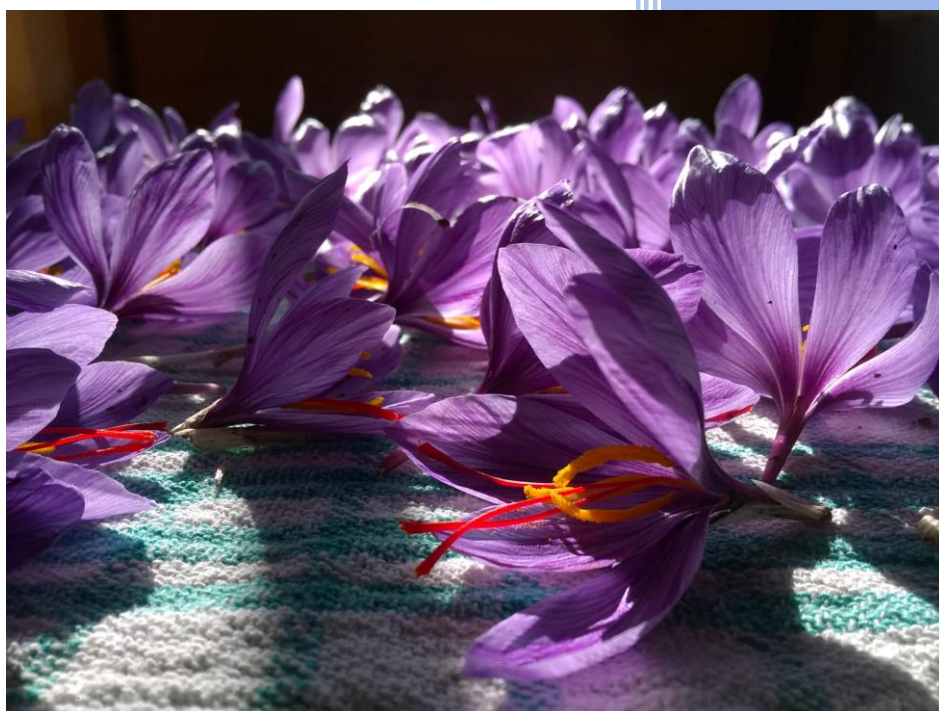


# LO ZAFFERANO DI UTILITÀ MARGINALE



**DIV.** FONDAZIONE   
**ERGO** onlus

*“Riconosciamo il diritto delle persone con disabilità a prendere parte su base di eguaglianza con gli altri alla vita culturale” al fine di “sviluppare e realizzare il loro potenziale creativo, artistico e intellettuale, non solo a proprio vantaggio, ma anche per l’arricchimento della società”. (Art. 30 della Convenzione ONU sui diritti delle persone con disabilità)*



**Si è uomini solo con gli altri**, questo è il nostro motto.

Si è uomini vivendo gli affetti, il lavoro, l’essere autonomi, l’amicizia, la fraternità, l’abitare la città, il servizio per gli altri, l’essere creativi.

Vogliamo promuovere tutto questo per chi ha una disabilità intellettiva e condividerlo con loro.

L’esperienza di **Fondazione Div.ergo-ONLUS** nasce nel 2015 con il sogno di offrire anche a chi ha una disabilità intellettiva luogo di cultura, di relazione e di lavoro, la possibilità di lavorare, partecipare della vita della propria città e sentirsene parte, contribuendo al suo sviluppo.

Con i progetti “Laboratorio creativo Div.ergo” e “Utilità marginale”, Fondazione Div.ergo-ONLUS opera nel campo della produzione di artigianato e nell’agricoltura sociale per l’inclusione di 30 giovani e adulti con disabilità intellettiva.

**La scommessa per il futuro è di rendere tutto questo sostenibile.**

## Utilità marginale

Siamo da sempre in ricerca, e la nostra ricerca ci ha portato ad abitare sempre più le **marginalità**. Anzitutto quelle stabilmente occupate dalle persone con disabilità intellettiva. Lì abbiamo scoperto valori, **dignità, utilità** trascurati, a volte seppelliti. Quindi, più che a restituire, abbiamo assunto un impegno a riconoscere e rendere manifeste l'utilità e la dignità di chi è ai margini, e a garantire a ognuna di queste persone l'accesso a quella vita piena e libera a cui hanno diritto.



Questo oggi significa che 7 persone con disabilità intellettiva stanno svolgendo un percorso di formazione, che si compie con un tirocinio formativo. Dal loro percorso nascono i micro-ortaggi che finiscono nei piatti di alcuni dei ristoranti più raffinati di Lecce.

Altre 3 persone hanno trovato occupazione in Filodolio, una cooperativa sociale che si è assunta il compito di sottrarre all'incuria e recuperare scampoli della fascia che cinge la città, coltivando legumi, zafferano, topinambur, grano.



## INDICAZIONI GENERALI PER LA PREPARAZIONE DELLO ZAFFERANO IN STIMMI

*L'utilizzo di stimmi interi di zafferano, piuttosto che dei preparati in polvere, permette di ottenere la massima espressione delle sue caratteristiche organolettiche. È opportuno, però, eseguire una preparazione preliminare per facilitare il rilascio della crocina e la safranina, le due sostanze idrosolubili di cui è ricco lo zafferano, rispettivamente responsabili del colore e dell'aroma tipici della spezia. Tali indicazioni saranno valide per tutte le ricette in cui si intende utilizzare lo zafferano.*

### Indicazioni utili:

1. Lasciare gli stimmi in infusione in una tazzina di acqua o anche brodo o latte (a seconda degli ingredienti previsti dalla ricetta)
2. Poiché il processo di estrazione della crocina e della safranina è facilitato dal calore, si consiglia di tenere la temperatura dell'acqua/brodo/latte intorno ai 50°C, lasciando la tazzina, coperta, vicino ad una fonte di calore o tenendo a bagno maria.
3. Il tempo di infusione non deve essere inferiore alle due ore.
4. Poiché le sostanze estratte sono termolabili, si consiglia di aggiungere l'infuso, compresi gli stimmi, verso la fine della cottura in modo da non esporre la spezia ad alta temperatura per un tempo prolungato compromettendone le tipiche caratteristiche.
5. Se l'infuso non viene utilizzato interamente, è possibile conservarlo per 48 ore in frigorifero.



## PASTA ZUCCHINE E ZAFFERANO

Un primo semplice e gustoso che unisce il sapore delicato della zuccina a quello più deciso dello zafferano.

Per questa ricetta, l'infusione può essere fatta usando una tazzina di brodo o di latte.

### Ingredienti per 4 persone:

320 gr	Pasta corta
200 gr	Zucchine romanesche
2	Cipollotti
0,1 gr	Zafferano in stimmi (in 50 ml di latte)
200 ml	Brodo vegetale
50 gr	Formaggio tipo Philadelphia
50 gr	Formaggio tipo Grana, grattugiato
q.b.	sale
q.b.	foglie di menta
2 cucchiaini	olio extravergine di oliva



### Preparazione:

In una padella far rosolare con l'olio il cipollotto e, appena sarà appassito, aggiungere le zucchine tagliate a rondelle. Aggiungere il brodo, aggiustare il sale secondo il proprio gradimento e far cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Quando le zucchine sono cotte, aggiungere i due formaggi, il latte con lo zafferano e qualche foglia di menta fresca. Frullare tutto in modo grossolano fino ad ottenere una crema con pezzi di zuccina ancora presenti.

Intanto scolare la pasta al dente e saltare in padella con la crema di zucchine, aggiungendo, se serve, un po' di acqua di cottura. Servire a tavola con qualche foglia di menta.

È possibile arricchire il piatto con l'aggiunta dei gamberi che andranno così preparati:

### Ingredienti per 4 persone:

4	Gamberi di grandi dimensioni
1	Spicchio d'aglio
1/2	Bicchiere di vino
1	Ciuffo di prezzemolo
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Sale



**Preparazione:**

In una padella far rosolare lo spicchio d'aglio con un filo d'olio. Aggiungere il vino e farlo sfumare; aggiungere il prezzemolo e un pizzico di sale. A questo punto aggiungere i gamberi precedentemente puliti e lavati e farli cuocere per 4-5 minuti, girandoli a metà cottura. Aggiungere un gambero per ogni piatto di pasta.

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO

*Ricetta tradizionale che può essere arricchito con l'aggiunta di altri ingredienti per ottenere gustose varianti. Provate ad aggiungere, per esempio, a metà cottura gamberi, speck a dadini o funghi porcini.*

*Per questa ricetta, l'infusione può essere fatta usando una tazzina di brodo o di acqua.*

### Ingredienti per 4 persone:

320 gr	Riso
40 gr	Burro
1/2	Cipolla
0,1 gr	Zafferano in stimmi (in 50 ml di brodo)
q.b.	Brodo vegetale
70 ml	Vino bianco secco
50 gr	Formaggio tipo Grana, grattugiato
q.b.	sale
q.b	olio extravergine di oliva



### Preparazione:

In una padella far rosolare la cipolla tritata con l'olio e metà del burro. Aggiungere il riso e fatelo tostare. Aggiungere il vino e far sfumare tenendo a fiamma alta. Iniziare ad aggiungere il brodo abbassando la fiamma. Quando il riso è quasi cotto aggiungere l'infuso di zafferano, compresi gli stimmi rimasti interi che daranno un tocco di colore al vostro piatto. Completare aggiungendo il burro e il parmigiano e servire a tavola decorando con stimmi di zafferano o a fantasia come nella foto allegata.

## POLLO ALLO ZAFFERANO

*Il pollo si presta come ottimo secondo, semplice da cucinare e versatile nelle modalità di preparazione. Ecco una delicata versione del pollo alla zafferano. Da provare.*

*Per questa ricetta, consigliamo di preparare l'infusione usando una tazzina di latte.*

### **Ingredienti per 4 persone:**

600 gr	Petto di pollo
40 gr	Burro
1/2	Cipolla
0,1 gr	Zafferano in stimmi
200 ml	Latte
q.b.	Farina
q.b.	Olio extravergine di oliva
q.b.	Sale



### **Preparazione:**

Dopo aver ridotto il petto di pollo in tocchetti non molto piccoli, infarinarli e farli rosolare in padella con il burro (se si preferisce si può sostituire con l'olio) per circa 10 minuti. Aggiustare sale e pepe e lasciar dorare. Aggiungere il latte e quindi l'infuso di zafferano, inclusi gli stimmi rimasti interi. Nella cottura il latte si asciuga, formando una cremina in padella. È possibile aggiungere il rosmarino o altra spezia, secondo il proprio gradimento. Impiattare e servire caldo.



## BISCOTTI ALLO ZAFFERANO

Anche i biscotti hanno un sapore speciale se preparati con lo zafferano di Utilità marginale. Un modo profumato per iniziare la giornata con gusto! Per questa ricetta, consigliamo di preparare l'infusione usando una tazzina di latte.

### Ingredienti:

300 gr	Farina di tipo 0
300 gr	Farina di mandorle
160 gr	Burro fuso
150 gr	Zucchero
2	Tuorli
120 ml	Latte
Un pizzico	Sale
0,1 gr	Zafferano (in una parte del latte da aggiungere)



### Preparazione:

La preparazione dei biscotti è molto rapida: mischiare ed impastare tutti gli ingredienti in una ciotola fino ad ottenere un composto liscio, morbido ed omogeneo. Usando una spara biscotti, adagiare i biscotti direttamente su una teglia ricoperta con carta forno. Cuocere a 180°C per circa 10 min.