazione degli stimmi. Parola d'ordine: qualità; tanto che l'azienda di Pier Paolo Visione sarà una



delle prime a potersi fregiare del marchio Dop (Denominazione di origine protetta), che dal 2005 sarà riconosciuto allo Zafferano dell'Aquila. È una delle poche aziende agricole che ancora si attiene agli antichi segreti della tradizione e per la produzione dello zafferano si avvale solo delle mani e delle zappe: un lavoro lento e accurato, che esclude il ricorso alle macchine, volto a rispettare la delicatezza e la fragilità dello zafferano stesso. «Ciò che desideriamo fare è da un lato rispettare le tradizionali tecniche di lavorazione – spiega il titolare dell'azienda Pier Paolo Visione- e dall'altro usare l'innovazione per valorizzare un prodotto così antico e pregiato e offrirgli nuovi orizzonti, nuovi stimoli». S'inserisce in questo quadro, la ricerca svolta dall'Università dell'Aquila proprio sulle proprietà dello zafferano e commissionata dall'Azienda Peltuinum, dalla quale sono emersi risultati sorprendenti: il consumo dello zafferano avrebbe infatti influenze positive e apporterebbe benefici alla vista ed in particolare grazie alla sua introduzione nella dieta si limiterebbero i danni alla retina provocati dall'eccessiva esposizione ai raggi solari. «Accanto alle virtù benefiche -sottolinea Pier Paolo Visione- da non dimenticare quelle gustose: lo zafferano non è buono solo nel risotto, ma anche accostato ai primi piatti a base di pesce, arrostiti di carne, dolci e creme».

Il consiglio di Etiquette

Come riconoscere lo zafferano di qualità

Se al ristorante ordinate un bel piatto di risotto allo zafferano e dopo pochi minuti vi vedete servire un piatto fumante dal colore rosso, diffidate: quasi certamente nella preparazione del risotto è stato utilizzato zafferano di bassa qualità e per di più in polvere. Un segno fondamentale per riconoscere la buona qualità della spezia è la presenza nel piatto di qualche filo di zafferano: l'uso dei fili e non della polvere dona al risotto un colore meno intenso, ma certamente un gusto sovrainfante. Per avere ancora maggiore certezza, l'ideale sarebbe chiedere al ristorante di mostrarvi lo zafferano che userà nel piatto prima di prepararlo: se si tratta di zafferano dell'Aquila, presenterà un bel colore rosso e non arancione come



la spezia proveniente da altre coltivazioni. E per finire il sapore: deciso e particolare, ma mai troppo forte.

**ANTICA AZIENDA AGRICOLA
PELTUINUM
via Peltuino, 19
67020 Prata D'Ansidonia (AQ)
Tel./Fax +39 0862 62413
www.peltuinum.it
E-mail: info@peltuinum.it**