PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB VALLE UMBRA

SCHEDA PRODOTTO 4

NOME **ZAFFERANO**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE

L'azienda è antichissima, dura almeno da 4 generazioni. Dal trisavolo, di passaggio in passaggio, è arrivata fino ad Arianna Varenni. Lo zafferano è uno dei prodotti storici della Valnerina, riportato in coltivazione nell'area di Cascia e nei comuni limitrofi.



Arianna e la sua famiglia possiedono anche un allevamento di 80 pecore e terreni: 16 ettari a Norcia (PG) dove seminano la bietta ed erba da fieno per dar da mangiare al gregge, 75 ettari a Castelluccio di Norcia con prato naturale. Nessun prodotto chimico è distribuito sui campi per non contaminare fieno e fiori. Arianna e la sua famiglia coltivano lo zafferano in collaborazione con un'associazione di produttori di Cascia.

Ma l'azienda **è anche un agriturismo** dove è possibile vivere a contatto con la natura in un'area nota anche per i preziosi Tartufi di Norcia. Gli ospiti dell'agriturismo sono coinvolti nella semina dello zafferano nel mese di agosto e nella raccolta tra ottobre e novembre.



AZIENDA PRODUTTRICE

Azienda Agricola e Agriturismo La Fattoria di Veneri Arianna,
Via Nucleo Fontevena 73 (Azienda) e 81, Norcia PG, 06046
tel 340 0829437 - whatsapp 3936938642
mail : info@lafattoriadinorcia.it ; wwwlafattoriadinorcia.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

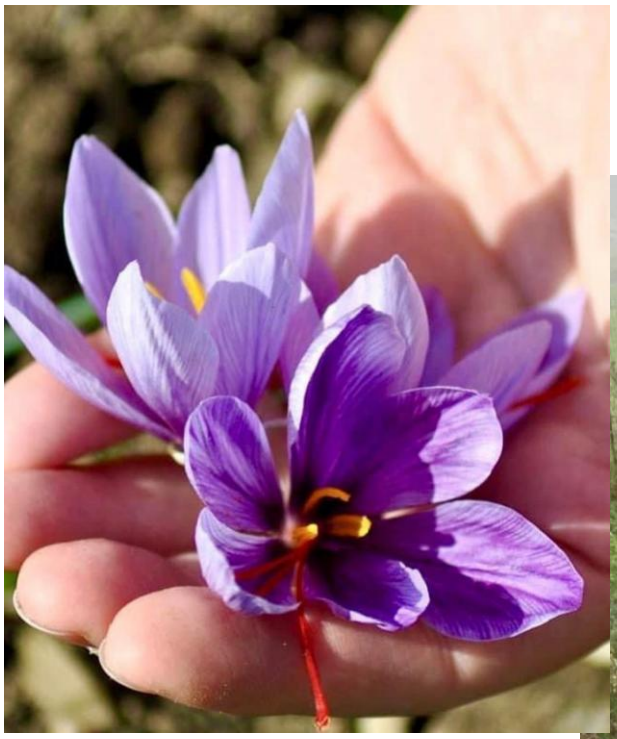
Zafferano Purissimo di Cascia (costituito 100% da pistilli) in confezioni da -0,10g - 0,30g - 0,50
disponibile anche per spedizione

PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

La storia del zafferano a Norcia è legata alla sua importanza culturale e economica. I monaci benedettini, nel Medioevo, introdussero i bulbi di *Crocus sativus* lungo i tratturi che collegavano Norcia, Cascia e Spoleto. Nei secoli XIV-XV, lo zafferano di "Valle Castoriana" era merce di scambio preziosissima e usato come moneta per pagare debiti alla Repubblica di Firenze. Dopo un lungo declino, la spezia fu riscoperta negli anni '90 grazie a un progetto pilota della Pro Loco di Cascia. Oggi, lo zafferano di Cascia è tutelato da un marchio collettivo e prodotto da una piccola rete di aziende agricole che utilizza tecniche antiche e metodi di coltivazione biologica





REFERENTE DEL CLUB: Garziella Pascucci, 20 febbraio 2026

PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB VALLE UMBRA

RICETTA DELLA TRADIZIONE

CIAMBELLA ALLO ZAFFERANO

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA

E' semplice e profumata per grandi e piccini



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 120 g di farina tipo 00
- 100 g di farina di mandorle
- 60 g di fecola di patate
- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- circa una tazzina da caffè di latte
- 4 uova
- una bustina di lievito per dolci
- 30 pistilli di zafferano
- zucchero a velo q.b

PREPARAZIONE

NB la sera prima mettere a bagno su due dita di acqua 30 pistilli.



Per preparare questo dessert iniziate dall'impasto. In una ciotola mettete le uova e metà dello zucchero, iniziate a mescolare fino a "montare" il tutto fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete anche la restante parte dello zucchero, poi aggiungete le farine setacciate, la fecola di patate e il lievito, continuate a mescolare per rendere omogeneo il tutto.

A questo punto mettete a sciogliere a bagnomaria il burro e nel frattempo fate colorare la tazzina di latte con lo zafferano. Versate poi sia il latte con lo zafferano (pistilli compresi) che il burro nell'impasto e mescolate nuovamente fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Imburrate e infarinate una tortiera per ciambelle dal diametro di 22cm, versate tutto il composto all'interno. Infornate la torta "ciambella allo zafferano" in forno preriscaldato **a 180*C per 40 minuti**. Verificate la cottura della torta inserendo uno stecchino e, quando sarà pronta, estraetela dal forno capovolgetela e lasciatela raffreddare. Infine spolverate la superficie con lo zucchero a velo. Servitela!