

LA STORIA:

La mitologia greca attribuisce la nascita dello zafferano all'amore di un bellissimo giovane di nome Crocus che viveva al riparo degli Dei. Crocus si innamorò di una dolce ninfa di nome Smilace che era la favorita del Dio Hermes. Il Nume, per vendicarsi di Crocus, trasformò il giovane nel bellissimo fiore dello zafferano. Lo Zafferano è conosciuto da millenni, difatti Omero, Virgilio e Plinio ne parlano spesso nelle loro opere ed Ovidio nelle Metamorfosi. Se ne parla nei papiri egiziani del II secolo a.C., nella Bibbia e nel IX e XII libro dell'Iliade. Isocrate si faceva profumare i guanciali prima di andare a dormire e le donne troiane profumavano i pavimenti dei loro templi. Lo zafferano si



coltivava in Cilicia, Barbaria e Stiria. Infatti Scano scrive che i Sidoni e gli Stiri lo usavano per colorare i veli delle loro spose ed i sacerdoti per profumare i loro templi per le grandi cerimonie religiose. Dall'Asia la coltivazione si estese in varie parti del mondo arrivano anche in Tunisia e in Spagna, coprendo le zone di Albasete, Teruel, Toledo, Valencia e Murcia. Da queste zone arrivò in Italia per mano di un certo monaco domenicano appartenente alla famiglia Santucci di Navelli



GNOCCHI DI PATATE DEL FUCINO, CREMA DI ZAFFERANO D'ABRUZZO

La ricetta degli gnocchi di patate Igp del Fucino, crema di zafferano d'Abruzzo, guanciale croccante e ricottina maritata alle erbe della Majella. Non troppo difficile da preparare, richiede comunque un minimo di esperienza in cucina. Questo primo piatto è perfetto per festeggiare in casa un evento importante o, semplicemente, per dedicarsi una coccola. Di seguito vi riportiamo la ricetta, quindi gli ingredienti e la preparazione, di questa prelibatezza.

Ingredienti:

800 g di gnocchi di patate, 220 g di guanciale, 120 g di pecorino grattugiato, 1 g di zafferano, 100 g di ricottina maritata alle erbe della Majella, sale, pepe, 1 rametto di rosmarino.

Preparazione:

Mettere metà dei pistilli di zafferano in una tazzina con acqua molto calda per 40 minuti e coprire.

Cuocere gli gnocchi in acqua leggermente salata.

Tostare il guanciale tagliato a listarelle non troppo sottili in

una padella antiaderente e rosolare bene fino a quando sarà leggermente croccante e mettere da parte. Nella padella (con il residuo di cottura del guanciale) versare due cucchiai di acqua di cottura degli gnocchi, l'infuso con i pistilli di zafferano e il pecorino grattugiato: mescolare bene in modo che si amalgami tutto. Salare leggermente, scolare gli gnocchi direttamente nella padella, mantecare e saltare gli gnocchi per qualche minuto, quindi versarli nel piatto. Guarnire con il guanciale, rosmarino e scaglie di ricottina maritata.

