

# FAVA SANTORINIS [PISELLI GIALLI SPEZZATI] - GRECIA -



**Le fave di Santorini sono uno dei prodotti più importanti di Santorini, isola delle Cicladi dai fertili terreni vulcanici, insieme al suo vino, ai suoi pomodori e ai suoi capperi.**

La produzione di fave di Santorini è molto laboriosa. La trebbiatura, la lavorazione e lo stoccaggio sono eseguiti a mano. Sebbene sul mercato greco siano disponibili numerosi prodotti di imitazione, le fave prodotte dall'Unione delle cooperative di Santorini (*SantoWines*) sono le uniche ad essere state riconosciute dall'Unione europea come prodotto degno della Denominazione di Origine Protetta.

## Curiosità e lavorazione



Sapevi che reperti archeologici dell'età del bronzo dimostrano che la coltivazione delle fave sull'isola risale a più di 3.500 anni fa? Questi piselli gialli spezzati appartengono alla stessa grande famiglia dei legumi di cui fanno parte anche le fave coltivate nell'Europa continentale. I piselli, più comunemente noti come «fave», sono lavorati secondo metodi tradizionali. Vengono macinati in mulini in pietra, maturati in *kanaves* (magazzini sotterranei scavati nella pietra vulcanica) ed essiccati sotto il sole splendente del Mar Egeo. Attualmente sull'isola sono attivi circa 200 coltivatori di fave.



Cuciniamo insieme!



Ed ecco per voi una gustosa ricetta da ricreare con le squisite Fave di Santorini!

### **INGREDIENTI**

- 500 g di Fava Santorinis
- 3 cipolle rosse medie tritate grossolanamente
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva greco
- 1 rametto di timo fresco
- 1,5 l d'acqua
- sale
- succo di limone

### **«Fave sposate»**

- 2 cipolle rosse
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva greco
- 1 cucchiaio di aceto di vino rosso
- 2 cucchiaini di capperi

### **facoltativo**

- acciughe marinate
- cipolle sottaceto
- pomodorini confit
- foglie di capperi e boccioli di fiori di capperi
- olio infuso di erba cipollina

### **PROCEDIMENTO**

- Mettere le Fava Santorinis in una ciotola e coprirle completamente con acqua. Lasciarle in ammollo per 30 minuti e poi scolarle accuratamente con un colino.
- Scaldare l'olio d'oliva in una pentola a fondo spesso a fuoco medio, aggiungere le cipolle e il timo. Cuocere per 7-8 minuti finché le cipolle non diventano morbide, ma senza rosolare.
- Aggiungere le Fava Santorinis e l'acqua. Portare ad ebollizione mescolando. Abbassare il fuoco, togliere il rametto di timo dalla pentola e lasciare cuocere le Fava Santorinis a fuoco basso. Rimuovere di tanto in tanto la schiuma dalla superficie.
- Lasciar cuocere a fuoco lento per 50 minuti (il tempo esatto di cottura dipende dalla qualità delle fave, che devono diventare morbide). NB: non mescolare durante la cottura altrimenti le fave si attaccheranno al fondo della pentola. Aggiungere il sale.
- Una volta cotte, frullare le fave fino ad ottenere una consistenza densa e cremosa, simile ad una purea. Infine, aggiungere abbondante olio d'oliva e qualche goccia di succo di limone.
- Per le «fave sposate»: tagliare a cubetti le cipolle e cuocerle in olio d'oliva per circa 10 minuti a fuoco medio fino a quando non diventeranno di colore giallo oro. Le cipolle devono essere leggermente caramellate ma non troppo rosolate, poiché diventerebbero amare. Diluire con l'aceto di vino rosso e aggiungere i capperi. Mescolare il tutto con le fave o usare come guarnizione.
- Le fave possono essere servite con acciughe marinate, cipolle sottaceto, pomodorini confit, foglie di capperi, boccioli di fiori di capperi e olio infuso di erba cipollina.