

# Zafferano

## I profumi dell'Oro rosso



www.ecostampa.it

ANDREA PIERONI\*

**F**orse non tutti sanno che lo zafferano che conosciamo oggi praticamente non esiste più allo stato spontaneo: il suo progenitore più probabile è *Crocus cartwrightianus*, nativo di Creta, la cui domesticazione sarebbe iniziata circa quattro millenni fa, attraverso una lunga selezione che l'uomo ha effettuato alla ricerca di stigmi più lunghi possibile. Questo la dice lunga su come la raccolta di questo "oro rosso" abbia accompagnato la storia dell'uomo fin dalle origini, soprattutto per i suoi usi coloranti, medicinali e alimentari. Gran parte del valore dello zafferano è dovuta alle difficoltà connesse alla raccolta della parte utile della pianta: lo stigma rossastro all'interno del fiore, che contrariamente a molti altri *Crocus* fiorisce in autunno. Oggi lo zafferano è largamente coltivato in Spagna, Grecia, Turchia, Marocco, Iran, India, e, in Italia, soprattutto in Abruzzo, Sardegna e Toscana. Sin dai

tempi antichi lo zafferano è stato usato come spezia, per via del suo inconfondibile aroma e delle sue proprietà coloranti. Non bisogna dimenticare però il suo uso medicinale, importantissimo nel passato, in particolare come sedativo, spasmolitico e digestivo. Inoltre, lo zafferano ha da sempre richiamato una grande attenzione rituale: in Sardegna, a Turri, era usanza cospargere di petali l'ingresso della propria abitazione in autunno, si diceva questo fosse di buon auspicio per un raccolto copioso. Dato il suo valore, il problema principale è sempre stato quello delle contraffazioni, che di solito avvengono aggiungendo al prodotto "buono" altre parti del fiore (non gli stigmi), molto meno aromatiche. Per evitare delusioni, e assicurarsi che il prodotto sia corretto, è quindi opportuno rivolgersi a produttori di buon nome che, nelle varie tipologie di prodotto, garantiscono la qualità. Dalle boccette di vetro alle bustine di carta, l'industria è infatti ormai in grado di conservare al meglio le caratteristiche organolettiche dello

zafferano. Infine bisognerebbe preferire il prodotto che proviene da coltivazioni italiane, che oggi danno ampie garanzie. E i "normali" *Crocus* spontanei che crescono da noi? Per quanto presentino stigmi più piccoli, e dall'aroma molto poco pronunciato, rappresentavano nel passato un'alternativa interessante. I fiori in questo caso (al contrario dello zafferano coltivato) abbondano in primavera (da evitare invece le fioriture autunnali, che sono quelle dei simili, ma velenosi, colchici). Non dimentichiamoci che il fiore di questi crochi selvatici era consumato fino al secolo scorso come snack dai bambini nella Toscana appenninica, così come usato in impiastri da applicare sulla testa contro i pidocchi. Si dice invece che nel Nuorese i frutti dello stesso fosse ro ghiotti i suini allevati allo stato brado, oltretutto gli umani, che seccavano i piccoli stigmi rossi come sostituti di quelli del vero zafferano coltivato.

*\*Professore Associato di Botanica Alimentare, Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo*

Allo stato spontaneo non esiste quasi più. Ma quello ottenuto dai pistilli del *Crocus Sativus* e un tempo usato anche come medicinale o colorante, continua a sedurre i nostri sensi

**È largamente coltivato in molti paesi, tra cui l'Italia. In bustina oppure a peso, l'importante è che sia quello vero**

laicetta

**INGREDIENTI**

**PER 4 PERSONE**

- 400 gr di tagliolini
- 2 kg di cozze
- 1 scalogno
- 100 gr di pomodori
- prezzemolo
- brandy
- 30 gr di burro
- olio extravergine di oliva
- 12-15 pistilli di zafferano
- sale

Tempo: 20 minuti

## TAGLIOLINI CON LE COZZE

**Trattoria Pantagruete, Brindisi**

Sgusciate le cozze crude e ben pulite. Tritate finemente lo scalogno e soffriggetelo con l'olio in una pentola. Aggiungete le cozze con un po' del loro liquido, fiammeggiate con un bicchierino di brandy, quindi colorate con lo zafferano e regolate di sale. Lessate i tagliolini per tre minuti in acqua bollente salata. Scolateli e mescolateli al condimento. Proseguite brevemente la cottura e incorporate il burro e i pomodori tagliati a fettine. Servite in tavola con una spolverata di prezzemolo tritato

## le capitali italiane

Un atlante deisapori



### L'AQUILA

La zona di produzione coinvolge 13 comuni della provincia, situati tra i 350 e i 1000 metri s.l.m., tra questi spicca Navelli.

La sua piana di carattere carsico è particolarmente vocata



### CASCIA

I fiori sono raccolti manualmente tra ottobre e novembre, solo nelle prime ore del mattino.

Occorrono gli stimmi di circa duecento fiori per ottenere un solo grammo di zafferano



### SAN GIMIGNANO

Oggetto di un'interessante riscoperta sul piano gastronomico e farmacologico, ha aroma caratteristico: forte, pungente e leggermente amarognolo



### SAN GAVINO MONREALE

Ha stimmi dall'aroma intenso e gusto deciso.

Le piante fioriscono tra il 25 ottobre e il 30 novembre. È un prodotto che fa parte dei Presidi

**SlowFood**

