

THE *RISOTTO ALLA MILANESE*

One gram of stigmas of L'Aquila Saffron is sufficient for making 10-12 portions of "Risotto alla Milanese" or other dishes.

Usually few stigmas are put in a glass with a bit of hot water and left to dissolve for a few minutes before adding it – including stigmas – to the stock.

The Risotto alla Milanese

Serves 4

Prepare some lean stock with beef, veal and chicken. Fry 50 grams of onion and 80 grams of beef shin marrow in 40 grams of butter. Add 300 grams of rice and let it cook for 3 minutes. Add the stock.. Remember to add a glass of white wine a quarter of the way through the cooking.



THE BROWNING OF THE STIGMAS

Just before the rice is ready add the saffron stigmas dissolved in the glass of hot water (10 stigmas), and then 60 grams of Parmesan cheese.

Buon appetito.



La Peltuinum è un'azienda agricola italiana che produce e commercializza lo Zafferano dell'Aquila per gli chef più esigenti.

Peltuinum is an Italian company that produces and markets L'Aquila Saffron for the most demanding chefs.



PELTUINUM Srl
ANTICA AZIENDA AGRICOLA

Via Peltuino, 19
67020 Prata D'Ansionia (Aq) Italy

www.peltuinum.it

 @Peltuinum

Tel.: +39 0862 62413
Fax: +39 0862 1965992
E-mail: info@peltuinum.it



ZAFFERANO DELL'AQUILA

L'AQUILA SAFFRON

"L'Antica Azienda Agricola Peltuinum produce lo Zafferano dell'Aquila in modo tradizionale, secondo i canoni di un'arte che si tramanda di generazione in generazione da centinaia di anni."

"The Historical Farming Company Peltuinum produces its L'Aquila Saffron traditionally, according to the standards of an art which have been handed down from one generation to another for hundreds of years."

PELTUINUM – ANTICA AZIENDA AGRICOLA



L'AQUILA SAFFRON
STIGMAS

L'Azienda

L'Antica Azienda Agricola Peltuinum è custode da tempo immemorabile dell'arte della produzione dello Zafferano dell'Aquila che si tramanda di generazione in generazione insieme all'amore per la terra e per le cose buone della natura.

L'Azienda ha la sede e il proprio laboratorio nella casa di famiglia costruita nel XVIII sec. nel centro storico di Prata D'Ansidonia. Il paese è situato sulla Piana di Navelli, a 24 chilometri dalla Città dell'Aquila.

The farm

From time immemorial the "Antica Azienda Agricola Peltuinum" has been the keeper of the secrets of the production of L'Aquila Saffron which are handed down from generation to generation together with a love for the land and for good natural products.

The Azienda has its seat and laboratory in the family home built in the 18th century in the historical centre of Prata D'Ansidonia. The village is situated on the Piana di Navelli, 24 kilometres from the City of L'Aquila.

La produzione

Lo Zafferano dell'Aquila è un cultivar tipico dell'Aquilano distinto agronomicamente e merceologicamente da quello prodotto in altre zone d'Italia e in altri paesi del mondo. Lo Zafferano dell'Aquila è ricercato da secoli dai più esigenti buongustai del mondo in quanto è il risultato della combinazione di una serie di elementi che nel loro insieme ne determinano la qualità eccellente e non replicabile. Questi elementi sono: un tipo di coltivazione unica che si tramanda nei secoli di generazione in generazione soltanto in questa zona, un territorio e un microclima che si sono rivelati ideali per tale tipo di coltura ed il duro lavoro di donne e uomini che ogni anno svolgono con amore e disciplina ogni fase della produzione nel rispetto della tradizione.

The production

L'Aquila Saffron is a typical cultivar of the L'Aquila area and is agronomically and commercially distinct from that



FLOWER
RING OCCURS IN
AUTUMN

produced in other areas of Italy and in other countries of the world. For centuries L'Aquila Saffron has been sought after by the world's most demanding gourmets as it is the result of a combination of elements which together determine the excellent and inimitable quality. These elements are: the unique type of cultivation handed down from one generation to another only in this

area, the territory and microclimate which are ideal for this type of crop and the hard work every year of the men and women who carry out each stage of the production with love and discipline, respecting tradition.

La storia

Si dice, ma non ci sono notizie certe a riguardo, che l'arte della coltivazione dello Zafferano dell'Aquila fu perfezionata nel medioevo da un frate dell'ordine dei Domenicani. Il frate, di ritorno nel suo paese natale nel contado Aquilano, che secondo alcuni storici era Stiffe, dalla Spagna dove era andato in missione per sopperire con la predicazione alla miseria spirituale del popolo cristiano e per combattere l'eresia, modificò le pratiche colturali spagnole adattandole al clima ed al suolo della zona. Per far ciò sviluppò per la prima volta la coltura a ciclo annuale.

The story

The story goes that the art of growing saffron in L'Aquila was perfected in the Middle Ages by a Dominican monk on returning to his native village in the countryside near L'Aquila (which, according to some historians, was Stiffe) from Spain, where he had been on a mission to bring relief with his preaching to the spiritual poverty of the Christian people and to fight heresy. He modified the Spanish farming methods, adapting them to the climate and the soil of the area. In order to do so he developed, for the first time, cultivation based on annual cycles.