

OTTOBRE 2010

CASTAGNE DELLE VALLI DI LANZO

Nel territorio lanzese esistono castagneti antichi di centinaia di anni che producono castagne dalla pezzatura media, talvolta piccola, che vengono raccolte a mano, con i caratteristici rastrelli di legno e la pinza di ferro. Le diverse cultivar presenti nelle valli di Lanzo hanno rappresentato, nel passato, una grande risorsa per la popolazione: i semi, considerati “ il pane dei poveri”, ma anche il legname e le foglie. Negli ultimi anni diversi fattori, tra cui un grave attacco fungino, hanno ridotto drasticamente la produzione. La raccolta è destinata al solo consumo familiare. Solo negli ultimi anni sta riavendo interesse di mercato anche grazie ad una



particolare
fiere
che si
tiene a
Corio.

Proprieta' Assessorato Agricoltura Regione Piemonte. Foto F. Murgia



Foto G.Zanchi

RISOTTO CON ZAFFERANO E CASTAGNE

ZAFFERANO IN PISTILLI

Dai pistilli rossi del fiore di crocus sativus, della pianta delle iridiacee, si ricava lo zafferano, in arabo sahafarn asfar. Questa preziosa spezia (sono necessari più di 150.000 fiori per 1 kg prodotto) proviene dalla provincia di Tarradant, zona a sud ovest del Marocco. In queste terre montagnose e semi aride opera la cooperativa Taliouine che coinvolge 11 produttori nella raccolta manuale, nella selezione, essiccazione e nel confezionamento dello zafferano. Lo zafferano di Taliouine è tra le più pregiate qualità, espressione delle tradizioni dei popoli berberi e dal 2008 presidio Slow Food.



Foto archivio Mondo Nuovo s.e.s

Ingredienti

320 g **riso Carnaroli (P.A.T.)**, 250 g **castagne delle Valli di Lanzo (P.A.T.)**, 70 g **Grana Padano (D.O.P.)**, 50 g burro, zafferano in stimmi, 1 osso di bovino adulto, 2 carote, 2 cipolle, 2 coste di sedano, salvia, alloro, rosmarino, olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

Procedimento: tritare sottilmente mezza cipolla. Con la restante cipolla, le carote, le coste di sedano, le erbe aromatiche e l'osso preparare un brodo. Far sobbollire per circa 30 minuti quindi salare e filtrare. Eliminare la buccia coriacea alle castagne, sbollentarle ed eliminare la seconda buccia. Tenere da parte alcune castagne e tagliare a cubetti le altre. Far sudare la cipolla tritata con poco olio, aggiungere il riso, far tostare e sfumare con il vino bianco, appena il vino sarà evaporato bagnare con il brodo e lasciar cuocere a fuoco basso per circa 14 minuti avendo cura di aggiungere, a metà cottura i cubetti di castagne e alcuni stimmi di zafferano. Terminata la cottura, spegnere il fuoco e mantecare aggiungendo il burro e il Grana grattugiato. Servire decorando con le castagne lasciate intere e alcuni rametti di rosmarino.

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Istituto d'Istruzione Superiore

“Giovanni Giolitti”

Via Alassio 20, 10126 Torino Tel 011.6635203 Fax 011.6634660 segreteria@istitutogiolitti.org www.istitutogiolitti.org