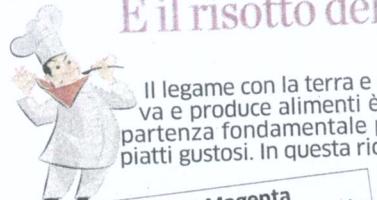


SENTIERI & SAPORI

LA RICETTA

Zafferano, zucca e limone
È il risotto del lago

Il legame con la terra e con chi coltiva e produce alimenti è un punto di partenza fondamentale per ottenere piatti gustosi. In questa ricetta propongo ricordi della mia infanzia sul nostro lago,

Chef Pietro Magenta
Centro di formazione professionale
della Provincia di Como

ospite di una zia pittrice che al mattino presto, prima di immortalare i riflessi autunnali del sole, si fermava a cogliere i pistilli del *crocus sativus* (zafferano). Mi ispirò ai colori delle limonaie nelle valli signorili che dall'autunno alla primavera hanno sempre offerto fragranze e profumi degne della costiera amalfitana.

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di riso Carnaroli o Vialone nano
- 300 g purea di zucca (zucca cotta al forno e passata allo schiacciapatate per 2 volte)
- 1lt di acqua bollente
- 200 g di pasta di salsiccia senza pelle
- 90 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 80 g di burro freddo
- 50 cl di vino bianco secco
- una bustina di zafferano in polvere



- prezzemolo tritato grossolanamente
- sale e pepe nero grattato al momento

Procedimento

Scaldare una casseruola capiente e fondere, mi del burro. Unire il riso e lasciar tostare per 5 minuti girando delicatamente a fiamma bassa. Bagare con metà dell'acqua bollente salata e lasciar cuocere per 6 minuti. Unire il resto dell'acqua e cuocere per altri 6 minuti girando delicatamente. Aggiungere la casseruola dalla fiamma ed unire in quenza la purea di zucca, il burro, il parmigiano grattugiato il vino bianco la salsiccia sgombata ed in ultimo la bustina di zafferano. Mentre vigorosamente incorporando aria e rendere sottile e cremoso il risotto. Servire spolverando con prezzemolo e la scorza di limone ed un'abbondante grattugiata di pepe nero.

GLI ITINERARI

Quella piccola giungla sul confine

Natura e storia si incontrano nell'area umida di Parè, dove passano due percorsi della Spina Verde. Per i bambini c'è la possibilità di vedere gli animali. E in questo periodo anche di raccogliere le castagne.

PIETRO BERRA

C'è un bosco fitto di ontani neri, piegati sopra un corso d'acqua, e attorno robinie, betulle, pini silvestri, querce, noccioli e biancospini, con in mezzo una radura erbosa. Il ruscello è un affluente del torrente Lura, che passa sotto un ponticello di legno e si allarga a creare quelle che, con un po' di fantasia, potrebbero essere disponibile a camminata.

scende e poi un sentiero che si inerpica (di meno di un chilometro). Inoltre, la passeggiata costeggia alcuni terreni recintati, abitati da cavalli, asini e capre, che fanno la gioia dei più piccoli. Senza contare che, subito dopo aver lasciato l'auto, ci si imbatte, sulla sinistra, in un castagneto prodigo di frutti. Anche se molti hanno già fatto incetta.

La mappa

Informazioni generali

- Lunghezza del percorso: 2,2 Km
- Tempo medio di percorrenza: 1h30'
- Quota minima: 460 m s.l.m.
- Quota massima: 538 m s.l.m.
- Dislivello: +78 m
- Caratteristica: pianeggiante

