



ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Zafferano di San Gimignano DOP

Categoria: spezie

Regione: Toscana

Provincia: Siena

Come per tutti gli Zafferani, anche lo Zafferano di San Gimignano DOP è una spezia ottenuta mediante la tostatura degli stimmi floreali di una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle iridacee: Il *Crocus sativus L.* La zona di produzione coincide con il territorio del comune di San Gimignano in provincia di Siena. Il prodotto finito viene confezionato e posto in commercio lasciando gli stimmi come tali, ossia in fili (se occorre è possibile ridurlo in polvere nel mortaio). Il loro colore ha una caratteristica tonalità rosso scuro. L'aroma è forte, pungente e il sapore leggermente amarognolo. Ha ottenuto la DOP nel 2005.

La produzione di questa spezia DOP è molto limitata. D'altra parte un ettaro coltivato a zafferano è in grado di dare solo una decina di chilogrammi di prodotto finito. La qualità e rinomanza di cui godeva fin dall'antichità questo zafferano è documentata dal 1.200. Per quell'epoca esistono notizie di esportazioni verso i mercati di Pisa e di Genova. E ai guadagni collegati alla commercializzazione di questo prodotto si deve - almeno in parte - la decisione di costruire le famose torri che hanno reso famoso San Gimignano.

La Zafferano di San Gimignano DOP viene usato per aromatizzare e insaporire diversi piatti, che vanno dai primi ai dolci. Viene anche utilizzato per la produzione di formaggi a base di latte di pecora e nei liquori. E' anche usato in medicina per le sue proprietà disintossicanti e depurative.

Per saperne di più:

Ente responsabile: via delle Fonti 3/A C.P. 17 53037 San Gimignano (SI), tel. 0577940986.



ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.
www.agriturist.it

Alcune ricette:

Risotto allo Zafferano di San Gimignano DOP

Riproponiamo, come già fatto per lo Zafferano de L'Aquila, il piatto più famoso che utilizza lo zafferano. Per prepararlo, far rosolare la cipolla in un po' di burro e di olio di oliva extravergine: quando imbriondisce versare il riso girando con un cucchiaino di legno. Aggiungere poi in continuazione brodo di carne fino a cottura quasi ultimata. A questo punto aggiungere lo Zafferano e un po' di burro. Va servito con il Grana Padano o il Parmigiano Reggiano DOP grattugiato.

Risotto alle pesche con lo Zafferano di San Gimignano DOP

Per preparare questo risotto occorre soffriggere dello scalogno aggiungendo delle pesche mature tagliate a dadini. Si fa appassire e si aggiunge un rametto di rosmarino (poi andrà tolto). Le fasi successive sono quelle tradizionali della cottura del risotto. Lo zafferano va aggiunto - sciolto in un po' di latte fresco - a fine cottura. Il piatto va guarnito con fette sottili di pesca tagliata a fette.

Trippa allo Zafferano di San Gimignano DOP

La ricetta è della provincia di Siena. Per prepararla si imbriondisce della cipolla in olio extravergine di oliva. Poi si aggiunge la trippa, la si copre di vino bianco secco e si cuocere fino a consumare tutto il vino. A cottura ultimata (se necessario aggiungere un po' d'acqua) si versa un po' di succo di limone e si fa saltare in padella a fuoco vivace. Per ultimo si aggiunge lo zafferano in quantità adeguata a farle assumere la tipica colorazione gialla. Si serve con Pecorino Toscano DOP grattugiato.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.