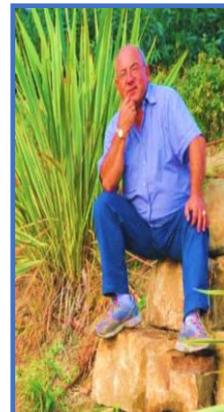




### Lo zafferano (e lo zafferano di Calabria) Magia di un fiore - a cura di Rocco Lettieri



Magia di un fiore, lo zafferano delle colline fiorentine .  
 Le colline di Firenze sono generalmente conosciute x la qualità  
 del loro vino, del loro olio e da alcuni anni anche per  
 l'offerta agrituristica che riscuote sempre un largo  
 apprezzamento .  
 Un prestigio internazionale che è frutto della qualità  
 dell'ambiente, di un rapporto tra l'uomo e la natura  
 che da secoli, si fonda sul rispetto e sulla cura .  
 Professionalità , passione ,  
 devozione sono alla base di questa qualità .



È in questo contesto che nasce la coltivazione dello  
 zafferano dei colli fiorentini, o per meglio dire rinasce .  
 Infatti grazie all'opera del Comitato Promotore dello  
 Zafferano delle Colline fiorentine (costituito di aziende  
 agricole appassionate nel riscoprire tale pregiata spezia)  
 si è reintrodotta la coltura del Crocus Sativus L , più noto  
 come zafferano o Zima di Firenze. Tale «investimento»  
 culturale e colturale ha trovato in primis nei comuni di  
 Fiesole, Greve in Chianti, Pontassieve e la Comunità Montana  
 «Montagna fiorentina» oltre ad altri Enti locali e Camerali una solerte  
 condivisione delle finalità e degli obiettivi .

Studi recenti curati da esperti e docenti universitari, hanno messo in luce l'antica  
 consuetudine di coltivare zafferano che già nel Medioevo era presente sulle colline.  
 Una coltura, quella dello zafferano, affatto secondaria rispetto a quelle più tipiche  
 toscane, come la vite e l'olivo , dal momento che questa spezia era particolarmente  
 ricercata sia per le sue caratteristiche tintorie che per usi alimentari e il cui valore  
 aggiunto ripagava il coltivatore delle spese sostenute x il suo impianto .



I bulbi di zafferano, una volta impiantati verso la fine di agosto, potevano essere lasciati liberi di radicare fino alla fioritura intorno alla metà di ottobre, quando cominciava la raccolta dei fiori.

Una manifestazione promozionale e divulgativa «Magia di un fiore: zafferano delle colline fiorentine», che si tiene ogni anno in ottobre, si ripromette quindi di far rivivere la pregiata spezia e di annoverarla tra i prodotti tradizionali e tipici della regione anche con l'ambito riconoscimento della denominazione di origine protetta.

Nel programma della manifestazione sono previsti incontri nei comuni di Ziesole, Pontassieve e Greve, un percorso di trekking a cavallo "gastronomico" e un percorso didattico con le scuole dei tre comuni con circa 600 alunni delle scuole elementari e medie che ricevono delle lezioni propedeutiche e si preparano nei giorni della fioritura ad una visita in campo per vedere tutto l'iter della coltivazione ed essiccazione.

C'è la possibilità di degustare piatti a base di zafferano preparati da alcuni ristoranti della zona.

La "Magia di un fiore" è dunque, nel tempo, un appuntamento importante per promuovere non solo una delle più straordinarie tra le spezie ma di mantenere vivo il rispetto per tradizioni, sapori e saperi della zona.

*La storia dello zafferano.* - Nella mitologia greca si attribuisce la nascita dello zafferano ad una storia di amore di un bellissimo giovane di nome Crocus, un protetto degli Dei. Un giorno, Crocus innamoratosi di una dolce ninfa molto vicina a Ermete, Dio dell'amore, fu da quest'ultimo trasformato nel bel fiore dello zafferano.

La storia ci racconta che lo zafferano si coltivava nella zona del Mediterraneo e dell'Asia, se ne parla nei papiri egiziani del secondo secolo a.C., nella bibbia ed in particolare nel IX° e XII° libro dell'Iliade ancorché nelle Metamorfosi di Ovidio.

Lo zafferano è ricavato da una piccola pianta, di appena 12-15 cm. di altezza ed è una pianta che in tecnica colturale viene riprodotta per propagazione vegetativa cioè con il trapianto dei bulbi. La pianta, infatti, non produce seme. Il ciclo di coltivazione inizia con buona concimazione di letame nel mese di marzo e con una profonda aratura.

Successivamente bisogna 'fresare' il terreno per tenerlo soffice sino al trapianto che avviene nel mese di agosto. La quantità per ettaro varia da 500 ai 600.000 bulbi che vengono messi a dimora in aiuola costituita da 2 o 3 file affiancate alla distanza di 20 cm. ed a una profondità di circa 10. Il ciclo vegetativo comincia con le prime piogge di settembre, con l'emissione di un ciuffo di foglie e con l'emersione di un vaso floreale avvolto da una guaina bianca. I fiori vengono raccolti manualmente e quindi vengono sistemati ben stesi su un setaccio che viene posto su una base di legno di mandorlo o quercia accanto al camino acceso.



Con la tostatura gli stimma perdono il 5/6% di peso. Il prodotto finito mantiene il 5/10% di umidità. Appena finita la raccolta dei fiori inizia la formazione del bulbo. L'andamento biologico del ciclo di sviluppo dello zafferano, che secca tutta la parte epigea in estate e rimane per tutta la stagione come geofita quiescente, evidenzia che la pianta è compatibile con un territorio ove la soglia termica è intorno ai 20/25 gradi e quella idrica inferiore ai 20/30 mm. di precipitazione. X produrre un kg. di zafferano secco occorrono circa 200.000 fiori e circa 600 ore di lavoro .

È facile intuire, che dietro questa breve presentazione, si cela un lavoro duro che ben giustifica l'elevato prezzo della spezia (6.500.000 £/kg circa). La sua coltivazione è ancora tutta manuale e del resto è difficile immaginare una macchina tanto precisa da raccogliere il fiore del "Crocus sativus" senza che i preziosi stimma vengano rovinati .

La raccolta dei fiori segue i ritmi imposti dalla pianta e dal clima :

i fiori vanno colti tutti i giorni, o al mattino o nel tardo pomeriggio, prima che essi siano completamente schiusi; sotto l'attenzione del sole intristiscono rapidamente come pure se lasciati esposti alla pioggia o se raccolti molte ore dopo la schiusa ; bisogna, infatti, ricordare che l'aria e la luce diminuiscono notevolmente la colorazione e il profumo degli stimma .

La fioritura si protrae per una quindicina di giorni :

nel periodo di punta tutti i familiari dei produttori muniti di un panierino, si pongono a cavalcioni di due o tre linee di piantine e recidono con le unghie le corolle il più possibile rasente terra e le ripongono nei panierini senza compimerli .

Una volta raccolti, i fiori vanno ripuliti dagli stimma con una operazione di precisa e veloce manualità: recidere con l'unghia lo stimma e curare attentamente di non tagliare il filamento né troppo alto né troppo basso: nel primo caso si accorciano gli stimma e nel secondo si lascerebbe attaccato un pezzo di stilo e, quindi, nel prodotto entrerebbero dei filamenti bianchi che ne diminuirebbero il valore .

Il continuo flettersi e alzarsi per raccogliere i fiori, la meticolosa cura nello staccare gli stimma e la fondamentale fase dell'essiccazione che conserva nel tempo l'aroma dello zafferano, giustificano il così alto prezzo della spezia .

## Lo zafferano in Abruzzo

La storia dello zafferano d'Abruzzo, inizia in Spagna al tempo di Filippo II°, con il padre domenicano Domenico Santucci, natio di Navelli, grande estimatore delle virtù culinarie dello zafferano, importato secoli prima dai conquistatori arabi .

Questa spezia era rimasta come eredità gastronomica ai conquistadores iberici entrando di prepotenza nella preparazione di prestigiosi piatti come la paella e in infusi dalle sedicenti proprietà afrodisiache. Padre Santucci di ritorno alla natia Navelli portò con se i preziosi bulbi .



Da allora la coltura si è diffusa enormemente conquistando estimatori in molte parti d'Europa. In un documento del XV° secolo si legge di come i veneziani fossero maestri nel commercio dello zafferano e di quanto apprezzassero quello di L'Aquila che veniva usato principalmente nell'industria profumiera e si sfruttavano le sue proprietà coloranti nella preparazione di dolci, di liquori (Laudano) e infine anche per la cucina .

Agli inizi del secolo si cominciò a colorare le paste, i formaggi e persino il burro venivano "ravvivati" dal giallo solare dello zafferano. Tanto colore non poteva sfuggire anche ai pittori che lo adoperavano per alcune tinte. Oggi lo zafferano d'Abruzzo, molto costoso, ha perso molte delle sue poliedriche utilizzazioni per dedicarsi alla gratificazione del palato dei peccatori di gola .

Confezionato in bustina macinato o in barattolo con i filamenti ancora integri perpetua con il suo colore e per l'aroma esclusivo piatti della cucina internazionale: cous-cous, paella, bouillabaisse, arancini di riso, pasta con le sarde, sartù di riso, piatti di pesci e naturalmente il famoso risotto alla milanese .

Lo zafferano, un tempo molto diffuso in Abruzzo, è ora presente solo nell'altipiano di Navelli che , per le caratteristiche del clima e del terreno, può considerarsi una zona veramente ideale. All'inizio del secolo esistevano in Abruzzo oltre 430 ettari coltivati e se ne auspicava una ulteriore espansione .

Purtroppo prodotti esteri d'importazione dalla Turchia, dall'India, dall'Iran, che nulla hanno a che vedere con il vero zafferano, sono solo succedanei, hanno distrutto il mito del vero zafferano. Fortunatamente in questa plaga d'Abruzzo, è sopravvissuto con le sue qualità aromatiche insuperabili grazie alla lungimiranza dell'azienda Casa Verde di Navelli che continua con fatica a produrlo x generazioni di buongustai .

Da una ricerca internet di Nino La Terza

**zafferano in Calabria : sulla via dell'Oro Rosso**

Pronti a partire per un viaggio sensoriale sulla via del cosiddetto "Oro Rosso" ?

Enogastronomia - Azienda agricola zafferano e dintorni - Antonio Attisani Esiste una spezia che sa d'Oriente e nel fiorire tinge i campi di viola , come un dipinto. Il fiore di croco, alias lo zafferano, in Calabria compare tra le coltivazioni più antiche.

Pochi lo sanno, ma la coltivazione in Calabria deriva da una tradizione secolare, giunta sul territorio da Oriente, quando le popolazioni arabe, saracene e bizantine in Calabria commerciavano la preziosa spezia in tutto il Mediterraneo.

Scopriamo cosa significa coltivare zafferano oggi e quali sono le località deputate a questa particolare coltura .

## Coltivazione di Zafferano in Calabria

Noto anche come "Oro Rosso", per via del suo colore e dell'elevato valore commerciale, è una delle più antiche merci di scambio nel Bacino del Mediterraneo. Introdotta nella regione in tempi antichissimi,



sulla scia delle popolazioni giunte dalla Grecia e da Oriente, la coltivazione in Calabria raggiunse una fiorente produzione industriale tra Sette e Ottocento, sotto la dinastia borbonica.

A questo periodo risalgono, infatti, una serie di aziende agricole deputate alla messa a dimora dei bulbi, alla raccolta e alla lavorazione, documentate in numerosi testi dell'epoca, come ad esempio nella "Descrizione Storica e geografica del Regno delle Due Sicilie" (1789), in cui si legge: *la Calabria e più l'Abruzzo coltivavano un tempo molto zafferano.*

*Oggi se ne coltiva pochissimo nel territorio di Cosenza.*

Secondo gli esperti, il prodotto presenta ottime qualità organolettiche, derivanti dal particolare microclima e dalla composizione dei terreni, adatti alla coltivazione dell'**Oro Rosso**.

Quali sono le caratteristiche principali? Oltre a rendere gustosi e colorati i piatti più diversi, da quelli della tradizione agli accostamenti audaci della cucina gourmet, la polvere di zafferano calabrese rappresenta una miniera di sostanze benefiche per l'organismo: è in grado di contrastare l'invecchiamento delle cellule, favorire la digestione e influenzare positivamente l'attività cerebrale, essendo uno degli alimenti a più alto contenuto di carotenoidi.

Scopriamo più nel dettaglio i luoghi e la filiera virtuosa della coltivazione.

## Zafferano di Motta San Giovanni

Tra gli habitat più favorevoli d'Italia per via del clima mediterraneo, con inverni piovosi ed estati secche, e un'altitudine compresa tra i 700 e i 500 metri s.l.m., il paese di Motta San Giovanni, in provincia di RC, è tra le migliori località produttrici.

*Lo zafferano di Motta San Giovanni è prodotto da una piccola azienda locale che, previa prenotazione, apre alle visite nella piantagione nel periodo di massima fioritura, che avviene dalla metà di ottobre in poi. In autunno, i campi di croco sono un'esplosione spettacolare di sfumature viola.*

Una gita a Motta San Giovanni, sulla "Via dell'Oro Rosso", è anche un'occasione imperdibile per visitare il simbolo architettonico di questo territorio: il **Castello di Sant'Aniceto**.

Fortezza bizantina (XI secolo) che dall'alto di un colle guarda il paesaggio dello Stretto e delle Isole Eolie.

Non a caso il nome "motta", che deriva dal francese "motte", indica un rialzo artificiale (inteso anche come fortificazione).





## Zafferano in Calabria in provincia di Cs e Cz

Altre località perfette per coltivare zafferano in Calabria si trovano nel territorio della provincia di Cs: sia negli immediati dintorni della città, presso il Comune di [Rende](#), dove un'azienda agricola tutta al femminile produce e vende ormai da anni la preziosa spezia d'Oriente, ma anche nel territorio comunale di [Corigliano-Rossano](#),

nella fertile [Piana di Sibari](#).

Spostandosi in provincia di Cz, la coltivazione passa per Simeri Cricchi e [Lamezia Terme](#), dove l'altitudine di circa 450 m s.l.m. e un terreno fertile e argilloso consentono di ottenere una delle migliori qualità.

Che sia in pistilli o in polvere, intinge di giallo le migliori ricette, che assaggiate direttamente nei territori di produzione assumono un sapore e un profumo ancora più veraci.

*Qualche esempio?*

Se non avete mai assaggiato il risotto allo zafferano calabrese è il momento di farlo, scoprendo cosa lo distingue dal classico milanese,

prodotto autoctono, ovvero una base di [cipolla rossa di Tropea IGP](#) da sfumare con un vino bianco [Bivongi DOC](#).

*Tutta un'altra dolcezza!*