

Cultura dello zafferano

a San Gavino Monreale

INTRODUZIONE

Questa mia ricerca vuole dar conto dell'insieme delle nozioni, dei mezzi, delle tecniche e abilità implicate nella produzione, distribuzione e consumo di un bene fondamentale dell'economia di un paese. Vuole anche essere un saggio di documentazione sulla cultura, sul complesso delle attività e dei prodotti intellettuali e manuali degli uomini, che circonda, influenza e contraddistingue la vita di quel paese.

Uno studio sull'ergologia agricola tradizionale, riferito alla specifica produzione dello zafferano, non può prescindere dall'analisi delle condizioni socio-economiche e culturali delle persone che partecipano a questa produzione, e ancora meno può prescindere dai rapporti sociali della produzione, che mediano il rapporto dell'uomo con la natura. Rientra, dunque, in questa ricerca anche l'osservazione del mondo sociale che vive intorno ad ogni singola fase del processo produttivo dello zafferano, non solo durante il lavoro produttivo in senso lato, come momento in cui l'uomo interviene sulla natura per far nascere o creare, ma anche durante le fasi di conservazione, utilizzo e consumo del prodotto. Cambiano gli operatori di quel lavoro: nel primo caso uomini e nel secondo donne, ma non cambia l'importanza dei rapporti che si instaurano fra le persone. Mi sono soffermata anche sulle differenze di ruoli dei sessi in tutte le fasi della produzione, stando però attenta a non assumere un atteggiamento di chiusura quando mi sono trovata di fronte a realtà che non corrispondevano con i miei modi di vedere le cose.

Non è stato neanche semplice liberarsi dei pre-giudizi e dei pre-concetti che sono tipici di una giovane che inizia un lavoro tanto delicato quanto quello dell'osservazione di una cultura, non altra dalla sua, perché in quella vive immersa, ma "strana" per certi aspetti. Ci sono voluti mesi per liberare il mio modo di pensare dal concetto di strano.

Mi ha aiutato in questo sforzo di "pulizia" dall'atteggiamento tipicamente esclusivista il tentativo di documentare non tanto le caratteristiche della terra, del clima, dei mezzi di lavoro, delle tecniche di conservazione e utilizzo del prodotto, quanto il modo in cui, di tutto ciò, le persone coinvolte in queste fasi di lavorazione vedono, pensano, rappresentano e si rappresentano: la realtà del lavoro contadino e non solo visto dagli stessi lavoratori. A tal fine, in maniera consapevole ho letto, solo alla fine della raccolta dei dati necessari per affrontare questa ricerca, alcuni testi specialistici, i poche esistenti, che trattano delle tecniche di coltivazione dello zafferano in Sardegna. Questi studi perdono di vista l'uomo come individuo che lavora coscientemente e utilizza certi mezzi nell'intervento sulla natura per raggiungere dei fini attesi e, nella maggior parte dei casi, previsti.

Le difficoltà maggiori in questa ricerca, svolta quasi esclusivamente sul campo, sono sorte all'inizio per una sorta di "etnocentrismo" al contrario. Gli uomini e le donne intervistati, ma maggiormente gli uomini, erano reticenti a raccontare << cose che tanto lei non può capire, perché a scuola non si studiano e si imparano solo nel corso della vita >>. Ciò che maggiormente intimoriva le persone, l'ho capito in ritardo, era la cartellina con una traccia delle domande da porre e il piccolo registratore. La distanza posta dall'attrezzo meccanico, sconosciuto alla

maggior parte dei miei collaboratori, sembrava inizialmente incolmabile; vecchi contadini che avevano sempre parlato solo il sardo tentavano di fronte all'aggeggio di arrancare un italiano inadeguato per esprimere concetti che hanno la migliore spiegazione in lingua sarda.

Il lavoro è divenuto fruttuoso e interessante dal punto di vista dei dati solo quando ho rinunciato, durante i primi colloqui, alla cartella e al registratore e ho optato per un quaderno ed una matita. Solo successivamente, e non con tutti gli intervistati, ho potuto utilizzare la registrazione degli incontri. Solo attente riflessioni e cambi di marcia o ritmo hanno fatto in modo che ancora oggi molti intervistati mi telefonino per ricordarmi di scrivere anche questo o quel particolare, o per avere informazioni sul mio lavoro.

L'invito delle persone a non farmi sfuggire neanche un particolare, a fotografare anche le cose più marginali, ma non meno importanti, che potevano riguardare lo zafferano e che si trovavano nelle loro case o nei campi, testimonia l'orgoglio degli abitanti di San Gavino per una tradizione che coinvolge tutti senza distinzioni di ceto sociale, di sesso o di età. Lo zafferano è il punto di contatto fra ceti sociali diversi che si avvicinano in una stessa esperienza con un intento comune: che la tradizione sussista e si perpetui.

1. Lo zafferano: "l'oro rosso" di San Gavino Monreale

Lo zafferano è conosciuto da millenni nelle zone del Mediterraneo ed in Asia per le sue qualità medicinali, aromatiche e coloranti. A testimoniare ciò le raffigurazioni in vari papiri egizi del 2° secolo a.C., ed in pitture parietali del palazzo minoico di Cnosso (1600 a.C.). Si cita lo zafferano, come pianta aromatica, anche nella Bibbia (Canto dei Cantici, IV,14) e nell'Iliade (IX e XII libro). Sono assai numerose anche le citazioni che della pianta si fanno nel mondo romano e medievale; secondo Plinio il Vecchio giova alle <<esulcerazioni dello stomaco, petto, reni, fegato e polmone, è utile per la tosse e mal di petto, provoca la lussuria e unito ad altra erba magica e a vino di palma serve ai Magi e ai re di Persia per far più belli i loro corpi>>.

Le virtù farmacologiche erano riconosciute allo zafferano già molti secoli prima di Plinio; non deve stupire il trovarlo fra gli ingredienti più usati nella preparazione dei medicinali contro la peste, fino anche ai secoli più vicini al nostro¹.

Il centro di origine e di diffusione della pianta è ancora ignoto. Secondo una leggenda greca lo zafferano è arrivato sulla terra in seguito all'uccisione accidentale, da parte di Mercurio, del giovane amico Crocos. Il dio, addolorato per la morte dell'amico, fece tingere del colore del suo sangue il fiore omonimo (Crocus)². Gli studiosi non chiariscono se è proprio da questa leggenda greca che il termine

sanscrito asgrig, (che corrisponde al nome della pianta dello zafferano), significhi sangue. Un altro nome sanscrito è kurkuma, dal quale deriva l'ebreo karkom, ed è con questo nome che lo zafferano compare nella Bibbia.

Il termine zafferano, che indica il prodotto commerciale, (la polvere ottenuta dagli stimmi o stigmi essiccati), è di chiara derivazione araba; infatti la parola araba zaafaran deriverebbe da asfar che significa colore giallo. Giallo è infatti il colore che si ottiene con l'uso tintorio e culinario della spezia. Nelle lingue europee la pianta è indicata con termini di chiara derivazione araba: safran in francese, saffron in inglese, safran in tedesco, azasfran in spagnolo, safra in catalano, (ed è con quest'ultimo nome che lo troviamo negli atti notarili rinvenuti in Sardegna dal 1500 in poi). È possibile allora sostenere, con una certa sicurezza, che la diffusione, (o ridiffusione), della coltura, in molte zone dell'Europa mediterranea, sia avvenuta in seguito all'invasione araba della Spagna (961).

In Italia la coltura dello zafferano risale sicuramente all'epoca romana e probabilmente non si interruppe neanche durante le invasioni barbariche, ma si può sostenere con certezza che la ridiffusione si deve agli arabi nel periodo dell'occupazione in Sicilia (IX secolo), visto che alcuni toponimi come Zafferana Etnea attestano la reintroduzione di tale pianta proprio in quel periodo da parte degli arabi.

1. 1. Lo zafferano a San Gavino Monreale

Si parla dello zafferano di San Gavino, e non più generalmente di quello di Sardegna, perché è proprio in questa zona del Campidano che la coltura nei secoli si è maggiormente estesa e perché ha avuto dai primi decenni del XIV secolo un'importanza su scala commerciale ed economica. Si è già accennato al fatto che lo zafferano si coltivasse anche nel periodo romano, visto l'utilizzo che i romani ne facevano nell'arte culinaria, tintoria e cosmetica, ma ammettendo che la coltivazione e l'uso siano stati abbandonati per un certo periodo, è probabile che una ripresa ci sia stata col monachesimo bizantino, intorno al 500.

I monaci bizantini, presenti in molte zone della Sardegna, utilizzavano la polvere essiccata degli stigmi di zafferano, per profumare gli ambienti, (uso fatto anche dai romani), per motivi liturgici e come colorante tessile.

L'ultimo capitolo del Breve Portus Kallaretani, che nel 1317 regolamentava le esportazioni della spezia dal porto di Cagliari, conferma l'esistenza di una vasta coltivazione, almeno nel giudicato di Cagliari. L'inventario dei beni di Neri da Riglione, borghese di Cagliari, morto lo stesso anno, attesta che questo risultava in possesso di ben 10 Kg di zafferano. Esistono, comunque, documenti che attestano, nel 1250 circa, uno scambio di bulbi di *Crocus Sativus* fra Pisa e l'arcivescovo di Oristano⁴.

L'occupazione aragonese di Cagliari, nel 1324, certamente favorì l'incremento della coltura, ma non influì in maniera totale sugli usi culinari che dello zafferano si facevano. Infatti l'uso della spezia è stato metabolizzato dai sardi,

dato che essa viene utilizzata in piatti che non sono tipici della cucina spagnola: i malloreddus e la fregula, o nei piatti a base di formaggio e ricotta. Questo aspetto verrà trattato ampiamente nel VII capitolo.

Lo storico Fara, nel XVI secolo, ci offre interessanti notizie sulla coltivazione della pianta nell'isola, citando <<abundat Sardinia croco optimo>>⁵, e l'Angius nel Dizionario del Casalis, nella prima metà dell'ottocento, testimonia che la coltura è particolarmente fiorente a San Gavino, ma non manca nelle zone di Oristano e di Bosa.

Lo zafferano entra nel repertorio etnografico sardo anche come colorante di tessuti, sia tappeti che indumenti, come avviene per il rituale della colorazione de àsu lionzu, il fazzoletto copricapo del costume femminile di Orgosolo. È importante menzionare anche l'uso pittorico della tintura di zafferano che nel 1500 il Maestro di Ozieri utilizza a rafforzamento del colore ocra.

Un altro importante documento, non specificatamente riferibile alla coltura nel sangavinese, è la relazione stesa da Martin Carrillo, visitatore generale in Sardegna per il re di Spagna, che in occasione dei festeggiamenti per la missa nueva del rettore di Mamoiada, nel 1612, ai quali parteciparono 2500 invitati scrive che <<mangiarono 22 vacche, 26 vitelli, 28 fra cervi, caprioli e cinghiali, 740 montoni, 300 tra capretti, porcetti ed agnelli, 600 galline, 65 pani di zucchero, 50 libbre di pepe, chiodi di garofano, cannella e zafferano...>>.

Sempre l'Angius, verso la metà dell'ottocento, riferendosi alla coltura dello zafferano in San Gavino, afferma che in altri tempi la coltivazione della pianta era

molto più estesa; questi altri tempi di cui parla devono essere gli ultimi decenni del 1600 ed i primi del 1700.

Una delle zone maggiormente interessate dalla coltura era quella adiacente al convento di Santa Lucia, oggi non più zona di zafferano per ragioni che argomenteremo nei capitoli successivi; a testimonianza di ciò un atto notarile del notaio J. Matzutzi, (atti notarili sciolti-OR-vol.366), del 12 aprile 1654, in cui <<Francesca Cadello, vedova di Diego Manis, dona al convento di Santa Lucia il tancato di zafferano che ha nel luogo detto los horts de Sta Lucia, confinante a ma volta con altro hort de asafra di Antonio Casu esterjaio.....>>.

Di una certa rilevanza storica sono poi alcuni stralci di atti notarili, che riporto in fotocopia, che attestano la già grande estensione della coltura a San Gavino, nella seconda metà del 1500.

Dal punto di vista storico i documenti scritti che confermano l'esistenza di horts de safra sono parecchi, ma la mia ricerca non vuole essere esclusivamente mirata all'accertamento dell'esistenza della coltivazione del *Crocus Sativus*. Vuole piuttosto documentare delle conoscenze, dei mezzi, delle tecniche e delle fasi di una particolare attività lavorativa, connessa con la totalità dei rapporti che intercorrono fra i contadini e la natura e fra le persone stesse che partecipano alle varie fasi di quella attività⁶.

Il proposito, certamente, non è di facile realizzazione; il problema principale sorge dal fatto che, per il particolare settore agricolo che ho scelto, manca quasi completamente una qualche bibliografia specifica riferibile esclusivamente allo zafferano sangavinese, (che è diverso, rispetto allo zafferano coltivato in altre zone

del mondo e della stessa Italia, sia per i metodi di coltivazione, sia per le qualità organolettiche).

Tutto il lavoro di comparazione, fra le tecniche ed i mezzi utilizzati nei secoli scorsi in rapporto ad oggi, si fonderà esclusivamente sulla tradizione orale; ma questo lavoro non sarà troppo complesso poiché tecniche e mezzi nel corso dei secoli non sono cambiati quasi niente.

La procedura di spoglio nei vari archivi e biblioteche riguarderà solo i primi due capitoli; tutti i restanti capitoli di questa ricerca verranno elaborati attraverso l'osservazione diretta della realtà. A tal fine, mi avvarrò principalmente delle tecniche di intervista o colloquio. Nell'esposizione dei dati, alla descrizione verbale integrerò fotografie, immagini e disegni che potranno essere di aiuto per la comprensione delle varie fasi lavorative dello zafferano⁷.

(1) Vedi F. Tammaro, *Notizie storico-culturali sullo zafferano (Crocus Sativus L., Iridaceae) nell'area mediterranea*, pp.44-59, 1987; ed anche *Istoria naturale* tradotta da Lodovico Domenichi, Venezia, 1561.

(2) Si veda, per ulteriori informazioni G.P. Moazzo, *les plantes d'Homère et de quelques autres poètes de l'antiquité*, Ann. Musei Goulandris 6:95-109, 1993

(3) F.C. Casula, *gli insediamenti in Sardegna*, in *Sardegna: l'uomo e le coste*, Ed. Pizzi, Milano 1977

(4) Si veda J. Day, *La Sardegna sotto la dominazione pisano-aragonese*, e per informazioni specifiche sulla storia di San Gavino, A. Casti, *Sa bidda de Santu 'Engiu*, Ed. Celt, Cagliari, 1989.

(5) J. Fara, *Chorographia di Sardegna*, Cagliari, 1858.

(6) Vedi G. Angioni, *I pascoli erranti*, Liguori Editore, 1989, pp. 49-56 ed anche G. Angioni, *Rapporti di produzione e cultura subalterna: contadini in Sardegna*, Cagliari, Ed. Edes, 1974.

(7) Sui caratteri di scientificità in una ricerca demologica vedi A. Cirese, *Cultura egemonica e culture subalterne*, Ed. Palumbo, 1976

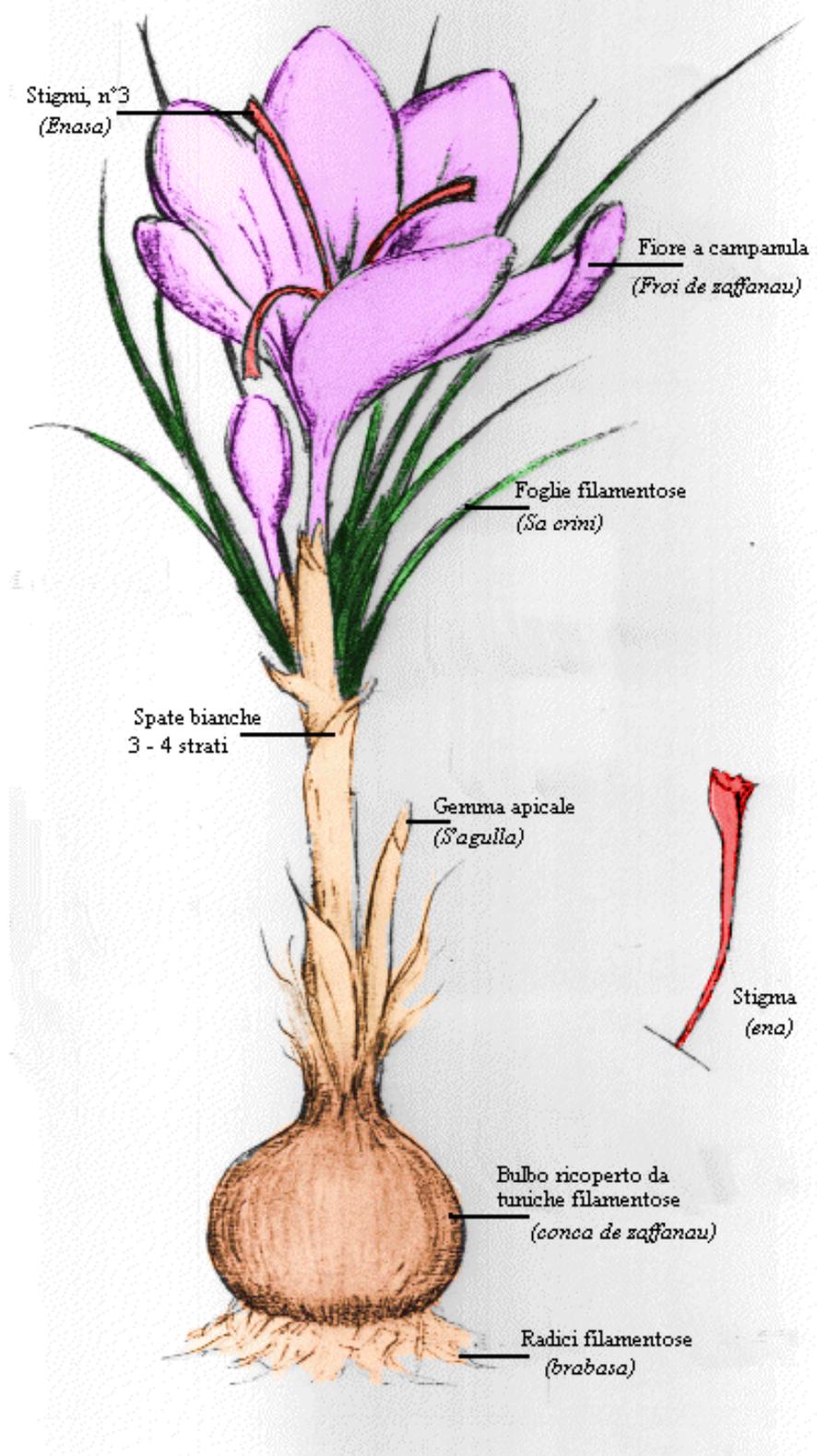
2. Il Crocus Sativus L.

Il secondo capitolo è prettamente descrittivo e nasce dalla consapevolezza che la maggior parte delle persone conosce lo zafferano solo come prodotto commerciale, ma non ha idea di quale sia il processo biologico di quella tanto preziosa polvere rossa. Lo zafferano è il prodotto del lungo ciclo vegetativo dei bulbo-tuberi di *Crocus Sativus*.

È opportuno precisare che non esiste nessuno studio scientifico sulla coltura dello zafferano in Sardegna. L'Università di Sassari, da qualche anno, ha avviato le ricerche sperimentali con la collaborazione di alcuni produttori locali. La coltura, in quei terreni oggetto del controllo da parte degli esperti, è detta razionale. I terreni vengono, infatti, costantemente lavorati, (zappati e fresati), e ripuliti dalle erbe infestanti, così da preparare una terra ottimale per favorire il ciclo di sviluppo dei bulbi di *Crocus Sativus*. I risultati di queste colture razionali hanno portato ad evidenti cambiamenti sia nel diametro dei bulbi, (che, in seguito alle attente selezioni, è quasi raddoppiato), sia nella lunghezza delle foglie, (che, nel periodo di massima vegetazione fogliare, si sono allungate fino a raggiungere i 60-70 cm).

I dati che successivamente riporto sono stati rilevati proprio in queste colture controllate e dunque sono estremamente attuali.

CROCUS SATIVUS L.



2. 1. Ciclo di sviluppo

La specie *Crocus Sativus* appartiene alla famiglia delle Iridaceae. È una pianta sterile; la sua caratteristica peculiare è la mancanza totale di propagazione sessuata. Per questo motivo la pianta non esiste allo stato spontaneo, è incapace di produrre frutti e semi e si riproduce solo per via vegetativa. Questa funzione è favorita dalla coltivazione: l'uomo intervenendo periodicamente, con l'espianto e il reimpianto dei bulbi, evita che questi, lasciati per lungo tempo nel terreno, rimpiccioliscano gradualmente.

La coltura sangavinese è poliennale. I bulbo- tuberi devono essere espantati al massimo dopo 5-6 anni, infatti avvenendo la propagazione per via clonale, questi si scindono, di anno in anno, in vari bulbi più piccoli, che crescendo ed occupando sempre più spazio, potrebbero soffocarsi a vicenda.

A San Gavino, negli impianti razionali, l'espianto si è anticipato al quarto anno, proprio per anticipare il processo di scissione massimo e per selezionare i bulbi più grossi. La grandezza media di un bulbo-tubero, raccolto da un buon impianto, arriva al diametro di 3-5 cm (fino ad un massimo di 7), con una potenzialità di fioritura addirittura di 20 fiori per bulbo. Esso è rivestito da strati, più o meno compatti, di tuniche, secche membranacee-fibrose. Questo rivestimento, derivante dall'alterazione della porzione interna basale delle foglie, è di colore marrone intenso. Per la presenza sia di gemme apicali, caratteristica propria dei bulbi, che di gemme secondarie, in varie parti del fusto sotterraneo, tipiche del tubero, sembra più appropriato per lo zafferano il termine di bulbo-tubero. La

gemma apicale parte dal bulbo madre, nella parte alta, mentre tutte le gemme secondarie appartengono, ognuna di esse, ai bulbi che si separeranno dal bulbo principale. (img. 1) È possibile, così, conoscere il numero dei bulbi formati contando il numero delle gemme secondarie emesse dal terreno, senza che occorra l'espianto. Il diametro del bulbo-tubero si può stabilire dal numero delle foglie; un bulbo del diametro di 3 cm circa può avere una media di 15-20 foglie.



Img. 1 Bulbo-tubero di *Crocus Sativus*

Il ciclo biologico dello zafferano è caratterizzato da una lunga pausa estiva e da un'attiva ripresa vegetativa autunnale; è in questo periodo che nascono le foglie e i fiori. La raccolta di questi ultimi avviene tra la fine di Ottobre e la metà di Novembre. Il fiore, formato da 6 tepali di colore violaceo chiaro, è avvolto alla base da guaine biancastre chiamate spate, ed ha un unico stilo diviso nella parte apicale

in 3 stigmi a forma di trombetta di colore rosso intenso, che possono anche fuoriuscire dal perigonio quando questo è ancora chiuso. Ogni bulbo-tubero del diametro di 2-3 cm, nelle colture razionali attuali, può arrivare a produrre anche 10-15 fiori. La raccolta dei fiori è manuale, come del resto quasi tutte le operazioni che coinvolgono lo zafferano, e si effettua la mattina, appena i fiori cominciano ad aprirsi. In qualsiasi situazione meteorologica ci si trovi, i fiori vanno colti ugualmente, pena la perdita per afflosciamento e inizio di decomposizione degli stessi. Il fiore, infatti, rimane in antesi al massimo 2 giorni. La successiva separazione degli stigmi rossi dai tepali e dagli stami (o antere), deve avvenire altrettanto immediatamente. Queste fasi sono le più delicate per la qualità del prodotto. Gli stigmi essiccati e polverizzati costituiscono il prodotto finito e commerciabile.

La fioritura non è condizionata da fattori climatici; in ogni caso la piantina fiorisce in quel periodo. È infatti impossibile anticipare o posticipare volutamente la fioritura, anche a causa dell'assenza di sperimentazione in questo senso.

Le foglie crescono e si allungano durante tutto l'inverno e la primavera, fino ad arrivare ad una lunghezza massima di 60-70 cm. La foglia è lineare con apice appuntito, nella pagina superiore presenta un solco mediano verde chiaro corrispondente alla nervatura centrale e due strisce laterali di colore più intenso. Le zone laterali, in rilievo rispetto al solco, hanno la stessa dimensione. Mediamente le foglie sono larghe dai 2 ai 3 mm, e il numero di esse è variabile e comunque correlato alla vitalità della gemma. (img. 2-3-4)



(Img.2) La pianta in vegetazione fogliare a fine novembre, subito dopo la fioritura



(Img.3) La pianta in piena vegetazione fogliare a gennaio



(Img.4) La pianta a maggio, durante il periodo di quiescenza del bulbo

Durante l'estate la pianta perde completamente le foglie, che seccandosi cadono ai lati, e si conserva sotto il terreno in forma quiescente come bulbo-tubero. Passata l'estate riprende la crescita vegetativa con l'emissione contemporanea di un ciuffo di foglie e dell'asse florale. In questo stesso periodo si ha l'emissione delle radici, il riassorbimento del bulbo madre e la neoformazione e l'accrescimento dei bulbi figli¹. La pianta è ecologicamente compatibile con zone in cui, in estate, la soglia termica non sia inferiore ai 25°C, ed idrica non superiore a 20-40 mm di precipitazione stagionale. Queste condizioni bioclimatiche sono tipiche dei Paesi

subdesertici eurasiatici (Israele, Turchia, Persia, ecc.), o mediterranei interni (Spagna, Grecia, Sardegna interna).

Le colture ottimali si ottengono con un terreno argilloso, leggero e ben rimosso, di facile drenaggio, ad esposizione soleggiata, non alberato e pianeggiante. Lo zafferano può comunque crescere su qualsiasi terreno opportunamente lavorato e che abbia un buon drenaggio. Le alte temperature estive e le fredde brinate invernali, non pregiudicano il ciclo vegetativo, mentre è pericoloso per la coltura il ristagno dell'acqua nel terreno e i persistenti acquazzoni estivi, poiché in questo periodo il bulbo è in quiescenza, non è in vegetazione, e può facilmente marcire.

1) V. Picci, Sintesi sulle esperienze di coltivazione di *Crocus Sativus* L. In Italia, Atti del Convegno sulla coltivazione delle Piante Officinali, (Trento, 9-10 Ottobre 1986), pp. 119-157

3. Il miracolo di una notte: su grofu

Nel secondo capitolo si precisa che lo zafferano è il prodotto del ciclo vegetativo dei bulbi di *Crocus Sativus*; niente di più giusto dal punto di vista botanico, ma assolutamente incompleto per una ricerca che ha la pretesa di documentare un particolare aspetto della tradizione contadina di un paese. Nelle prossime pagine si vogliono quindi precisare le condizioni naturali ed artificiali per cui questa tradizione sussiste e si perpetua.

Condizioni naturali per cui lo zafferano è stato e si spera che ritorni ad essere un aspetto importante dell'economia sangavinese sono la terra e il clima. La coltivazione richiede, infatti, certe caratteristiche pedologiche e climatiche che nel sangavinese sono ottimali.

Condizione ineliminabile, accanto alle condizioni naturali del processo di lavoro agricolo, è l'intervento dell'uomo che con mezzi e strumenti di lavorazione interviene sulla terra affinché dia, secondo il suo bagaglio di conoscenze e abilità tecniche, la miglior resa possibile del prodotto. L'uomo interviene con mezzi naturali quali gli animali e gli attrezzi da applicare ad essi, forgiati da cose naturali.

Importantissime per questa ricerca sono le condizioni sociali della produzione e cioè l'insieme dei rapporti sociali che si instaura fra i numerosi produttori; rapporti sociali molto particolari per quanto riguarda la coltivazione

dello zafferano poiché quasi tutte le famiglie che possiedono appezzamenti di terreno, dai grandi proprietari chi possiede solo una korriedda de terra (un piccolo fazzoletto di terra), impiantano zafferano. Questo aspetto era ancor più marcato fino alla metà di questo secolo poiché anche chi non possedeva terra riusciva a coltivare un po' di zafferano a mezzadria. Le famiglie che impiantavano solo pochi bulbi, qualche metro, aiutavano nella raccolta e nella pulitura quelle che avevano impiantato grosse quantità di bulbi. Tratterò di questi rapporti nel corso di tutto il lavoro poiché non si può dedicargli solo una parte; i rapporti sociali, infatti, sono compenetranti e compresenti in qualsiasi momento della produzione.

Un aspetto fondamentale è la marcata divisione sessuale di certi compiti che coinvolgono la produzione; <<sa limpiadura de su fiori de zafanau est traballu po is féminas>>, (la pulitura dei fiori di zafferano è lavoro per le donne). La preparazione dei terreni e tutte le successive lavorazioni, (zappatura, fresatura, sarchiatura, ecc.), che la coltura richiede, sono lavori di competenza dell'uomo, non solo perché a lui sono riservati, ma perché è l'uomo-contadino che meglio della donna sfrutta e possiede nozioni, conoscenze e capacità tecniche specifiche. È l'uomo che può fare previsioni sul tempo e sull'annata, e lui può perché con la terra e la natura sente di avere un rapporto quasi simbiotico, di scambio reciproco. Mi occuperò in questo capitolo di come a San Gavino sono conosciute e usate quelle condizioni naturali che permettono la coltivazione dello zafferano; la terra, il clima e gli animali, e di come l'uomo intervenga su di esse e da esse sia influenzato e condizionato.

3. 1. La terra: is terras de campu

La coltura sangavinese dello zafferano richiede certe caratteristiche pedologiche particolari che ritroviamo in quelle terre denominate terras de campu, terreni argillosi scuri, molto fertili, (terras grassas e nieddas), facili da lavorare e non impermeabili (terra sutibi).

Sono terreni situati per la maggior parte in piano, caratterizzati dall'assenza di alberi e colture arboree in genere, anche se oggi per via del rimboschimento l'aspetto di queste terre comincia a mutare. Sono dunque terreni aperti, (terras abertas), senza recinzioni naturali, anche se vedremo un modo particolare di segnalazione della presenza della coltura attraverso s'amullonamentu. Questi terreni si trovano verso la zona di Sardara e Sanluri.

Tutta la zona detta Sa Struvina, caratterizzata da terreni sabbiosi e ghiaiosi ricoperti da fitta boscaglia, non è adatta per la coltura perché dopo le piogge la terra si asciuga facilmente, intòstad, diventa difficile da lavorare. In effetti il bulbo dello zafferano vegeta normalmente anche in questo tipo di terre, ma il fiore fatica ad uscire e spesso le gemme apicali spuntano e crescono piegate sotto il terreno senza riuscire ad emergere dallo strato più superficiale del terreno.

Le terre che si spaccano, is terras de pardu, creano parecchi problemi perché fra le spaccature i topi costruiscono le profonde tane e si nutrono dei bulbi. Se il loro numero non è ridotto possono anche distruggere tutti i bulbi di un impianto, spèrdint sa conca. Altro pericolo rappresentato dagli animali lo si trova in zone ottime per la coltura quali Murus e Su Campu, popolatissime di conigli e

lepri che si nutrono delle foglie (sa crini) appena nate, non consentendo al bulbo un normale sviluppo vegetativo e dunque uccidendolo in breve tempo.

Entrambi i problemi citati sopra sono ovviabili con piccoli accorgimenti che nel caso dei topi consiste nel lavorare costantemente il terreno con un piccolo motocoltivatore o con la zappa, in modo tale da coprire con il movimento del terreno tutte le spaccature interne, e nel caso dei conigli consiste nel recintare tutto il campo con una rete fitta posta ad una certa profondità sotto la terra così da rendere quanto meno difficoltoso l'accesso ai roditori. In Su Pranu, terreno fertile e argilloso, esiste uno dei maggiori impianti di zafferano, coltivato dalla famiglia Sanna, che raggiunge i 4000 m², completamente recintato per ovviare al problema dei conigli.

Oltre alla zona propriamente detta Su Campu, la coltura ha ottima resa in terreni come Pardu Bellu, Nuraci, Nurazzeddu, Is Cotillas e Tziviriu. Pardu è una delle zone migliori. È attraversata dal Rio Pardu che la divide in due parti, Pardu Bellu e Pardu Mau. Quest'ultimo e la confinante zona Ghilloi non venivano impegnate per la coltura dello zafferano a causa del loro frequente ristagno d'acqua in caso di pioggia abbondante. Solo negli ultimi anni, caratterizzati da siccità, qualche coltivatore ha provato ad impiantare zafferano ottenendo rese in prodotto molto alte, ma il rischio di distruzione dell'impianto è notevole e condiziona i proprietari di terreni in queste zone a scegliere altri appezzamenti più sicuri. Vedremo, infatti, nel paragrafo successivo, quanto i bulbi dello zafferano siano soggetti a distruzione quando le terre rimangono allagate.

Pardu Bellu non corre i rischi sopra descritti sicuramente perché rientra in quel tipo di terra che viene detta terra franca, cioè affrancata, nel caso specifico dall'acqua. Tutte le terre impegnate a zafferano, infatti, dovrebbero avere una leggerissima pendenza così da non permettere all'acqua di ristagnare. La zona Tsiviriu, contrariamente a quanto il toponimo lasci intendere e cioè posto acquitrinoso, basso e inadatto all'agricoltura, oggi è terra libera e pianeggiante, molto fertile.

A San Gavino oggi si coltivano più di 20 ettari di zafferano; gli impianti più estesi in uno stesso appezzamento raggiungono i 5000 m² e appartengono alle famiglie Sanna e Fois, altri 4 o 5 superano i 3000 m², gli altri appezzamenti si dividono in centinaia di korrieddas sparse per le varie campagne intorno al paese. Chi impianta solo qualche metro per la provvista familiare lo coltiva in zone vicinissime al paese anche se non molto adatte.

Sicuramente alla fine del secolo scorso, fin dove può arrivare la memoria di quei pochi ultraottantenni, era in uso impiantare unu, dus imbudus de conca, circa 3 chili di bulbi, in 3-4 m² di terra nel cortile stesso delle case. Oggi, con la facilità degli spostamenti, anche le famiglie che ne impiantano pochissimo preferiscono coltivarlo in su sartu.

Negli ultimi venti anni i medio-grossi proprietari terrieri hanno tentato di accorpate le proprie terre il più possibile in uno stesso appezzamento o in appezzamenti vicini attraverso permutate o acquisti per porre rimedio alla polverizzazione fondiaria. Questo non è avvenuto con is terras de campu, che rimangono ancora oggi divise in piccolissimi appezzamenti proprio perché ogni

famiglia ha voluto e vuole conservare quel piccolo pezzo di terra ottima per la coltivazione dello zafferano. Anche le famiglie più povere non hanno mai rinunciato alla coltivazione di un angolino di zafferano, magari impiantando in un filare i bulbi di zafferano e in un altro un po' di fave e ceci.

3. 2. Il clima

Si vuole ora richiamare l'attenzione sulle condizioni climatiche che possono influenzare la coltura, positivamente o in modo negativo, e che dunque sono continuo oggetto di osservazione, interpretazione e previsione da parte dei produttori. Per facilitare queste osservazioni possiamo suddividere il ciclo vegetativo dei bulbi nelle seguenti fasi: a settembre-ottobre la ripresa vegetativa dopo la quiescenza estiva, la fioritura a novembre, lo sviluppo fogliare da novembre fino ad aprile quando le foglie si seccano e si staccano dal bulbo. Ognuna di queste fasi richiede certe condizioni climatiche che nel sangavinese sono ottimali per la coltura.

Durante il periodo di quiescenza, *kandu sa conca si dròmid*, quando cioè l'attività biologica del bulbo è sospesa, da fine aprile fino alle prime piogge di settembre, lo zafferano non necessita di piogge. Quando ho posto ai produttori alcune domande sugli effetti che causava la pioggia nel periodo di quiescenza, tutti coloro che hanno superato i cinquanta anni hanno citato l'esempio dell'estate 1963 in cui ogni pomeriggio, intorno alle ore 16.00, si annuvolava improvvisamente e si

scatenavano violenti acquazzoni che allagavano le terre. La produzione dell'anno fu praticamente nulla. I bulbi a bagno nell'acqua, non essendo in vegetazione, erano completamente marciti; <<s'annu iad isperdiu sa conca, dd'iad pudriada>>.

Anche le piogge del benãu e istadiabi (primavera ed estate) del 1996 hanno danneggiato alcuni impianti posti in terreni non perfettamente drenanti ammuffendo la maggior parte dei bulbi (img.1)



(Img.1) Bulbi espantati dopo la fioritura 1996: il primo bulbo a sinistra è completamente marcio, i bulbi centrali sono coperti di muffa e a destra un bulbo sano spogliato dalle tuniche protettive.

A settembre, con le prime piogge, il bulbo riprende a vegetare emettendo le radici. In questo periodo il bulbo è meno delicato, anche se <<no agradessit istrossas mannas de akua>>, non gradisce grossi rovesci; l'ideale secondo i coltivatori sarebbero pioggerelline, tzivinadùras. Ogni coltivatore sa che lo zafferano timit su frius e cikat su kallenti, teme il freddo e cerca il caldo, infatti

durante la fioritura, le notti prima de su grofu sono solitamente coperte da nubi basse (xèlu krobetu), e dunque notti tiepide che tengono la temperatura alta: su zafanau traballad a su notti, lo zafferano lavora la notte. Se durante la fioritura si ripetono notti fredde con cibixia, brinate notturne, la fioritura rallenta o si blocca per poi riprendere appena la temperatura sale. Le gelate comunque non hanno danneggiato mai il bulbo, anche perché a San Gavino non sono particolarmente rigide neanche nei mesi più freddi.

I produttori più anziani non ricordano danni agli impianti causati da siccità. Tradizionalmente l'acqua è sempre arrivata all'ultimo momento, in piena fioritura o appena dopo, prima che il bulbo potesse morire a causa dell'eccessivo stress vegetativo, prima che sa conca si sbuidid (la testa si svuoti). Il bulbo, infatti, fiorisce anche in assenza di piogge. L'aspetto degli impianti in queste annate di siccità è singolare: il bulbo non emette foglie, ma solo fiori in numero eccezionale rispetto alle annate in cui la fioritura è contemporanea alla nascita delle foglie. Nel 1995 è stata provvidenziale, ke sa manu de Deus (come la mano di Dio), la prima pioggia a metà fioritura: annada de arregodai, annata da ricordare, sostengono i coltivatori di zafferano, poiché gli impianti hanno reso il doppio di quanto ci si aspettava.

Nel 1954 piovve solo a dicembre, dopo la fioritura, ma gli impianti non subirono danni. Altro fattore climatico è il vento che non crea nessun problema alla produzione dello zafferano, ma piuttosto alla sua raccolta: <<sa di chi suad bentu est unu sacrificiu apobiai su froi>>, (il giorno che soffia vento trattenere i fiori nel cestino è un grande sacrificio). I cestini tradizionalmente aperti verso l'esterno, a

bocca larga, in giornate di vento non trattengono i leggeri fiori dello zafferano e dunque non si possono mai riempire completamente. Oggi, per ovviare a questo noioso problema, alcuni produttori hanno fatto intrecciare cestini con la bocca chiusa verso l'interno. Tutto ciò verrà meglio argomentato e documentato con immagini fotografiche nel prossimo capitolo, quando tratterò del lavoro di raccolta.

3. 3. La preparazione del terreni e la messa a dimora dei bulbi

La tradizione di espiantare i bulbi, mondarli e reimpiantarli alla fine di settembre, alle prime piogge, era dettata dal fatto che nei mesi di maggio e giugno i contadini erano impegnati nella mietitura delle graminacee e nell'estirpamento delle leguminose, (pisurucci, piselli; gintilla, lenticchie; cixiri, ceci, questi ultimi estirpati a fine luglio).

In effetti le cosiddette terras de campu venivano utilizzate, a rotazione, per 4 o 5 anni a zafferano e per altrettanti anni, dopo aver spiantato i bulbi dello zafferano, venivano impegnate a leguminose e orto estivo. Così, quando si decideva di espiantare i bulbi da altro terreno e reimpiantarli nel terreno che aveva ospitato per quattro anni, oltre alle leguminose, anche l'orto estivo, bisognava attendere la raccolta dei frutti di quest'ultimo, (tamatiga, pomodori; perdingianu, melanzane; fasobeddu, fagiolini; crocoriga, zucchine; meboi e srindia, meloni e angurie).

Subito dopo l'abbruciamento delle stoppie, a fine agosto, e le prime arature per la preparazione dei terreni per la nuova annata, e prima della semina delle

leguminose, verso la metà di ottobre, e quella del grano, ai primi di novembre, i contadini riservavano 15 giorni circa per la preparazione dell'impianto di zafferano. Questo periodo andava dalla fine di settembre all'inizio di ottobre e comportava l'espianto dei bulbi, la loro mondata, (due operazioni che descriverò successivamente), la preparazione del terreno e la messa a dimora dei bulbi.

Per due ragioni fondamentali oggi l'espianto dei bulbi e la loro messa a dimora non avvengono necessariamente ad ottobre, ma vengono effettuati spesso i primi giorni di giugno. La prima è determinata dalla meccanizzazione della maggior parte delle fasi agricole e produttive delle graminacee, con conseguente velocizzazione delle operazioni di aratura, semina, diserbo, che si effettua con l'impiego di soluzioni chimiche, e il minor bisogno di manodopera per queste operazioni. Ciò ha dato al contadino la possibilità di accudire, nello stesso periodo, a più e diversi lavori. Così a maggio e giugno può occuparsi sia delle varie mietiture, sia dell'estirpamento delle leguminose, sia della preparazione dell'impianto di zafferano. La seconda ragione è che oggi il terreno riservato allo zafferano non viene più impegnato a rotazione con altre colture e dunque non è più necessario attendere, per esempio, la raccolta dei frutti dell'orto estivo per impiantare i bulbi.

In effetti, è opinione comune a tutti i produttori di zafferano che i bulbi impiantati a giugno si assestano meglio nel terreno, rimanendo a dimora tutta l'estate, e non subiscono lo stress di essere espantati e mondati subito dopo la ripresa del ciclo vegetativo a settembre.

3. 3. 1. La preparazione del terreno

La prima aratura viene effettuata i primi giorni di aprile, così da interrare tutte le erbe che, non maturando semi, non infestano il terreno. Dopo la profonda aratura il terreno prende sole per quasi due mesi e a fine maggio è pronto per la fresatura, che avviene con estrema facilità poiché is terras de campu hanno la caratteristica di lasciar sciogliere le zolle di terra agevolmente. Questa caratteristica fino a venti anni fa facilitava particolarmente la fresatura poiché si effettuava con l'utilizzo del cavallo e de su srèpi , l'erpice, che in queste terre poteva frangizollare ottimamente passando una sola volta nel terreno. Oggi il problema non si pone poiché la fresatura in questa fase della preparazione dell'impianto si effettua con le macchine agricole.

Il terreno lavorato così, a fini a fini, ben sciolto, è pronto per la nuova aratura che ancora oggi viene svolta col cavallo e s'arau de ferru (l'aratro di ferro). Questa aratura, strettamente funzionale alla messa a dimora dei bulbi, è quindi compiuta con estrema attenzione e anche con un accurato senso estetico, così da tracciare solchi che, nella lunghezza del campo, rispettino una precisa regolarità, sia nella distanza fra loro, sia nella loro perpendicolarità ad un piano ideale che l'aratore conserva nella sua mente; <<deretu cumenti unu tiru de balla>> , (dritto come la pallottola di un fucile), ripete spesso il signor Paolo Orrù quando descrive la sua precisione nel preparare col cavallo e l'aratro, i solchi per l'impianto di zafferano (img. 2).



(Img.2) Preparazioni dei solchi per l'impianto dello zafferano

3. 3. 2. La messa a dimora dei bulbi

L'aratro fa un solco profondo 20-25 cm ed è necessario rispettare sempre questo livello di profondità poiché i bulbi nel corso dei 4 anni si prazzint a conca, si moltiplicano scindendosi dal bulbo originario e tendono a salire in superficie, creando non poche difficoltà nella successiva lavorazione con la zappa.

Anticamente i bulbi venivano impiantati in ogni solco che l'aratro apriva nel terreno, ed i filari risultavano ad una distanza fra loro di 25-30 cm l'uno dall'altro. Oggi i produttori, per comodità nella raccolta e per facilitare le lavorazioni con la zappa e i piccoli motocoltivatori, preferiscono impiantare lo zafferano unu sruco si e unu nou, un solco sì e uno no, così l'aratro traccia il solco in cui non verrà

interrato nessun bulbo e lo richiude successivamente con la riapertura del solco affianco. I filari risultano così ad una distanza fra loro di circa 60 cm.

Subito dietro il cavallo seguono alcune persone, che con in mano gli stessi scattedus che verranno utilizzati per la raccolta dei fiori, lanciano dentro il solco una manciata di bulbi, senza mai fermarsi. Ancora più indietro un'altra persona ha il compito di posizionare i bulbi all'interno del solco; la base larga del bulbo, la parte cioè dove verranno emesse le radici, viene poggiata sul terreno e i bulbi vengono posizionati ad una distanza l'uno dall'altro di 10-15 cm. (img. 3)



(Img.3) Posizionamento dei bulbi all'interno del solco

L'aratro ripassa aprendo il filare accanto e così tudat su fossu, copre il solco pieno di bulbi con la terra del filare che si sta aprendo. Oggi sappiamo che non è

necessario prestare particolare attenzione alla posizione di ogni singolo bulbo nel terreno poiché comunque le gemme apicali, da cui nasceranno le foglie e i fiori, tendono a salire verso l'alto e ad uscire dal terreno in posizione verticale. In ogni caso per evitare uno stress vegetativo maggiore è sempre meglio posizionare il bulbo in modo ottimale affinché le gemme apicali non abbiano troppi impedimenti nell'uscire fuori dal terreno.

La fase successiva, e direi anche l'ultima, della messa a dimora dei bulbi è il rilivellamento del terreno che, il giorno stesso, veniva fatto con su sregi e il cavallo, mentre oggi si spiana sia nel modo antico, sia con un motocoltivatore con frese ridotte, specialmente nei terreni dove i bulbi sono stati impiantati un solco sì e uno no.

3. 3. 3. Lavori sui terreni già impiantati da uno o più anni

Dopo la fioritura di novembre il campo viene invaso dalle erbe infestanti, che vengono immediatamente zappate, intorno ai primi di dicembre. Negli impianti tradizionali il campo non viene più zappato per tutto l'anno culturale, si lascia crescere l'erba per poi bruciarla verso la metà di settembre, quando non c'è il pericolo di incendiare le messi. Per facilitare l'abbruciatura il terreno veniva cosparso di paglia in modo tale da incendiare uniformemente.

Alla fine di settembre, per le prime piogge, quando il bulbo riprende l'attività vegetativa, nasce nuovamente l'erba che viene zappata ed estirpata qualche settimana prima della fioritura. La zappatura di questo periodo è particolarmente

importante poiché ha una doppia funzione: quella di liberare la terra dalle erbe e quella di smuovere il terreno affinché le gemme apicali nell'uscire non trovino una crosta superficiale troppo spessa e compatta. La zappatura in questo periodo, ma non solo in questo, può essere utile anche per controllare se i bulbi, nel moltiplicarsi, sono saliti in superficie. Spesso questo accade ed è necessario acozzai terra cun sa marra, avvicinare terra sopra il filare zappando nell'interfila.

In periodi di siccità, quando le piogge autunnali arrivano in ritardo, l'erba non riesce ad invadere il terreno ed è sufficiente allora una passata de traivenu, una passata di rastrello.

Ancora oggi i terreni per lo zafferano non vengono concimati. L'unica concimazione, potremo quasi dire consentita dai produttori sangavinesi, è quella totalmente naturale che consiste nel cospargere intorno all'impianto uno spesso strato di paglia. Questa, secondo l'opinione dei coltivatori, fermentando, callentat sa terra, riscalda il terreno.

Nei terreni impiantati negli ultimi anni, quelli detti razionali, le lavorazioni sono molto più frequenti. Il terreno viene zappato anche 5-6 volte l'anno e fresato nell'interfila per eliminare l'erba e per smuovere e rendere sciolta la terra. In questi terreni i coltivatori hanno tentato di rendere la produzione costante e questo è stato possibile avendo nello stesso impianto filari impiantati in anni diversi. Per chiarire meglio questo aspetto è bene ricordare che un impianto che fiorisce per il primo anno ha una resa in fiori abbastanza bassa. Il secondo anno i bulbi all'interno del terreno si scindono e crescono nel diametro fiorendo circa il triplo del primo anno. Il terzo anno si ha la massima fioritura, (s'annu de su grofu). Il quarto la fioritura è

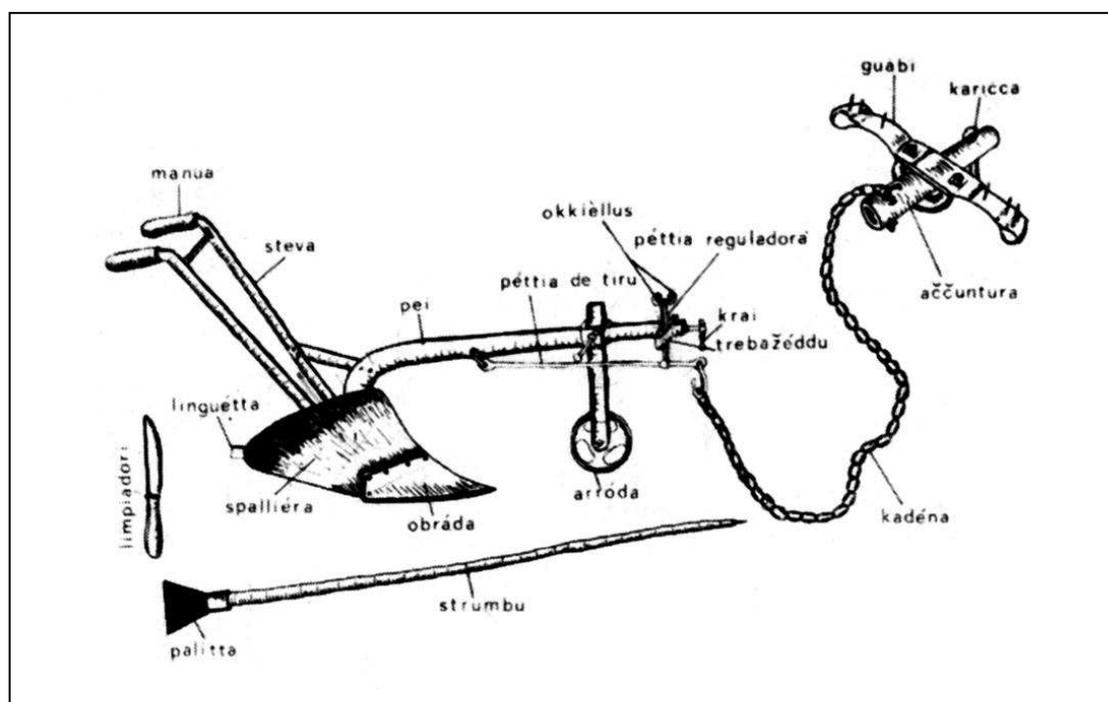
ancora abbondante, ma ormai in fase decrescente. I coltivatori devono attendere la fioritura del terzo anno per avere una produzione notevole.

Oggi, negli impianti razionali, si tenta di ottenere un ciclo di produzione quasi uguale ogni anno, avendo nello stesso terreno alcuni filari appena impiantati, di primo anno, alcuni impiantati l'anno prima, di secondo anno, e così via per il terzo e il quarto. I filari di quarto anno, dopo la fioritura, l'anno successivo in maggio verranno espianati, durante la mondata verranno selezionati i bulbi migliori, parte per essere immediatamente reimpiantati e parte per essere venduti. Bisogna anche ricordare che il numero dei bulbi messi a dimora il primo anno è di 8-10 bulbi ogni metro lineare e che dopo i quattro anni, al momento dell'espianto, i bulbi in quel metro sono diventati circa 200. Così il coltivatore può conservare altri 8-10 bulbi, i migliori, per ogni metro lineare occorrente per completare il proprio impianto e il resto venderlo con modalità che vedremo successivamente. Questo tipo di impianto comporta ogni anno a maggio l'espianto di una parte dei filari, la mondata e il reimpianto dei bulbi selezionati negli stessi filari opportunamente lavorati.

3. 3. 4. Evoluzione dei mezzi di lavorazione

Abbiamo già detto come il lavoro di aratura, e dunque la preparazione dei giuabis (filari), si effettui ancora oggi con l'utilizzo della forza animale. Il 90% degli impianti viene preparato con il cavallo e s'arau de ferru, (l'aratro di ferro); l'uomo può, in questo modo, regolare direttamente la profondità del solco e

l'equidistanza tra i filari con quella precisione e quel controllo che è quasi impossibile avere se si guida un grosso mezzo agricolo. (img.4)



(Img.4) *S'arau de ferru*, l'aratro di ferro.

L'aratro di ferro ha sostituito quello di legno intorno alla metà degli anni Cinquanta. *S'arau de linna* frangeva la terra rovesciandola da entrambe le parti, dunque creando dei solchi precisi che venivano richiusi con il passaggio del cavallo in senso contrario, (*andendu e torrendu*). L'aratro di ferro è formato da un vomere che rovescia la terra esclusivamente da una parte. Non è dunque possibile arare nello stesso modo in cui si arava con quello di legno. Infatti il contadino utilizza una precisa tecnica, creando il primo solco in un lato estremo del terreno, arrivato alla fine inclina leggermente l'aratro facendo leva sulla piccola ruota in modo che il vomere si sollevi e non tracci la terra, e sposta il cavallo verso l'altro lato estremo e

parallelo al primo solco che ha tracciato. In senso inverso traccia un secondo solco dall'altra parte del campo. Arrivato alla fine compie la stessa manovra di sollevamento dell'aratro e sposta il cavallo verso il primo solco che ha tracciato, dunque nel lato opposto e compie questa manovra fino a quando non converge al centro. Potremmo dire che lavora in senso ellittico. Questo tipo di lavoro è necessario perché, come già detto, l'aratro di ferro ha un vomere che butta la terra solo da una parte e dunque l'aratura va effettuata tracciando i solchi nello stesso senso.

Negli ultimi anni qualche produttore utilizza per il lavoro di aratura un piccolo motocoltivatore che sostituisce quasi completamente il lavoro compiuto a trazione animale; infatti scava i solchi con la stessa precisione dell'aratro di ferro, ma non richiude il solco tracciato precedentemente. È necessario così ripassare su ogni solco e ricoprire di terra i bulbi con la zappa.

Fino a una trentina di anni fa quasi tutte le famiglie possedevano il cavallo e i lavori sugli impianti venivano effettuati dagli stessi proprietari dei terreni. Oggi A San Gavino solo tre persone svolgono i lavori col cavallo per conto di altri, ma la maggior parte dei terreni a zafferano viene lavorata dal signor Paolo Orrù: la sua famiglia coltiva zafferano da generazioni e la moglie era una delle più abili zafaranaias (venditrici di zafferano) del paese.

L'uso de su srepì (l'erpice), trainato dal cavallo, era riservato ai terreni di primo impianto e utilizzato qualche settimana prima della fioritura. Nei terreni detti razionali la fresatura nell'interfila viene effettuata più volte nel corso dell'annata con l'utilizzo di piccoli motozappa.

Queste macchine, le più piccole che esistono in commercio, create per la lavorazione nelle interfile delle serre, possono montare frese di varia larghezza, da 20 cm (per chi ha impiantato lo zafferano in ogni solco tracciato dal cavallo) fino a 50 cm. (img.5)



(Img.5) Lavoro di fresatura con il motocoltivatore.

3. 4. Espianto e mondatura dei bulbi

Coloro che coltivavano lo zafferano solo per la provvista familiare espantavano i bulbi anche dopo il 6° o il 7° anno, fin quando l'impianto dava fiori, anche perché la fioritura del terzo e del quarto anno assicurava la scorta anche per gli anni successivi. Facendo un calcolo ipotetico, ma molto vicino alla realtà, posso rendere l'idea del ragionamento che spingeva il contadino a lasciare, oltre il quarto

anno di fioritura, i bulbi a dimora nel terreno ancora per qualche anno. Il consumo medio annuo di zafferano in una famiglia composta da sei, sette persone è di 12-15 grammi circa. La famiglia poteva ottenere questa provvista impiantando circa 100 metri lineari di terra, cioè 800-1000 bulbi; il primo anno la produzione sarà all'incirca di 8 g., il secondo di 15 g., il terzo di 50 g., il quarto, il quinto, il sesto e il settimo anno rispettivamente di 32, 10, 5 e 3 grammi. L'impianto in sette anni renderà circa 123 grammi di prodotto essiccato, che mediamente all'anno vuol dire più di 17 grammi. Ci si assicurava così la provvista e la possibilità di restituire qualche favore, regalando a chi non ne possedeva quei pochi grammi che avanzavano.

Le famiglie che producevano lo zafferano anche per ricavare un po' di denaro dalla vendita, più che altro per acquistare o far ricamare qualche lenzuolo per il corredo delle ragazze, facevano fiorire l'impianto per non più di cinque anni. Il sesto e il settimo anno erano infatti anni di produzione scarsissimi e dunque inutili per chi dalla produzione voleva ricavare un certo profitto.

3. 4. 1. Espianto dei bulbi negli impianti di quarto anno

Oggi qualsiasi produttore espanta i bulbi per selezionarli e reimpiantarli dopo il quarto anno di fioritura poiché è consapevole che gli anni successivi si moltiplicheranno talmente tanto da non riuscire neanche più a crescere ulteriormente. Al quarto anno i bulbi si sono certamente moltiplicati, ma non hanno

raggiunto dimensioni così ridotte come accadrebbe se i bulbi venissero lasciati ancora qualche anno a dimora.

Abbiamo già precisato nel paragrafo precedente che i produttori degli impianti tradizionali espuntano tutti i filari per reimpiantare i bulbi nella stessa terra, opportunamente lavorata, oppure, se ne possiedono, in altra con le stesse caratteristiche. Invece coloro i quali hanno scelto da alcuni anni di preparare impianti che gli stessi produttori chiamano razionali espuntano solo i filari che hanno fiorito per il quarto anno, lasciano in tutti gli altri filari, differenziati per annata di fioritura, i bulbi a dimora fino a conclusione del ciclo di quattro anni.

Qualunque sia il tipo di impianto, le tecniche di espunto sono le stesse e non sono cambiate neanche nel corso dei decenni. Quando il campo è piccolo, oppure i filari da espuntare sono pochi, il lavoro viene effettuato con su trebutzu, una forca a tre o più denti, col manico di legno e la parte agente in ferro. L'operaio incaricato, o, nella maggior parte dei casi, lo stesso produttore, poggia i denti del trebutzu nella parte esterna del filare, spingendoli all'interno del terreno fino ad una profondità di 20 cm circa. Aiutandosi col peso del corpo e facendo leva sul manico, rivolta le zolle di terra con i bulbi. (img.6)

Due persone, solitamente due ragazzi, hanno il compito di raccogliere i bulbi, spezzando le zolle di terra più grosse per controllare che non vi sia rimasto qualche bulbo all'interno. Viene effettuata in questo modo una prima e veloce pulitura dei bulbi dalla terra.

Quando il campo è molto esteso, generalmente l'espunto viene effettuato con l'aratro di ferro trainato dal cavallo; questo apre il solco qualche centimetro a

lato del filare in modo tale da non rovinare i bulbi col vomere. Il lavoro di cernita è più complesso perché si devono cercare i bulbi fra la terra rivoltata e necessita di un maggiore numero di persone, rispetto al lavoro con su trebutzu, perché il cavallo apre il filare più velocemente.



(Img.6) L'espianto dei bulbi.

Come l'aratura per la messa a dimora dei bulbi, l'espianto col cavallo viene generalmente effettuato dal signor Orrù, che racconta, in uno dei tanti incontri, come fino a trenta anni fa il lavoro venisse svolto esclusivamente con l'aratro sardo di legno. Era necessario centrare perfettamente il filare: la punta tonda dell'aratro, passando sotto i bulbi, frangeva agevolmente la terra, che non era mai troppo compatta proprio per la presenza dei bulbi, rovesciando le porche da entrambi i lati.

Il lavoro di cernita era più veloce perché la terra non veniva capovolta come avviene con l'aratro di ferro.

3. 4. 2. La mondatura

Arrivati a casa i bulbi vanno immediatamente stesi in cortile sopra un telo e lasciati qualche giorno al sole e all'aria in modo tale che l'involucro esterno, le guaine fibrose brune, (su bistiri, il vestito), si asciughino completamente. Tutta la famiglia collabora alla mondatura dei bulbi, che viene effettuata manualmente: consiste nel liberare il bulbo dalle tuniche filamentose più esterne e più secche, che lo ricoprono. Il bulbo non va mai spogliato completamente perché l'involucro ha la funzione di proteggerlo quando si trova a dimora nel terreno.

L'operazione della monda è molto semplice, anche se richiede pazienza ed attenzione. Infatti, oltre che per la pulitura dei bulbi, viene effettuata per separare i bulbi sani da quelli malati o marci. Questi ultimi vengono direttamente buttati, mentre un gran numero di produttori reimpiantano in un angolo di terra o in vaso i bulbi che presentano anomalie, per sperimentare se sia possibile guarirli o se invece la malattia ha causato mutazioni nella fioritura. Naturalmente ognuno ha la sua teoria e tenterò di darne testimonianza nel prossimo punto.

Si selezionano poi i bulbi separandoli in diverse cassette di legno in base alla dimensione. (img. 7) I produttori conservano i bulbi migliori e più grossi per la nuova messa a dimora da effettuare dopo pochi giorni e vendono il resto, a prezzi differenti in base al diametro, a mois, a kuarras e perfino a imbudus, (strumenti di

misurazione tradizionali ancora oggi in uso nella vendita di prodotti agricoli).

Dedicherò nei prossimi capitoli una parte al commercio dei bulbi.



(Img.7) La mondatura dei bulbi.

3. 4. 3. Le malattie più frequenti dei bulbi

Non si vuole qui dedicare qualche riga all'analisi scientifica delle malattie che attaccano i bulbi, piuttosto testimoniare quali conseguenze queste malattie comportano per la coltura e il modo in cui i contadini tentano di porvi rimedio. I

danni maggiori vengono comunque causati, come già ricordato, da un lungo ristagno dell'acqua nel terreno che ammuffisce i bulbi facendoli completamente marcire. L'unica soluzione è quella di trasferire immediatamente l'impianto in terra più sicura.

Generalmente le malattie più frequenti sono quelle fungine che si sviluppano soprattutto nei terreni umidi. Quando le foglie, subito dopo il periodo della fioritura, cominciano ad ingiallire e a seccare, l'esperto produttore espianta alcuni bulbi, e se presentano le guaine esterne marcescenti e di colore violaceo, interviene rapidamente aprendo intorno all'area infetta un solco profondo almeno 25 cm, ed espianta completamente tutti i bulbi. In quel punto lo zafferano non verrà più coltivato per alcuni anni.

La più frequente malattia fungina, s'arrunia (la ruggine), attacca il bulbo coprendolo di chiazze brune; se lo si seziona in due parti si nota al suo interno l'inscurirsi delle macchie. La malattia viene rilevata solo durante la mondata.

La maggior parte dei produttori, proprio nel caso di quest'ultimo attacco fungino, che non uccide i bulbi, ma ne diminuisce notevolmente la fioritura e la conformazione dell'apparato fogliare, dopo la mondata rimette a dimora i bulbi in vaso o in terreni lontani dagli impianti sani per verificare se i bulbi guariscono. In assenza di sperimentazione scientifica i produttori sono arrivati a conclusioni abbastanza discordanti: una parte di essi sostiene che i bulbi guariscano dopo la pulitura dalle guaine esterne e la messa a dimora, mentre altri sostengono che i bulbi non risanano e vanno direttamente buttati.

3. 5. Le erbe infestanti la coltura

I coltivatori di zafferano sangavinesi, salvo qualche rara eccezione, hanno fatto la scelta di non diserbare gli impianti, dunque l'estirpazione delle erbe infestanti avviene manualmente, o con la zappa, e va effettuata più volte l'anno, ogni qualvolta le erbe nascono nel campo.

Le piante erbacee maggiormente infestanti i campi di zafferano sono su sociri (aspraggine), sa lingua rada (borragine), e sa tsikkiria (aneto). La loro estirpazione è completamente manuale poiché è necessario sradicare completamente la pianta, e richiede un certo sforzo fisico essendo piante fittonanti, cioè formate da una radice principale, molto grossa, diretta verticalmente verso il basso, e da radichette più fini che dipartono da questa. Su sociri è facilmente riconoscibile per le foglie ruvide, munite di minuscoli aculei e chiazzate di bianco. Anticamente le foglie venivano bollite e fatte sotto aceto. Sa lingua rada, se lasciata crescere, arriva anche ad altezze di 60 cm. Le foglie e lo stelo sono pelosi e ruvidi. È tipica per i fiori azzurri e dolciastrici che i bambini sono soliti succhiare. Sa tsikkiria è forse la più infestante di tutte le erbe. È un'erba ramosa, appartenente alla famiglia delle ombrellifere. Produce fiori di colore giallo intenso. Altre erbe altamente infestanti, che però si eliminano con la zappa, sono sa tsittsiakka (erba vajola maggiore) e sa saia (avena selvatica); la prima è un'erba annuale che nasce fra aprile e giugno, che secca facilmente, tipica per i fiorellini gialli a campanula, la seconda è un'erba perenne che nasce fra aprile e luglio. La disperazione dei coltivatori di zafferano è su kadr' `e molenti (cardo selvatico o

asinino), che può infestare nel giro di qualche settimana tutto il campo di zafferano. Nasce a luglio, e si elimina immediatamente con la zappa, e ricresce a ottobre. Fra le erbe striscianti e rampicanti troviamo sa mebamida (convolvolo o vilucchio), su landiri de terra (favagello), s'erb' `e puddas (saggina), su pis' `e caboru (cicerchia pisellina o pallida). Escluso su landiri de terra, che ha radici velenose a forma di piccoli tuberi rotondi, tutte e tre le restanti piante hanno radici lunghe e sottili. Fra le erbacee commestibili nel campo di zafferano possono anche nascere gikkoia (cicoria selvatica) e ambuattsa (rafano selvatico). Su babbaoi (papavero) e su spadoni (gladiolo selvatico) fioriscono entrambi nello stesso periodo, fra aprile e giugno, e vengono zappati a settembre.

3. 6. I rituali

A tutt'oggi rimane l'usanza di gettare i fiori, privati degli stigni, giorno per giorno ai bordi della strada provinciale o vicinale, dirimpetto al campo oppure all'ingresso del campo stesso. Questa usanza è lontana nel tempo e, a detta dei più anziani del paese, immutata. Più che un rituale di buon auspicio per la fioritura dei giorni che seguono pare che abbia solo il significato di "segnalazione" e di conseguenza di interdizione al pascolo delle greggi, o in generale al calpestio di chicchessia, compresi i cacciatori. Si tratta in ogni caso di un amullonamentu (segnalazione) specifico e temporaneo da integrare all'amullonamentu, più generale e duraturo, fatto con grosse pietre poste lungo il perimetro del campo, una ogni paio di metri, e dipinte di bianco con la calce diluita.

Oggi si deve rilevare solo il carattere tradizionalistico del rituale de s'amullonamentu, (Img. 8), dal momento che la maggior parte dei terreni posti a coltura di zafferano sono recintati e pertanto interdetti al pascolo. Questo carattere è ancor più marcato nell'ultimo decennio e alimentato da un rinnovato desiderio da parte dei sangavinesi di riappropriarsi di quella cultura che ha caratterizzato il paese per secoli.



(Img.8) Il rituale de s'amullonamentu.

3. 7. I primi fiori: tre testimonianze

A metà ottobre iniziano a spuntare le prime foglie. Dopo qualche giorno inizia la fioritura. Per documentare questi momenti, emotivamente molto densi, riporto, quasi integralmente, sia nel testo, sia nella forma, le testimonianze di tre signore che hanno vissuto in condizioni economiche e sociali completamente differenti fra loro. Ho evitato qualsiasi intervento interpretativo e mi sono limitata alla trascrizione fedele di ciò che ho sentito e registrato. Vorrei solo ribadire che lo spirito che accompagna quei primi giorni di raccolta è identico oggi come ieri, anche se naturalmente sono cambiate le condizioni economiche ed è dunque diminuita quell'ansia della produzione buona a tutti i costi, che era animata dal bisogno di "sopravvivere".

La signora Anna Aru, 84 anni, vedova di uno dei più grossi proprietari terrieri sangavinesi: << In poche ore tutto il paese conosceva il nome di quello che aveva raccolto i primi fiori. Allora gli uomini si incontravano in via Roma, ai ferri della piazza di chiesa e discutevano magari del perché quell'anno aveva fiorito prima, magari del cattivo tempo, magari del bisogno della terra di sole o di pioggia. Ognuno aveva idee diverse su come sarebbe stata la fioritura quell'anno e parlavano qualcuno di annada bella (annata ricca) e qualcuno di annada maba (annata povera). Avevamo tutti una grande ansia e sapevamo, specialmente noi donne, che per più di 20 giorni non potevamo più occuparci di altre cose, ma solo di zafferano, e che non avremmo fatto più pranzi regolari, e che avremmo trascurato anche le faccende domestiche..... Noi avevamo le donne di servizio e i primi giorni che si

raccoglieva, quando ancora non erano tutte occupate nel campo, facevo fare grandi scorte di acqua alla fontana e la notte facevamo il pane abbondante, così eravamo tranquille e non ci pensavamo per almeno 10 giorni..... La preoccupazione era più delle donne che degli uomini perché noi dovevamo cercare anche gente per aiutare le donne di servizio a raccogliere e a pulire. Di solito cercavo solo donne per raccogliere e anche per pulire, ma mi ricordo che volevano venire anche uomini molto poveri.>>

3. 7. 1. Previsioni e speranze

Eva Secci, 77 anni, vedova di un piccolissimo proprietario terriero: << Mi ricordo che era o il 1962 o il 1963, avevamo preso una terra in affitto. Ne avevamo qualche altro pezzo, ma ci serviva per il grano e anche foraggio per le bestie. Era almeno un quarto di terra (10 are) e avevamo piantato tra lo zafferano anche un po' di fave e piselli. Era il primo anno che mettevamo zafferano e ci avevano aiutato molte del vicinato, che ormai lo sapevano come si faceva perché ne avevano da tanti anni. Veramente mi aveva convinto una mia comare, perché lei oltre che andare a fare altri lavori in campagna, andava anche a raccogliere lo zafferano e mi diceva che si poteva guadagnare qualcosa a metterci un pezzetto di terra..... Noi non stavamo così male, ma non si stava neanche benissimo e volevo finire il corredo almeno ad una delle mie figlie. Così ho convinto mio marito e lui

mi aveva detto che me lo poteva anche lavorare il terreno, ma a raccoglierlo, a pulirlo e a venderlo ci dovevo pensare io. Il primo anno ne aveva fatto poco e anche il secondo perché secondo me aveva fatto troppo freddo. Quando al terzo tutti mi dicevano che quello era l'anno che riempiva il campo di fiori e che ne faceva sicuramente più degli altri anni, io speravo e pregavo che ne uscissero molti perché Giovanni, mio marito, era già arrabbiato che gli anni prima quasi non ci era bastato neanche per noi e non ne avevo venduto niente..... I primi giorni che stava cominciando a fare fiori mi avevano aiutato quella comare e il marito e anche una figlia, ma più passavano i giorni e più faceva fiori e io ero sempre più spaventata perché così tanto non ne avevo mai visto, e così avevamo chiamato anche altre due ragazze. A pulire erano venute molte vicine e anche mie sorelle e io ero tutta impegnata a mettere i fili rossi sui tavoloni al sole e vicino al caminetto per seccare e a spazzare in terra i fiori già puliti, che li buttavano sul pavimento. Era stata una delle feste più belle e ci eravamo divertite a fare racconti e chiacchiere e ci aveva aiutato anche mio marito che sembrava più contento di me >>.

3. 7. 2. La notte che precede su grofu: ansia ed eccitazione

Iolanda, 75 anni, sposata con un ex giornaliero di campagna: << Dello zafferano mi ricordo tante cose, ma specialmente una: l'odore che lasciava sui vestiti e sui capelli. Mio marito, quando rientravo a casa, anche alle undici di notte,

da pulire i fiori, mi diceva di stare lontana che quell'odore gli dava fastidio alla testa, anche se non faceva a stare lontana perché abitavamo solo in una stanza.....

Sa meri nosta (la padrona, in questo caso dello zafferano) era brava perché sapeva che quando rientravo non avevo molto da mangiare e allora mi dava una turra de xena (un mestolo di cena, di minestra). Poi mi ricordo bene la notte prima de su grofu, quando tutti lo stavano aspettando, che i padroni di terre molto grandi, che avevano lo zafferano, andavano tutti sudati e agitavano le mani, a cercare gente per andare l'indomani al campo a raccogliere. Loro lo sapevano che domani faceva grofu perché erano esperti che ne vedevano da tanti anni e qualcuno ne aveva anche il bisnonno. Non lo so, ma per mio parere, andavano a vederlo anche di notte per essere sicuri e chiamare tutta la gente in più. A raccogliere si faceva molta fatica, ma a pulire era bello che si poteva chiacchierare e ridere, anche se non potevi perdere tempo altrimenti ti mandavano via. Mi davano unu imbudu de froi per pulire e due per raccogliere, ma mica pieno: tutto bulliri, bulliri (leggero, leggero) per farcene stare poco. Rientravo a casa e lo pulivo e lo rivendevo tutto quasi subito, che tanto noi nel sugo di carne o nel brodo zafferano non ne mettevamo, che tanto di carne non se ne mangiava mai >>.

4. La raccolta

Negli impianti meno estesi, dove la superficie impiantata non supera i 1000m², la raccolta viene effettuata da tutta la famiglia, con l'aiuto di una o due persone durante i giorni di massima fioritura. Il ricorso ad aiuti esterni alla famiglia probabilmente non sarebbe necessario se non si dovessero accelerare i tempi per la raccolta. Infatti i fiori vanno puliti entro la giornata, e per la pulitura occorre a parità di fiori il doppio del tempo e il triplo delle persone necessari per la raccolta. La raccolta deve essere effettuata e conclusa entro la mattinata, così da poter pulire i fiori non più tardi di 12 ore da quando sono stati colti.

Negli impianti che superano i 1000 m², non la maggior parte, ma un alto numero a San Gavino, i problemi sono maggiori. Il numero delle persone occorrenti per la raccolta è, anche in proporzione, molto maggiore rispetto ai piccoli impianti e il problema principale, e specifico della produzione dello zafferano, è la ricerca di persone che anche nel giro di poche ore siano disponibili per la raccolta. Chiamerò "reclutamento" dei raccoglitori la ricerca di queste persone.

4. 1. Il reclutamento dei raccoglitori

L'importanza del trovare a tutti i costi un numero di persone disponibili perché la raccolta possa venir effettuata durante la mattinata e al massimo conclusa entro il primo pomeriggio, è determinata dal fatto che il fiore dello zafferano è effimero, dura un solo giorno e bisogna raccoglierlo, pulirlo ed essiccare i suoi stigmi prima che inizi il processo di decomposizione.

Se per un piccolo produttore non ci dovrebbero essere problemi nel trovare in mattinata due o tre persone disponibili nel caso in cui la fioritura sia più abbondante di quanto ci si aspettasse, coloro che hanno impianti molto estesi sono costretti a preavvisare le persone la sera prima. Solitamente ogni produttore si avvicina al campo appena fa luce, in quel periodo intorno alle h 6.40, vi entra e controlla all'interno dei filari, fra le foglie, se vi sono boccioli che stanno per spuntare e quanti ve ne sono. <<Quando in ogni mazzetto ci sono anche 10 o 12 fiori pronti per sbocciare, l'unica cosa da fare è tornare presto al paese, passare ad avvertire chi deve aiutarci a raccogliere di correre al campo appena possibile e poi avvisare la moglie di cominciare a chiamare le pulitrici. Bisogna per forza aspettare la mattina presto perché lo zafferano viene fuori quando ne ha voglia. Molte volte ha imbrogliato tutto il paese: sembrava che aveva finito di fiorire, l'ha fatto anche quest'anno (1995), e poi improvvisamente, magari fa una notte calda e fa di nuovo

giorno di grofu. Queste sono sorprese che chi coltiva zafferano da tanti anni è abituato ad aspettarsi.....>>

Dopo il controllo al campo, in caso di effettiva fioritura abbondante, i grossi produttori la mattina prestissimo fanno il giro per confermare, alle persone preavvisate, la raccolta regolare. Accade spesso anche che vengano mobilitate parecchie persone e a causa di un'improvvisa gelata mattutina i fiori sboccino in numero ridottissimo.

4. 2. " Miracoli" imperscrutabili

Tutti i sangavinesi parlano di miracolo quando si discute della fioritura dello zafferano o del giorno di massima fioritura (su grofu). In effetti in un preciso giorno lo zafferano comincia a fiorire in tutti i campi, con terre di qualsiasi qualità, con impianti di diversi anni e magari impiantati in periodi diversi: accade contemporaneamente persino nei vasi di terracotta dove i bulbi sono stati interrati solo pochi giorni prima. Fioriscono anche i bulbi non interrati, caduti in un angolo del cortile, magari sul cemento. (Img.1)

Mi sia permesso fare qui una digressione. Non esiste alcuno studio sulle cause della simultaneità della fioritura in tutte le terre del paese ed anche nelle colture in vaso o nelle idrocolture. L'unica spiegazione è quella data dall'esperienza popolare e dall'associazione con altre "nascite" naturali: <<Lo zafferano fa come i

funghi, come su codrobinu de mudegu, arrivato il suo periodo, dicembre, e la pioggia, appena fa un po' di sole esce e più sole fa più funghi escono.....>>. Quando ho fatto notare al mio informatore che lui stesso mi aveva riferito che sia in caso di pioggia, sia in caso di siccità, lo zafferano nasceva comunque e che dunque non c'era un fattore climatico specifico, come nel caso dei funghi, che faceva fiorire contemporaneamente tutti i campi, lui infastidito mi ha risposto che <<.....non possiamo mica sapere tutto, e non lo può sapere neanche lei..... noi siamo dentro lo zafferano da tanti anni e certe cose è meglio che rimangono come chi le ha fatte, cioè Dio o la Natura...>>.

In queste parole si respira quasi la scelta e la voglia dei contadini di non "intromettersi" in cose che loro comunque non possono modificare e su cui non possono intervenire, cose che non sono oggetto del loro controllo e che dunque non è necessario capire.



(Img.1) Su grofu, il giorno della massima fioritura.

Sicuramente i "miracoli" sono determinati, anche se non esclusivamente, da fattori climatici, indipendenti dalla varietà della terra e da una fase precisa del ciclo di sviluppo vegetativo dei bulbi che, probabilmente dopo la quiescenza estiva riprendono a vegetare nello stesso momento, emettendo le radici, come se avessero un orologio biologico interno.

4. 3. Previsioni sul tempo

L'osservazione del vento e del cielo è costante durante i giorni della fioritura. Il produttore deve poter prevedere con uno scarsissimo margine di errore che tempo farà il giorno o i giorni appena successivi. Egli ha l'importante compito di suggerire ai raccoglitori, quasi sempre solo donne, come abbigliarsi per la raccolta e che scarpe calzare. Deve poter prevedere con una certa sicurezza le precipitazioni atmosferiche, che in Sardegna, nel periodo di ottobre-novembre sono costituite solo da pioggia e grandine, o i venti forti che possono disturbare e rallentare il lavoro di raccolta, ma anche la fioritura in sé.

Quasi tutte le previsioni estemporanee che i produttori fanno in riferimento alla raccolta dello zafferano riguardano i venti e sono formulate solo dai più esperti produttori proprio perché trovano fondamento sull'osservazione e l'esperienza decennale dell' "uomo di campagna". Il vento è quasi sempre la causa della pioggia o del freddo intenso e dunque è oggetto di osservazione particolare e costante. Il

maestrale, su bentu estu, solitamente non porta mai acqua e soffia per tre giorni consecutivi spazzando le nuvole. Quando però il maestrale subentra a diverse giornate di levante, bent' `e sobi, allora si prevede pioggia intensa. Su bent' `e s'Africa, lo scirocco, il vento caldo-umido che soffia da sud, dalla zona di Cagliari, è foriero d'acqua. Cattiva previsione se soffia su bent' `e Sardara, il grecale, vento gelido che viene dai Balcani e solitamente blocca la fioritura fino a quando non si placa. I coltivatori lo temono particolarmente perché, se persiste per parecchi giorni, può creare danni alla fioritura.

Quando la notte è calda, coperta da nubi basse, come più volte ribadito, ci si prepara per una fioritura abbondante. Se invece il cielo è stellato, i coltivatori si aspettano fioritura regolare senza sorprese. Il monte Arcuentu, a ovest di San Gavino, fra Guspini e Sant'Antonio di Santadi, se coperto da nubi preannuncia l'arrivo di perturbazioni atlantiche con venti forti e acqua.

Anche la conformazione delle nuvole o certi particolari comportamenti degli animali aiutano il contadino nella previsione del tempo, anche se è opportuno precisare che questo tipo di previsione estemporanea è meno legata al meccanismo logico del principio di causa-effetto che invece scaturiva dall'osservazione diretta e decennale dei fenomeni atmosferici nel loro evolversi.

4. 4. Condizioni climatiche disagiate per la raccolta

Come abbiamo già osservato, i fiori dello zafferano vanno colti in qualsiasi situazione ed è opportuna dunque un'attenta organizzazione. In caso di pioggia è

necessario il reclutamento di un numero maggiore di persone perché il lavoro viene notevolmente rallentato dalla pesantezza delle gambe rese più gravi da un grosso strato di fango che si attacca alla suola degli stivali di gomma o degli scarponi (crazzola). Ogni paio di metri il raccoglitore si ferma e con su limpiadori, un vecchio coltello, libera la suola dal consistente strato di fango.

Il problema della pioggia è particolarmente fastidioso per i coltivatori perché is terras de campu, argillose e grasse, hanno la caratteristica de s'apantraxiai (costipare la terra) al passaggio dei raccoglitori, rendendo molto difficoltosa la lavorazione dopo la fioritura. L'operazione della raccolta in questa situazione è rallentata anche dal fatto che i raccoglitori devono stare attenti a non sollevare zolle di terra sopra i filari e a non calpestarli. In queste condizioni, non certo agevoli, si è costretti a tenere con una mano l'ombrello e il cestino, che non si può poggiare mai per terra, come si fa solitamente, altrimenti si riempirebbe di fango, e con l'altra mano raccogliere i fiori. Si tenga conto che la raccolta va effettuata per ore senza mai piegare le gambe e con il busto piegato in avanti.

La pioggia crea anche difficoltà nel taglio del fiore perché ddu amodiad, rammollisce lo stilo che solitamente è turgido e richiede solo una leggera pressione dell'unghia per essere spezzato. Tutte le operazioni successive, come la pulitura e l'essiccazione degli stigmi, vengono influenzate sia nei tempi, sia nelle modalità dalla situazione climatica ed in particolar modo dalla pioggia.

Per quanto riguarda i venti, da qualsiasi parte soffino, creano comunque notevoli problemi per la raccolta perché i cestini, che hanno una forma standard e sono gli stessi utilizzati per la raccolta dei funghi, hanno la bocca larga, che non

riesce a trattenere i leggeri fiori. Quando soffia vento è un continuo rincorrere in mezzo al campo i fiori già colti.

4. 5. L'abbigliamento delle donne

Accennerò brevemente solo al vestiario femminile utilizzato per la raccolta perché fino agli anni Cinquanta era un lavoro che svolgevano solo le donne, se si esclude l'aiuto dei serbidoris della famiglia che possedeva gli impianti di zafferano.

Le donne che andavano a raccogliere i fiori dello zafferano erano solitamente molto povere, mogli di giornalieri o comunque nullatenenti, che avevano bisogno di racimolare qualche soldo. L'abbigliamento utilizzato per la raccolta era lo stesso che portavano in casa; gonne molto lunghe, fino alla caviglia, larghe e consunte, e camicie, blusas di cotone o flanella, a maniche lunghe. Nella maggior parte dei casi non possedevano maglioni di lana e perciò sotto la camicia portavano maglie di cotone felpate all'interno, mentre la testa e le orecchie erano coperte da un muncadori, un fazzoletto largo. Anche in caso di pioggia, le donne non utilizzavano mai l'incerata, s'incerau, e si coprivano le spalle con uno scjallu, uno scialle di lana pesante, anche se quasi tutte si riparavano sotto l'ombrello. L'unica protezione per i piedi erano zoccoli di legno chiusi davanti e calze fatte di stracci vecchi per tenerli un poco caldi. La maggior parte delle informatrici ultrasessantenni ricorda che quasi tutte le donne si muovevano scalze in campagna.

Specialmente quando pioveva e bisognava passare tra i filari, gli zoccoli aperti e gli stracci infangati erano quanto mai scomodi. Le donne che andavano per la raccolta dello zafferano erano le stesse che a luglio e agosto andavano a raccogliere le spighe nei campi di grano, escluse quelle che avevano bimbi molto piccoli, perché in novembre non potevano portarli in campagna e lasciarli all'aperto. Dopo gli anni Cinquanta, le donne di una certa età si sono prestate sempre meno a fare questo tipo di lavori e sono state sostituite nella raccolta dello zafferano da ragazze più giovani ed anche da uomini. Oggi le ragazze vestono comodi e aderenti pantaloni di maglia, giubbotti imbottiti e scarponi di pelle. In caso di pioggia si utilizza un moderno impermeabile, che ha sostituito l'incerata, e sempre gli stivali di gomma.

4. 6. I giorni di massima fioritura

I primi giorni di fioritura, quando solo una parte dei bulbi impiantati comincia a fiorire e i fiori nel campo non sono più di 2000 (circa 15 grammi di prodotto essiccato), il lavoro di raccolta viene svolto dalla famiglia coltivatrice nel primo pomeriggio, specialmente se sono giornate calde e soleggiate. Quando i fiori sono più di 3000 è necessario andare al campo la mattina perché per la loro pulitura, svolgendo il lavoro in due persone, occorrono circa 4 ore.

Se analizziamo la tabella relativa alla raccolta e pulitura dell'anno 1995 dell'impianto di uno dei maggiori produttori sangavinesi, ci rendiamo conto di come

la fioritura non segua un andamento regolare (prima crescente e dopo su grofu decrescente), ma, al contrario, i giorni di massima fioritura siano intervallati da giorni che chiamerò di riposo.

I giorni di riposo sono fondamentali perché rallentano il ritmo sfiancante della raccolta e della pulitura; fanno in modo che la famiglia coltivatrice si riorganizzi per i giorni successivi e che i raccoglitori si riposino. Chi, in questi giorni, non ha mai tregua è proprio la famiglia che è costretta, anche nei giorni di scarsa fioritura, a recarsi al campo e raccogliere da sola per un paio d'ore. A casa, nel pomeriggio, deve pulire i fiori.

Quando sul campo vi sono circa 100.000 fiori, i raccoglitori dovrebbero essere almeno dieci per non lavorare più di 5-6 ore. Se osserviamo ancora la tabella, possiamo notare come l'impianto del signor Melas, il giorno de su grofu, il 18 novembre 1995, abbia prodotto poco più di 98.000 fiori, cogliendo disorganizzato lo stesso produttore (come, del resto, aveva trovato impreparati quasi tutti i produttori che non si aspettavano una fioritura così eccezionale), che insieme alla sua "squadra" di sei persone ha dovuto raccogliere per 7 ore consecutive.

Proprio per evitare sorprese (ricordo che i fiori la mattina presto, quando il produttore va al campo, sono ancora chiusi e che dunque è molto facile sbagliare la previsione sulla fioritura della mattina), il lavoro di raccolta inizia sempre appena fa luce, quando ancora i fiori non sono sbocciati. Ogni persona raccoglie i fiori di due filari per volta, passando nell'interfila con il cestino appeso a un braccio o poggiato in terra.

Tabella relativa all'anno 1995, impianto di Melas Francesco.

Metri lineari* 4000, distanza fra i filari 60 cm, impianti di 1°, 2° e 5° anno in località Pardu e Ghilloi.

DATA	FIORI RACCOLTI	N° RACCOGLITORI	ORE DI RACCOLTA di ciascun raccoglitore	N° PULITORI**	ORE TOTALI OCCORSE PER LA PULITURA	STIGMI ESSICC. in grammi
02 nov.	10	1	-	1	-	-
03 nov.	30	1	-	1	-	-
04 nov.	20	1	-	1	-	-
05 nov.	930	1	1 h	1	1 h, 40'	6.2
06 nov.	375	1	30'	1	40'	2.5
07 nov.	675	1	45'	1	1 h	4.5
08 nov.	1200	1	1 h	1	2 h, 20'	8.3
09 nov.	10110	2	3 h, 20'	3-4	5 h, 30'	67.4
10 nov.	41250	4	5 h, 30'	9-11	7 h, 30'	275.5
11 nov.	60750	6	5 h, 20'	8-15	12 h, 20'	405.0
12 nov.	13050	4	2 h	5-9	3 h	87.0
13 nov.	3150	2	1 h, 20'	2	2 h	21.7
14 nov.	32700	3	6 h	9-15	5 h	218.0
15 nov.	19950	4	3 h	8-14	3 h, 30'	133.2
16 nov.	45100	4	5 h, 30'	10-16	6 h, 30'	300.5
17 nov.	10200	2	3 h	4	4 h, 20'	68.0
18 nov.	98100	7	7 h	15-34	12 h	654.0
19 nov.	36300	4	5 h	8-13	6 h	242.0
20 nov.	15050	4	2 h, 15'	8	3 h, 30'	100.5
21 nov.	2850	2	1 h	3	1 h, 30'	19.4
22 nov.	3300	2	1 h, 15'	3	1 h, 50'	22.0
23 nov.	-	-	-	-	-	-
24 nov.	5400	2	1 h, 45'	5	2 h	36.0
25 nov.	6750	3	1 h, 30'	6	2 h	45.0
26 nov.	2700	2	1 h	2	2 h, 30'	18.2
27 nov.	1200	1	1 h	1	2 h, 20'	8.3
28 nov.	1800	1	2 h	2	1 h, 30'	12.4

* Le dimensioni dell'impianto di zafferano verranno riportate sempre in metri lineari totali poiché la misurazione in mq degli impianti posti a zafferano è soggetta alla variabile della distanza fra un filare e l'altro. Infatti molti coltivatori preparano il terreno ponendo i filari ad una distanza di 20-30 cm l'uno dall'altro, altri ad una distanza di 60 cm; dunque in due campi di dimensioni uguali un coltivatore può avere 40 filari, l'altro 20.

Anche la misurazione in metri lineari può essere soggetta alla variabile della distanza fra un bulbo e l'altro all'interno dello stesso filare, ma solitamente quasi tutti i coltivatori di San Gavino pongono i bulbi ad una distanza di 10-15 cm l'uno dall'altro.

** I doppi valori si riferiscono al numero minimo e massimo delle persone presenti durante la pulitura.

La mano libera recide il fiore con l'unghia stringendo lo stilo fra il pollice e l'indice. I più abili e veloci raccoglitori poggiano il cestino a terra e raccolgono con entrambe le mani. Solitamente le prime ore, quando ancora non si è troppo stanchi, la posizione del raccoglitore è con le gambe ritte e il busto piegato in avanti. Quando la stanchezza e il mal di schiena cominciano a farsi sentire, si prosegue fra i filari accosciati, con le gambe piegate (apatáus). (Img.2) Negli impianti razionali, dove i filari non sono impiantati tutti lo stesso anno, i raccoglitori, quando colgono quelli di terzo e quarto anno, i più fioriti, possono trovare in certi tratti anche 40-50 fiori ogni metro; visto che si devono soffermare più a lungo, lavorano poggiando entrambe le ginocchia in terra (ingenugáus).



(Img.2) La raccolta.

4. 7. I cestini per la raccolta

Is scattedus utilizzati per la raccolta dei fiori di zafferano sono sempre stati a forma di tronco di cono con la bocca più larga della base. (Img.3) Hanno il manico intrecciato dello stesso materiale utilizzato per formare la struttura del cestino. Possono essere di varie dimensioni, anche se solitamente quelli utilizzati per lo zafferano sono appena più grandi, (35-40 cm d'altezza). La struttura del cestino è preparata con rami sfogliati e scorticati di fillirea (pettia de arridebi), oppure con polloni di oleastro (olivo selvatico, pettia de ollastu) intrecciati fra loro.



(Img.3) Cestino tradizionale.

La struttura viene lavorata e intrecciata a sua volta con striscioline di canna giovane. I cestini migliori e più resistenti erano completamente intrecciati con virgulti di oleastro. Ormai s'ollastu non si utilizza più ed è stato completamente sostituito dalla canna.

Come già accennato, il vento crea una serie di non trascurabili problemi durante la raccolta perché i cestini a bocca larga non riescono a trattenere i leggeri fiori. Per ovviare a questi problemi le persone attorcigliano al collo del cestino rami di tramattu (tamerice), che impediscono ai fiori di volare via. Alcuni produttori, allora, hanno fatto preparare, da un artigiano di un paese vicino, alcuni cestini che si chiudono verso l'interno, con un'apertura di circa 20 cm di diametro e di conseguenza con un manico più piccolo rispetto a quelli tradizionali.



(Img.4) La raccolta effettuata con i nuovi cestini a bocca stretta.





5. Traballu po is feminas: la pulitura e l'essiccazione.

Il signor Felice Usai ricorda l'anno 1938 a casa della famiglia Tommasi quando, appena ragazzo, era stato incaricato del trasporto con il carro dei fiori al paese dove aspettavano le pulitrici: <<avevo fatto vai e vieni dalla campagna per tutto il giorno, annada de frori mai bida de kandu seu nasciu (annata di fiori mai vista da quando sono nato). Nel campo c'erano 17 donne che raccoglievano e si sentivano i loro canti fino al paese. A casa del signor Tommasi le pulitrici avevano occupato tre stanze e, forse erano 40 o 50, avevano pulito da orbescidroxiu finzas a mesunottis (dall'alba a mezzanotte). Io dalla mattina prestissimo avevo iniziato a trasportare i cesti pieni di fiori. Quell'anno, era nella bocca di tutti, la famiglia Tommasi aveva fatto più di 7 Kg di zafferano>>.

I coltivatori, la mattina prestissimo, vanno a controllare i campi per accertarsi della fioritura abbondante, fanno il giro del paese per avvisare i raccoglitori di recarsi al campo ed infine avvertono le mogli. Da questo momento il loro compito è finito; l'uomo assisterà alla raccolta, ma non avrà più nessuna responsabilità per i lavori successivi. La moglie ha il compito di avvertire le pulitrici, liberare la stanza (o le stanze, nel caso la fioritura sia abbondante) riservata

per la sfioratura, preparare i tavoli e le sedie, sistemare cassette di legno o scatoloni di cartone accanto alle sedie delle pulitrici dove verranno riposti i fiori liberati dagli stigmi, preparare le tavole di legno da stendere al sole o riscaldare i forni per l'essiccazione.

5. 1. La pulitura

Il lavoro di sfioratura è molto semplice e si può effettuare in più modi anche se oggi le pulitrici più anziane sostengono che la tecnica tradizionale sia la più veloce. Consiste nell'aprire il fiore con entrambe le mani e nel recidere lo stilo poco più in alto dell'attaccatura dei tre stigmi facendo attenzione a non dividerli. Per rendere il prodotto più puro possibile è necessario eliminare completamente la parte biancastra dello stilo che tiene uniti i tre stigmi. Oggi molte giovani recidono il fiore, senza aprirne i petali, nel tubo perigoniale, con l'unghia oppure con un paio di piccole forbici, tenendo gli stigmi con l'altra mano per evitare che cadano nel tavolo sopra i fiori già puliti. (Img. 1)

Un'esperta pulitrice può pulire una media di 5-6 grammi di prodotto essiccato (600-700 fiori circa) all'ora, ma solitamente le signore in gruppo, fra una chiacchiera e l'altra, puliscono circa 4 grammi all'ora. Ogni donna ha un suo piattino per riporre gli stigmi da lei puliti, così è facilmente controllabile la quantità di prodotto pulito. Vi è perciò una sorta di competizione per il primato della più

veloce pulitrice, anche se questa perde valore nel corso dei giorni per dar spazio alla "festa". Naturalmente quando la famiglia è costretta a chiamare donne a ore è molto più attenta ai tempi di pulitura e pretende da loro una maggiore attenzione.



(Img.1) La pulitura.

5. 1. 1. Il ruolo fondamentale del vicinato

La distinzione fra i sessi e i ruoli sessuali si manifesta in maniera netta in alcuni luoghi non specificamente lavorativi sotto forma di una rigida separazione di spazi. Gli uomini avevano luoghi riservati dove potevano trascorrere il tempo

libero da soli, mentre alle donne non era moralmente concessa la riunione senza uno scopo preciso. Questo non impediva loro di ritagliarsi all'interno degli spazi lavorativi momenti propri caratterizzati da una socialità specifica, tutta femminile (Da Re, 1990, pag.106). Le donne nubili o sposate non potevano circolare senza un motivo da una zona all'altra del paese e da questo punto di vista il vicinato appare come un dispositivo di controllo permanente.

Si possono individuare due livelli relazionali nella socialità di vicinato (Bonnaïm, 1981, pag.180): il livello micro-collettivo, relativo a situazioni in cui tutta la comunità del vicinato agisce, e il livello inter-personale che comprende le relazioni più strette che si instaurano all'interno del vicinato (parentela, amicizia, comparatico). Naturalmente i rapporti di vicinato inter-personale sono caratterizzati da una socialità più intensa. È in questo gruppo, caratterizzato da rapporti di scambio di servizi, o prestazioni, e beni in tutte le occasioni importanti della vita, che la moglie del produttore sceglie le pulitrici.

Il gruppo femminile di vicinato si riuniva in particolari occasioni quali il bucato al fiume, la preparazione di dolci per le feste paesane, la raccolta di frutti selvatici e non in campagna, la riunione a sa friscura nelle notti d'estate, dopo cena, quando la maggior parte dei mariti si ritrovavano in qualche buttega de binu (bettola), e quasi tutti i momenti cerimoniali della vita dei componenti il gruppo (dai battesimi alle morti). Il gruppo assume il carattere dell'allegria comitiva nella quale si dà sfogo a momenti di socialità libera e spontanea, tutta femminile. Uno di questi momenti, forse il più pregnante e realmente libero era la pulitura dello zafferano. Le donne intorno ai tavoli danno sfogo a libertà che non hanno in certi

spazi, neanche a sa friscura o al bucato poiché possono essere sotto il controllo di qualche uomo o donna di altro vicinato. Tutte raccontano di come il linguaggio durante la pulitura fosse un po' più colorito del solito, ricco di allusioni e storielle che << in altri posti non si possono certo raccontare >>. La donna libera, in questa occasione, tutta la malizia che non può esprimere in altre situazioni, repressa anche nei rapporti micro-collettivi di vicinato nei quali è coinvolta con tutti i componenti il gruppo senza che però vi sia necessariamente vera amicizia, come al contrario vi è nei rapporti inter-personali che si vivono nella pulitura dello zafferano. Oggi l'importanza del vicinato si affievolisce, anche se in ogni gruppo di pulitura almeno la metà delle partecipanti appartiene al vicinato della padrona di casa. Si è anche più tolleranti sulla presenza del produttore o del marito di qualche pulitrice che però si trattiene sempre per pochi minuti. (Img.2)



(Img. 2) Gruppo di pulitura con la presenza anche di uomini.

5. 2. L'essiccazione

Il lavoro di essiccazione va effettuato giorno per giorno senza lasciar trascorrere più di qualche ora dal lavoro di sfioratura. La padrona di casa siede accanto alle pultrici molto raramente: a lei spetta il compito più delicato in una fase tanto importante, per la qualità commerciale del prodotto, come quella dell'essiccazione. Nessun componente della famiglia può intervenire o sostituire la padrona di casa in questo lavoro. La donna raccoglie gli stigmi freschi, liberati dai tepali e dalle antere, dal piatto che ogni pultrice ha di fronte e li ripone in un contenitore più grande. In un largo tavolo, a disposizione proprio per questa operazione, comincia il lavoro di feidatura che consiste nell'ungersi appena le mani con olio d'oliva e nel manipolare in modo molto delicato gli stigmi freschi. La manipolazione dovrebbe essere tanto leggera e con una minima pressione da far in modo che i tre stigmi non si separino. Per dare un'idea approssimativa della quantità d'olio occorrente posso dire che per 100 g di prodotto fresco è sufficiente un quarto di cucchiaino d'olio. Se si esagera con la quantità d'olio lo zafferano essiccato assumerà un colore rosso scurissimo e rimarrà così unto da compromettere la conservazione e lo stesso utilizzo in cucina. Infatti dopo l'essiccazione, anche a distanza di poche settimane, se vi è stato un eccessivo impiego d'olio, gli stigmi, che altrimenti dovrebbero conservarsi aridi, cominceranno a rammollirsi, opacizzandosi, e molto spesso irrancidendosi col tempo. L'olio ha la funzione di

mantenere gli stigmi lucidi, di evitare che diventino eccessivamente aridi e di conservare il prodotto integro con le sue qualità organolettiche originarie. La tradizione di utilizzare l'olio d'oliva come conservante naturale è solo sarda e oserei dire solo sangavinese, anche se oggi anche i produttori di Turri (4 ettari di impianti) e Villanovafranca feidant lo zafferano con l'olio. (Img. 3)



(Img. 3) Sa feidatura.

Così trattati gli stigmi venivano, fino a 20 anni fa, stesi su tavoloni di legno levigato, utilizzati solo per questo lavoro, ed esposti al sole per almeno una giornata. (Img. 4) Quando le condizioni atmosferiche non permettevano l'esposizione al sole si riservava la stanza della casa dove c'era il caminetto, solitamente la cucina, per la sistemazione delle tavole; la padrona di casa si occupava dello spostamento graduale delle tavole vicino al caminetto.

Oggi l'esposizione al sole viene utilizzata solo dalle famiglie che ne devono essiccare pochi grammi al giorno, altrimenti, quando la quantità di zafferano fresco

supera mediamente i 250 g al giorno, la famiglia produttrice lo fa essiccare nel forno a legna, se lo possiede, o nei forni a gas e elettrici. Il lavoro è particolarmente delicato e richiede una costante attenzione per evitare che gli stigmi si tostino. I forni vanno prima riscaldati, tenuti ad una temperatura costante che non superi i 40°-50°, e poi spenti. Nel forno vengono inserite più teglie di alluminio, anche l'una sopra l'altra, e tenute per qualche ora. All'interno delle teglie, prima di mettere lo zafferano, si stende un foglio di carta scura, quella utilizzata per la vendita del pane, che ha la funzione di assorbire l'olio, se in eccesso, e l'umidità. Il grado di essiccazione giusto viene stabilito dalla padrona di casa più che altro sulla base dell'esperienza.



(Img. 4) L'essiccazione mediante esposizione al sole.

Lo zafferano essiccato perde quattro quinti del suo peso fresco: 100g di stigmi freschi peseranno circa 20 g. Dopo l'essiccazione lo zafferano viene lasciato all'aria qualche ora, specialmente se è troppo arido, per riacquistare un po' di umidità e viene poi conservato al riparo dalla luce in contenitori di latta, notoriamente idrofughi, chiusi ermeticamente. Lo zafferano, se conservato ermeticamente e con la giusta quantità d'olio, che blocca anche la forte igroscopicità del prodotto, può conservarsi integro per 4-5 anni. Accennerò alla tecnica di sartiatura (la polverizzazione degli stigmi) successivamente, quando tratterò l'utilizzo gastronomico dello zafferano.

5. 3. La paga

Oggi vi sono sostanziali differenze rispetto al passato nella paga alle persone che raccolgono e puliscono i fiori. Se anni addietro molte famiglie di grossi produttori portavano in campagna le mogli e le figlie dei serbidoris, oggi queste figure non esistono più e si scelgono per la raccolta anche giovani ragazzi che lavorano per 5000-6000 lire l'ora. Per quanto riguarda la pulitura dei fiori le cose sono ancora diverse: esistono signore e ragazze che fanno il lavoro di sfioratura a ore (5000 lire l'ora), ma vengono chiamate solo quando la famiglia produttrice non riesce a trovare un numero sufficiente di donne fra le proprie conoscenze. Abbiamo già detto come nel lavoro di sfioratura sia fondamentale il ruolo svolto dal gruppo

delle signore del vicinato, che partecipa attivamente e moralmente alla buona riuscita dell'annata: <<fadeus tifu nosu puru>> (anche noi facciamo tifo) mi dice una pulitrice e <<si spassiaus, bufaus su caffei e naraus tontidadis>> (ci divertiamo, beviamo il caffè e diciamo stupidaggini). Vi è quasi una gara fra i gruppi di pulitura, che come già detto si identificano in un vicinato.

La signora Garau ricompensa il folto numero di amiche e vicine di casa con lo zafferano già essiccato, circa 1 g per ogni ora di lavoro, ma questo viene dato alle pulitrici come regalo, quasi mai subito dopo il lavoro, solitamente nel periodo che precede il Natale. In effetti è una retribuzione implicita e non espressamente richiesta dalle pulitrici.

6. Considerazioni sul ruolo dei sessi, delle età e dei ceti sociali nel processo di produzione, distribuzione e consumo dello zafferano

Ho già ampiamente argomentato nei capitoli precedenti come il lavoro di preparazione del terreno per l'impianto di zafferano, la messa a dimora dei bulbi e tutti i successivi lavori nell'impianto vengano svolti dagli uomini. L'intervento della donna nel processo produttivo dello zafferano si limita a tutte quelle operazioni che comportano l'uso di tecniche manuali non complesse. Quanto più le fasi lavorative comportano l'impiego di mezzi complessi, o specifiche abilità tecniche fuori dalla casa, tanto più le donne sono escluse dall'intervento in esse.

I lavori che sfruttavano l'utilizzo dei mezzi di lavorazione del suolo a trazione animale, dunque tutti i lavori di aratura e fresatura, e i lavori di zappatura, erano svolti esclusivamente da uomini. Nel sangavinese la donna era tanto più impegnata nei campi, quanto più era basso il suo ceto sociale. Le donne appartenenti a famiglie prive di mezzi di sussistenza materiali, quali terreni e bestiame, svolgono nei campi e nelle aie tutti quei lavori che, per la cultura contadina, spettavano esclusivamente a loro. Una donna che fosse passata da uno

stato di indigenza ad uno di relativa tranquillità economica avrebbe visto restringersi gradualmente gli spazi lavorativi fuori dalla casa.

La donna povera a fine maggio estirpava l'erba dai campi di grano, estirpava fave e piselli e, a fine luglio, ceci e lenticchie. Fra giugno e luglio veniva scelta dal mietitore per spigolare, ricambiando il favore con un regalo che solitamente era una camicia o un fazzoletto largo. A novembre era impegnata nella raccolta e nella pulitura dei fiori di zafferano e, subito dopo, nella raccolta delle olive che le assicurava qualche litro di olio.

Le donne, mogli o figlie di un piccolo possessore di terra, trascorrevano in certi periodi dell'annata agraria almeno qualche ora della giornata in campagna: l'uomo si occupava della preparazione del terreno e le donne piantavano pomodori, zucchine, melanzane, patate, ecc. Solitamente era la donna che si impegnava nella raccolta dei frutti dell'orto ed in genere nella raccolta dei frutti della campagna.

La vendemmia, a fine settembre, impegnava tutta la famiglia. Le vigne a San Gavino avevano un'estensione media ridotta e venivano impiantate per assicurare la scorta annuale di vino. Il processo di vinificazione era di totale competenza dell'uomo: la pigiatura, che trasforma l'uva in mosto, il trasferimento del mosto nel tino, dove ha inizio la fermentazione, la separazione del vino dalle vinacce pompando il vino dal tino alla botte. Il vino "apparteneva" all'uomo che poteva venderne una parte o regalarne qualche litro in cambio di favori. Dopo la raccolta dell'uva la donna non poteva più occuparsi delle fasi successive della produzione del vino e di conseguenza non aveva più voce in capitolo nella sua gestione.

Vi era dunque una netta divisione sessuale di compiti che si riscontra anche nel processo produttivo dello zafferano. Dopo la raccolta e il trasferimento dei fiori in casa, il padrone dell'impianto viene liberato da tutti gli impegni successivi. Se per la raccolta oggi vengono chiamati anche giovani ragazzi, la sfioratura resta un lavoro svolto esclusivamente dalle donne. Raramente il padrone di casa siede ad un tavolo di pulitura e <<se si azzarda noi tutte facciamo un gran silenzio per fargli capire che è mal gradito. Ci divertiamo a raccontare storie e racconti che un uomo non è bene che senta..... è uno spazio tutto nostro. La padrona di casa lo invita ad alzarsi per non rovinare l'armonia che c'è fra il gruppo di signore e allora lui va a pulire da solo in un'altra stanza e sicuramente tende l'orecchio per sentire quello che diciamo>>.

La padrona di casa era e rimane responsabile sia dell'organizzazione del lavoro di sfioratura, sia delle fasi di essiccazione e conservazione del prodotto. Doveva pagare le pulitrici, occuparsi della vendita del prodotto ai zafaranaias e gestire il ricavato che, in ogni caso, non era oggetto di controllo da parte del marito. Solitamente non vendeva mai tutto lo zafferano essiccato, ma ne conservava parecchi grammi per poter torrai prexeis (restituire qualche favore), oppure scambiarlo con olio d'oliva o con qualche altro prodotto.

Il fatto che fino a cinquanta anni fa almeno il 60% delle famiglie di San Gavino avesse l'impianto di zafferano non deve stupire e conferma l'importanza, dal punto di vista economico, in quel periodo, della coltura all'interno dell'economia del paese e delle singole famiglie. Insieme alla coltivazione del grano e delle leguminose, la coltura dello zafferano <<agiùdad a bivi mellus una familia>>

(aiutava una famiglia a vivere meglio). Un esempio per tutti: anche le famiglie più povere, che avevano impiantato solo un centinaio di metri quadri a zafferano, potevano assicurarsi la scorta annuale di olio scambiando lo zafferano. Un litro di olio d'oliva corrispondeva in valore ad un grammo di zafferano. Oggi per lo scambio non bastano due grammi. Anche i nullatenenti, che non possedevano terra, "sopravvivevano" all'esterno di questa produzione andando a raccogliere e a pulire i fiori e dunque rivendendo o scambiando la paga (che era sempre in fiori di zafferano).

6. 1. Condizioni della produzione e circolazione del prodotto

Tutti i *messàius mannus*, proprietari di un'azienda di tipo capitalistico-coltivatrice nella quale vigevano rapporti fra impresa e manodopera caratterizzati da compartecipazione nella produzione (rapporti affittuari e mezzadrili) e da rapporti di subordinazione a contratto annuale, stagionale e giornaliero, e i *messaieddus* possessori di un'azienda a conduzione familiare con l'aiuto di qualche *serbidoris* a contratto annuale, a San Gavino riuscivano ad impiantare grandi quantitativi di bulbi di zafferano. Le famiglie che, al contrario, possedevano piccolissimi appezzamenti di terreno nelle zone adatte per la coltura dello zafferano, impiantavano ridotte estensioni proprio per riservare il resto della terra alla coltivazione delle graminacee e delle leguminose <<poita fiant meda prus

importantis po bivi>> (perché erano molto più importanti per vivere). Solo i nullatenenti non coltivavano zafferano, anche se, non di rado, interravano qualche bulbo nel cortile della casa. Ancora oggi si dice <<fiant genti chi stadiant beni, fadiant zafanau meda>> (erano gente che stavano bene, facevano molto zafferano): una maggiore produzione di zafferano corrispondeva ad un più alto status sociale ed economico della famiglia produttrice e, di conseguenza, più alta era la collocazione sociale del produttore, minore era la sua partecipazione attiva e manuale in campagna. Interveniva nei campi, nel caso dello zafferano, solo per controllare che i solchi per l'impianto venissero tracciati dritti e paralleli, o magari per sorvegliare le donne durante la raccolta dei fiori e allontanarne qualcuna se troppo chiacchierona. Il signor Usai, giovanissimo giornalieri della famiglia Tommasi, nel periodo della raccolta dello zafferano ricorda su meri <<cument unu dimoniu sa dì de su grofu>> (come un diavolo il giorno di massima fioritura), durante la raccolta delle donne, solo ed unicamente <<poita fiant cantendu e traballànt pagu>> (perché cantavano e lavoravano poco). Era il 1938 e la famiglia Tommasi fece 7 Kg di zafferano.

Tutta la famiglia dei messaièddus partecipava attivamente a tutte le fasi della produzione dello zafferano; era lo stesso capo famiglia che effettuava la preparazione degli impianti, anche se le zappature successive per eliminare le erbe infestanti e smuovere il terreno erano effettuate da su serbidori. Non di rado, i messaièddus riuscivano ad avvicinarsi alle produzioni dei messàius mannus: la famiglia Ennas, nel 1949, produsse 4.5 Kg di zafferano, quando lo stesso anno la signora Gilla, l'ostetrica del paese, appartenente ad una famiglia di grossi proprietari

e sposata con un impresario edile, ne fece 6 Kg. A conduzione familiare era anche l'azienda del signor Silvio Senis, possessore del primo cinema di San Gavino, aperto agli inizi degli anni Trenta, che nel 1942 produsse 3 Kg di zafferano, arrivando negli anni Cinquanta a produrne 7 Kg. Oggi la figlia Renata lavora uno degli impianti più estesi del paese.

Subito dopo la guerra, con la ripresa economica, lo zafferano non è più metro di valutazione dello status sociale ed economico delle famiglie. Oggi la maggior produzione di zafferano non è collegata al possesso della terra, infatti i più grossi proprietari sangavinesi si dedicano a colture estensive più redditizie e con un minor abbisogno di manodopera, quali il riso (300 ettari), le barbabietole, il grano, la colza negli ultimi 2-3 anni.

Ho già detto come il ricavato della vendita degli stigmi fosse gestito unicamente dalla donna. Per correttezza non posso affermare che questo avvenisse anche nelle famiglie dei grossi proprietari, dove anche il marito interveniva nella gestione dei soldi. In effetti le mogli dei messàius mannus non avevano la necessità di attendere i soldi della vendita dello zafferano per poter acquistare il corredo per le figlie o qualche pentola o mariga (brocca) per la propria casa. Con sicurezza posso però sostenere che le mogli dei messaièddus non facevano intervenire il marito nella vendita e nel ricavato. La produzione notevole di zafferano da parte delle famiglie dei grossi proprietari era finalizzata all'accumulo di denaro per investire nell'acquisto di nuove terre.

6. 2. Is zafaranaias

Gli stigmi essiccati non venivano venduti in casa, se si esclude la vendita di qualche grammo a parenti o famiglie amiche, ma affidato a donne povere, mogli di nullatenenti o vedove con figli, chiamate zafaranaias (venditrici di zafferano). Poche erano di San Gavino, la maggior parte veniva dai paesi vicini. La signora Turnu viaggiava, quasi ogni fine settimana, per qualche mese all'anno, a Monastir. Partiva il sabato mattina con la corriera e andava di casa in casa a chiedere se serviva zafferano, anche se naturalmente aveva anche le clienti fisse. Alloggiava da una lontana parente e riprendeva il giro delle case la domenica mattina. La sera rientrava a San Gavino. Se aveva finito lo zafferano, durante la settimana, ne acquistava un'altra partita da qualche produttore e ripartiva il sabato successivo.

I zafaranaias acquistavano lo zafferano a unzas (once, circa 33 grammi) e lo rivendevano a grammi tentando di guadagnarci il massimo. Il rapporto conveniva ai produttori che si liberavano dello zafferano a blocchi, ma anche alle zafaranaias che lo rivendevano nei vari paesi ad un prezzo molto più alto. Quando trovavano zafferano lavorato male, magari eccessivamente unto o poco puro per la presenza di parti bianche del tubo stilare, erano ben felici di acquistarlo perché potevano abbassare di molto il prezzo di acquisto dal produttore, e successivamente, per la vendita, mischiarlo con stigmi di ottima qualità, acquistati da altri produttori. In ogni caso erano estremamente abili in queste operazioni e sapevano bene a chi

"rifilare" il prodotto più scadente. C'è però da precisare che non ho avuto notizie di vere e proprie sofisticazioni anche perché, fino a pochi anni fa, le ultime zafaranaias lo vendevano ancora in fili, cioè con gli stigmi interi, e ogni donna provvedeva alla sfarinatura o polverizzazione in casa (sa tiriadura), prima di cucinare. Le alterazioni sul prodotto sono meno facili da riconoscere quando lo zafferano è in polvere.

Ogni famiglia produttrice aveva una o più zafaranaias di fiducia, e ogni donna poteva anche acquistare lo zafferano da più produttori. Il rapporto che vigeva poteva essere di due tipi: a zafanau pagau, quando la donna pagava immediatamente il produttore e il rapporto si concludeva fino ad un nuovo acquisto, e a zafanau lassau, quando la donna prendeva il prodotto e solo dopo la vendita tornava a pagarlo in base alla cifra pattuita anticipatamente. Quest'ultimo rapporto, che si basava esclusivamente sulla fiducia, veniva instaurato quando, all'inizio dell'annata di vendita, la zafaranaia non aveva i soldi per acquistare il primo blocco di zafferano. Queste donne venivano da Serramanna, Sardara, Samassi, Guspini, Villacidro, ma anche da Oristano, Iglesias e Cagliari. Erano vere e proprie commercianti ambulanti e non rappresentanti delle famiglie produttrici da cui acquistavano, più che altro erano rappresentanti dello zafferano di San Gavino. La zafaranaia non rifiutava nessuno scambio; molto spesso le famiglie avevano bisogno dello zafferano, ma non possedevano soldi. Regolarmente rientrava alla propria casa con qualche litro d'olio, forme di formaggio, legumi, fichi secchi, frutta e vino. Teneva il necessario e rivendeva il resto. Quando si spostava in paesi lontani, portava con sé la figlia maggiore per aiutarla nel trasporto dei prodotti di

scambio e non di rado la figlia prendeva il posto della madre, quando questa raggiungeva un'età che non gli consentiva lunghi spostamenti. L'unico bagaglio alla partenza era rappresentato da una spota (una sporta) che conteneva una metà civraxiu e un pezzo di lardo, che veniva consumato verso mezzogiorno, il contenitore con lo zafferano e sa pesixedda (il bilancino di precisione).

La zafaranaia era una figura professionale riconosciuta e fondamentale per l'economia sangavinese; le stesse famiglie dei grossi proprietari, a cui sicuramente sarebbe convenuto pagare una giornaliera per vendere il proprio zafferano e ricavarne tutti gli utili possibili, preferivano affidare lo zafferano all'esperienza di queste donne.

Questa figura è completamente scomparsa alla fine degli anni Settanta a causa della moderna commercializzazione che obbliga i produttori a percorrere certi iter burocratici e finanziari che non permettono la vendita dello zafferano secondo i tradizionali modi.

6. 3. La moderna commercializzazione

Doveroso è un breve cenno alla moderna commercializzazione dello zafferano per rilevare le sostanziali differenze col passato. I piccolissimi produttori riescono a vendere gli stigmi essiccati a qualche cliente fisso, senza fatturazione fiscale e senza alcun confezionamento, ma i grossi coltivatori, che producono

quantitativi di zafferano che superano il chilo, sono costretti a percorrere le vie legali della commercializzazione secondo i dettami del moderno marketing che impone, nei canali ufficiali di comunicazione alla massa, la pubblicità come mezzo indispensabile per far conoscere il prodotto. (Img. 1) Se prima la pubblicità in Sardegna era gratuita ed effettuata dalle zafaranaias e in Italia l'unico zafferano conosciuto era quello sardo e abruzzese, oggi il mercato è saturo di pseudo zafferano, con qualità organolettiche scarsissime, provenienti dai paesi arabi.

I produttori sono convinti che l'unico prodotto ottimo e puro sia quello proveniente dalla Sardegna e dall'Abruzzo e che lo zafferano importato da altri Paesi sia nella maggior parte dei casi sofisticato con fiori di cartamo e calendula polverizzati. Il costo di quest'ultimo zafferano è tanto basso (circa 1500 lire il grammo contro le 5000 lire del prodotto sardo) da venir acquistato in grosse partite in tutto il mondo, confezionato da industrie senza troppi scrupoli e rivenduto a prezzi che, comunque, sono più bassi rispetto ai prezzi dello zafferano sardo. I produttori sangavinesi, riunitisi in cooperative, impossibilitati a sfruttare i canali pubblicitari nazionali per promuovere il proprio prodotto, sono costretti, per rientrare nelle spese di gestione, a immettere nel mercato un prodotto, certamente purissimo, ma più caro rispetto a quello venduto dalle grandi aziende nazionali.

Un dodicesimo di grammo di zafferano sardo, che condisce 4-6 porzioni di risotto alla milanese o qualsiasi altro piatto, corrisponde all'incirca alla punta di un coltello. I produttori sardi si stupiscono non poco nel sentire in televisione la pubblicità di un prodotto precotto, con porzioni per 4 persone, dove si suggerisce, nell'ultimare la cottura, l'aggiunta di un cucchiaino di zafferano; può sembrare

assurdo, ma un cucchiaino di zafferano sardo sfarinato (circa 4 grammi) condisce circa 250 porzioni di riso. Questo testimonia, secondo i sangavinesi, la scarsità organolettica e la sofisticazione di certi prodotti non sardi in commercio.



(Img. 1) La moderna commercializzazione.

Le nuovissime generazioni di produttori, negli ultimi dieci anni, preferiscono lasciare i bulbi nel terreno, senza espianarli e selezionarli, e acquistare altri bulbi da reimpiantare. Il commercio dei bulbi negli ultimi anni sta acquisendo un'importanza crescente. Ho già detto che, al momento della mondatura dei bulbi, i produttori selezionano i migliori per loro e vendono il resto, a prezzi diversi in base al diametro, raramente a peso, più spesso attraverso la misurazione con strumenti

contenitori tradizionali. Unu imbudu contenente circa 1,5 Kg di bulbi, se di dimensioni medie, viene pagato 15.000 lire, così una kuarra (12-13 Kg) 125.000 lire e unu moi esattamente il doppio. Se acquistati a peso, nei negozi di sementi o fiori, un chilo di bulbi costa 10.000 lire. Naturalmente il commercio è attivo solo nei mesi fra maggio e settembre.

6. 4. Il consumo

Contrariamente a quanto si possa pensare il consumo dello zafferano a San Gavino era notevolmente basso. In effetti anche chi coltivava grandi estensioni di terra continuava a pensare che fosse un prodotto di lusso e preferiva vendere quasi tutta la produzione dell'anno utilizzandolo solo in rare occasioni. E' parere comune ai sangavinesi che l'avarizia era una caratteristica peculiare delle famiglie più agiate che pur di non consumare rinunciava anche a condire le pietanze con il proprio zafferano: <<I ricchi, che facevano molto zafferano, nella minestra di Pasqua, quella che si fa con il brodo di agnello, zafferano non ne mettevano quasi mai. Io che lavoravo a servizio a casa di una famiglia che ne coltivava molto non lo capivo il motivo. Ne avevano così tanto e non lo usavano quasi mai. Oggi lo capisco. Più si hanno i soldi più si ha paura di perderli. Quando mi sono sposata nella minestra non ho mai fatto mancare lo zafferano. Io non avevo paura di usare quel poco che avevo, tanto non avevo niente da perdere e ancora oggi mi piace in tanti piatti>>.

Oggi la situazione è radicalmente mutata e lo zafferano viene utilizzato da quasi tutte le famiglie nei ragù di carne, nelle minestre e zuppe di pesce, nelle minestre di legumi, nei risotti, nel ripieno di ricotta e formaggio dei ravioli, nelle polpette, nelle carni in umido e nella maggior parte dei dolci tipici sardi.

La tecnica de sa tiriadura è rimasta immutata nel corso degli anni. Si tostano gli stigmi occorrenti per condire la pietanza tra due fogli di carta da pane, oggi passandovi sopra il ferro da stiro a calore moderato, ieri accanto al caminetto o vicino ad una fonte di calore. Gli stigmi così tostati sono facilmente polverizzabili con un cucchiaino.

7. Punti di vista

<< Se lei chiede a dieci persone di raccontarle qualcosa che riguarda lo zafferano stia sicura che non avrà così tanto tempo per ascoltare tutto quello che hanno da dire. Perché per i sangavinesi questa tradizione è un onore e un vanto da sempre e ognuno, anche chi non lo ha mai coltivato, ci tiene a raccontare del vicino o dell'amico o di quando....>>

I ricchi. <<Quando un anno ero andata a raccogliere i fiori per una famiglia di gente che stava proprio bene, che aveva soldi e terreni, che non voglio dire chi è anche se la conoscono tutti, non avevo neanche un pezzo di pane per mangiare. Il padrone che ci guardava da lontano seduto sotto un albero e aveva avuto da ridire perché non ero molto veloce. Solo io lo sapevo che quasi non stavo in piedi dalla fame, anche se ero abituata a saltare la cena. Dopo tante ore lo avevo visto mangiando un pezzo di civraxiu e io, che non ce la facevo più, gli avevo chiesto se me ne dava un pezzetto. Lui mi aveva guardata e detto che ancora il pane non me l'ero guadagnato. Lo avevo lasciato lì come uno scemo ed ero andata via. I ricchi fanno schifo, che più ne hanno più ne vogliono e il bello è che si fanno scrivere i nomi nei banchi di chiesa. Altroché. Dovrebbero andare all'inferno>>. (Donna settantenne)

<<Chi coltivava lo zafferano in grandi quantità era quasi sempre molto ricco ed anche molto furbo perché lo metteva sempre nelle terre migliori che aveva. I ricchi poteva scegliere dove metterlo. Noi che eravamo poveri lo dovevamo mettere in quei pochi pezzi di terra che avevamo e riservarcene sempre anche per il grano e il foraggio. Dunque loro ne facevano sempre di più, ne vendevano di più ed erano sempre più ricchi>> (Contadino cinquantenne)

I ladri. <<Eravamo un gruppo di ragazze e andavamo a pulire i fiori di zafferano a casa di una signora che abitava vicino. La padrona non ci perdeva mai di vista perché aveva paura che rubassimo lo zafferano pulito. E aveva ragione perché appena si girava noi ne infilavamo un mazzo di fili in tasca fino a quando un giorno alla mia amica non l'hanno scoperta e ci hanno scoperte a tutte. La sfortuna l'ha fatta starnutire e le era sceso moccio fino alla bocca, così per vergogna ha tolto in fretta il fazzoletto dalla tasca e sono caduti in terra tutti i fili. Ci hanno controllate a tutte anche a quelle che non erano nel mio gruppo e la cosa da ridere era che ne avevano rubato tutte>>. (Donna sessantenne)

<<Noi di zafferano ne abbiamo sempre avuto molto ed anche a casa di mio padre non mancava mai e così eravamo abituate a raccogliarlo con mie sorelle e mia madre perché ricchi non eravamo e non potevamo chiamare altra gente per aiutarci. Mio padre non veniva mai perché in quel periodo dell'anno aveva altri affari da fare. Un giorno, siccome si andava al campo di mattina presto per non prendere tutto il sole più caldo, andiamo al campo e vediamo quasi tutto raccolto in certe file. Mio padre non poteva essere, allora certamente abbiamo pensato che lo avevano rubato

appena aveva fatto luce. È successo per un paio di mattine e andavamo sempre più presto al campo per vedere chi li raccoglieva e ce li rubava. Non lo abbiamo mai visto, ma poi abbiamo scoperto di una signora che zafferano non ne aveva mai avuto e che però quell'anno lo aveva venduto ad una zafaranaia. L'anno dopo gli abbiamo rubato tutte le patate e lei non è mai venuta a lamentarsi>>. (Donna ottantenne)

<< Di ladri di zafferano si è sempre sentito parlare ecco perché i padroni andavano al campo la mattina molto presto. Anche di ladre di zafferano si è sempre sentito, ma si scoprivano ogni anno. Quelle più furbe è capace che se lo nascondevano nelle mutande, a chi ne aveva>>. (Coltivatore sessantenne)

Le bugie. <<Tutti raccontano bugie sullo zafferano. Chi le dice che ne ha fatto sei chili non ci creda, che come minimo ne ha fatto solo cinque. E alle donne che dicono che ne puliscono dieci grammi in un'ora non ci deve pensare neanche. Tutti aggiungono sempre perché vogliono far vedere che sono più bravi degli altri. Io bugie non ne racconto e non dico neanche la verità, non dico proprio niente, neanche a lei. Cosa ne so se fra un anno si deve inserire nella denuncia dei redditi e se lei va in giro a dire quanto ne ho venduto io. Magari succedesse così chi ha detto che ne ha fatto tanti chili doveva pagare per quelli anche se era una bugia>>. (Contadino sessantenne)

Le corna. << Ogni periodo di pulitura uscivano allo scoperto tutte le corna del paese. Se volevi sapere le ultime notizie bisognava andare in qualche casa a

pulire lo zafferano. Anche se io non ero molto pettegola ero felicissima di ascoltare tutte quelle storie di altre donne che avevano fatto disonore al marito. Di una l'avevano anche fatta abbandonare perché si era sparsa questa voce e il marito l'aveva mandata via. E se non era vero? Mica ne erano sicure quelle che raccontavano queste storie, anche se c'è un fondo di verità in ogni cosa. Comunque io avevo paura e stavo attenta a non fare sgarbi a nessuna; non si sa mai, che l'anno dopo lo raccontavano anche di me>>. (Donna settantenne)

I preti. << Fanno tanti sorrisi, una preghiera e mangiano a tradimento. Tutte le cose più buone. A casa nostra di zafferano se ne faceva sempre poco, giusto per venderlo e comprare qualcosa per le bambine che si facevano grandi e non avevano neanche una tovaglia di corredo. Ogni anno alla fine lo pesavo e mi sembrava che ne mancava e non capivo chi lo rubava. Mia moglie non lo credevo perché comunque il guadagno era cosa sua. Quando ho scoperto che ne portava sempre un pacchetto al prete. Per condire la minestra poverino, mi aveva risposto. Poverino? Fuoco nel sedere gli avrei messo io>>. (Contadino settantenne)

<< Mi fa rabbia una cosa. Che, anche se certi preti sono buoni, molti sono anche cattivi e siccome le persone sono convinte che se non ti comporti bene con i preti loro possono anche decidere di mandarti all'inferno allora le persone che avevano molti terreni, prima di morire, ne lasciavano qualche pezzo a loro. E sempre i pezzi migliori, quelli per coltivarci lo zafferano. E noi, i poveri, che magari un pezzo di terra lo desideravamo, ci dava fastidio>>.

Il sesso. << Lo dicono che lo zafferano fa quell'effetto sugli uomini, e io ci credo anche, ma mi vengono dei dubbi quando penso che prima i poveri facevano moltissimi figli e lo zafferano non lo mangiavano mai, mentre i ricchi che lo usavano spesso avevano sempre pochi figli. Forse, anzi sicuramente, succedeva per qualche altra cosa>>. (Donna ottantenne)

<< Quando ero bambina andavo con mia madre e mia sorella a raccogliere i fiori. Io non aiutavo molto e infatti non mi pagavano, ma mia madre non sapeva dove lasciarmi. Mia sorella invece, era più grande, lavorava pure lei. E mi piaceva perché le donne grandi dicevano molte porcherie e cose scandalose, anche se loro non si vergognavano e le cose più nascoste di questa vita le ho proprio sentite per la prima volta nel campo>> (Donna settantenne)

La medicina. <<Non c'è niente che curi meglio di una minestra condita con zafferano. Fa bene alla gola che brucia, al male di stomaco, alle malattie delle donne e, come il vino, fa il sangue più rosso e buono>>. (Contadino sessantenne)

<< La medicina de s'ogu liau che preparava una donna che toglieva i mali aveva un colore giallo. A me mi ha curato tante volte e sono sempre guarita subito. Una volta ho pensato che poteva essere colorata con lo zafferano e l'ho provata quando stavo male, ma non mi ha fatto niente bene. Allora mio figlio mi ha preso in giro dicendomi che magari la medicina di zia Letizia era fatta di pipì>> (Donna settantenne).

Bibliografia

AA.VV., (a cura di Manconi F. e Angioni G.), *Le opere e i giorni. Contadini e pastori nella Sardegna tradizionale*, Milano, Silvana Editoriale, 1982.

ANGIONI G., *Rapporti di produzione e cultura subalterna. Contadini in Sardegna*, Cagliari, Edes, 1974.

ANGIONI G., *Sa laurera. Il lavoro contadino in Sardegna*, Cagliari, Edes 1976.

ANGIONI G., *Il sapere della mano. Saggi di antropologia del lavoro*, Palermo, Sellerio, 1986.

ANGIONI G., *I pascoli erranti. Antropologia del pastore in Sardegna*, Napoli, Liguori, 1989

ATZENI P., *Il corpo, i gesti, lo stile. Lavori delle donne in Sardegna*, Cagliari, Cucc, 1988.

BIANCO C., *Dall'evento al documento. Orientamenti etnografici*, Roma, Cisu, 1988.

CALTAGIRONE B., *La montagna coltivata: usi e rappresentazioni dello spazio in Barbagia*, in AA.VV., *L'architettura popolare in Italia: Sardegna*, Bari, Laterza, 1988.

CALTAGIRONE B., *Animali perduti. Abigeato e scambio sociale in Barbagia*, Cagliari, Celt, 1989.

CASTI A., *Sa bidde de Santu 'Engiu. In sa curiadorìa de Bonorcili pustis in sa baronia de Murriali*, Cagliari, Celt, 1989.

CIRESE A. M., *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palermo, Palumbo, 1973.

CIRESE A. M., *Segnicità, fabrilità, procreazione. Appunti etnoantropologici*, Roma, Cisu, 1984.

CURRELI S., *Lo zafferano in Sardegna (Crocus Sativus L.)*, in *Natura e Funghi*, 19: 1-3, 1984.

DA RE M. G., *La casa e i campi. Divisione sessuale del lavoro nella Sardegna tradizionale*, Cagliari, Cucc, 1990.

DA RE M. G., *Vicini e vicinati a Guamaggiore*, in Angioni G. e Sanna A., *L'architettura popolare in Italia. Sardegna*, Bari, Laterza, 1988.

DELITALA E., *Come fare ricerca sul campo. Esempi di inchieste sulla cultura subalterna in Sardegna*, Sassari, Edes, 1982

HARRIS M., *Buono da mangiare*, Torino, Einaudi, 1990.

HARRIS M., *Antropologia culturale*, Bologna, Zanichelli, 1990.

LEROI-GOURHAN A., *Il gesto e la parola*, vol. II°, Torino, Einaudi, 1978.

LÖRINCZI ANGIONI M., *Le parole dei contadini: denominazioni della terra*, in AA.VV., *Le opere e i giorni: contadini e pastori nella Sardegna tradizionale*, Milano, Silvana Editoriale, 1982.

LÖRINCZI ANGIONI M., *A proposito di zoonomia popolare: i nomi propri dei buoi da lavoro in Sardegna*, in "Quaderni di semantica", a. IV, n. 1, 1983.

MARROCU L., Su meri e su sotzu. Relazioni contrattuali e stratificazione sociale nelle campagne sarde dell'ultimo Ottocento, in "Quaderni sardi di storia", 1980, n.1.

MURRU CORRIGA G., Dalla montagna ai campidani: famiglia e mutamento in una comunità di pastori, Cagliari, Edes, 1990.

OPPO A., Ceti contadini e occupazione femminile: alcune osservazioni, in "Quaderni sardi di storia", 1980, n.1.

OPPO A., (a cura di), Famiglia e matrimonio nella società sarda tradizionale, Cagliari, La Tarantola, 1990.

PICCI V., Lo zafferano. *Crocus sativus* Linnaeus. Coltivazione e preparazione della droga in Sardegna, Studi Sassaesi sez. III, 32: 15-31, 1986.

PICCIOLI G., La coltura dello zafferano nell'Aquila degli Abruzzi, Cellamare, ed. L'Aquila, 1932.

TAMMARO F., Notizie storico-colturali sullo zafferano nell'area mediterranea, Micol. Veget. Medit., 2: 44-59, 1987.

WAGNER M. L., Dizionario etimologico sardo, 3 voll., Heidelberg, Carl Winter Universitaetsverlag, 1960-1964, DES.

ZANUCCHI C., BIANCHI N., Tecniche colturali delle coltivazioni dello zafferano (*Crocus Sativus* L.), Atti Convegno sulla coltivazione delle Piante officinali, (Trento 9-10 ottobre 1986): 119-157.

Indice

INTRODUZIONE

- 1. Lo zafferano: "l'oro rosso" di San Gavino Monreale**
 - 1.1. Lo zafferano a San Gavino Monreale

- 2. Il Crocus Sativus L.**
 - 2.1. Il ciclo di sviluppo

- 3. Il miracolo di una notte: su grofu**
 - 3.1. La terra: is terras de campu
 - 3.2. Il clima
 - 3.3. La preparazione dei terreni e la messa a dimora dei bulbi
 - 3.3.1. La preparazione del terreno
 - 3.3.2. La messa a dimora dei bulbi
 - 3.3.3. Lavori sui terreni già impiantati da uno o più anni
 - 3.3.4. Evoluzioni dei mezzi di lavorazione
 - 3.4. Espianto e mondatura dei bulbi
 - 3.4.1. Espianto dei bulbi negli impianti di quarto anno
 - 3.4.2. La mondatura
 - 3.4.3. Le malattie più frequenti dei bulbi
 - 3.5. Le erbe infestanti la coltura
 - 3.6. I rituali
 - 3.7. I primi fiori: tre testimonianze
 - 3.7.1. Previsioni e speranze
 - 3.7.2. La notte che precede su grofu: ansia ed eccitazione

4. La raccolta

- 4.1. Il reclutamento dei raccoglitori
- 4.2. "Miracoli" imperscrutabili
- 4.3. Previsioni sul tempo
- 4.4. Condizioni climatiche disagiati per la raccolta
- 4.5. L'abbigliamento delle donne
- 4.6. I giorni di massima fioritura
- 4.7. I cestini per la raccolta

5. Traballu po is feminas: la pulitura e l'essiccazione

- 5.1. La pulitura
 - 5.1.1. Il ruolo fondamentale del vicinato
- 5.2. L'essiccazione
- 5.3. La paga

6. Considerazioni sul ruolo dei sessi, delle età e dei ceti sociali nel processo di produzione, distribuzione e consumo dello zafferano

- 6.1. Condizioni della produzione e circolazione del prodotto
- 6.2. Is zafaranaias
- 6.3. La moderna commercializzazione
- 6.4. Il consumo

7. Punti di vista