

I LIBRI DI VITA IN CAMPAGNA

Luciano Di Francesco

LO ZAFFERANO



EDIZIONI
L'INFORMATORE
AGRARIO

Sommario

Prefazione	7
Origini, attualità e prospettive dello zafferano	9
La pianta e l'ambiente	13
La coltivazione	19
Uso dello zafferano	29
Avversità dello zafferano	33
Lo zafferano in cucina a cura di IDA GORINI	35



Luciano Di Francesco è nato a Isola del Gran Sasso (Teramo) il 21-8-1940. Consegui il diploma di perito agrario presso l'Istituto Tecnico Agrario di Alanno (Pescara) nel 1960. Attualmente è funzionario dell'Ispettorato agrario de L'Aquila, con mansioni di Vicedirettore. L'autore ha iniziato nel 1972 le ricerche sulla coltura dello zafferano nella provincia de L'Aquila pubblicando alcuni lavori e numerosi articoli riguardanti le tecniche colturali e le problematiche dello zafferano. È collaboratore della rivista «Vita in Campagna».

Prefazione

Greggi di ovini transumanti nelle calde terre di Puglia; altipiani carsici e brulli; rocce calcaree sgretolate; piccoli appezzamenti di terreno povero arido e sassoso circondato da muretti ottenuti accatastando pietre e ciottoli da generazioni che si sono susseguite nei secoli; isolate chiese campestri in pietra bianca di fattura semplice e squadrata in stile francescano; castelli diroccati posti in cima ad aspre chine: sono queste le immagini che la coltura dello zafferano evoca!

Fu la Spagna, attraverso i conquistatori Arabi, a conoscere lo zafferano nell'VIII secolo, mentre nel nostro Paese vi giunse, attraverso i «Padri della Roma Pontificia», solo nel XVI secolo.

Lo zafferano attecchì, più che in ogni altra parte della Penisola, a L'Aquila, devotissima città dalle 99 chiese che a quei tempi stava sorgendo dalla fusione dei Castelli del Circondario; ed è alla città de L'Aquila che lo zafferano legò la sua storia.

L'alto impiego di manodopera non qualificata consentiva alle famiglie contadine ricche di prole, di impegnare tutti — nei rigidi giorni di ottobre-novembre — nella raccolta all'alba e nella sfioratura fino a tarda sera ed a notte. E qui, tutti seduti attorno ad un tavolo con al centro i fiori viola che venivano continuamente aggiunti, cestini su cestini, ognuno formava avanti a sé un piccolo cumulo di stimmi rosso vermiglio con un cerimoniale da silenziosa tombola, tanto da non chiedersi neppure che cosa ne facessero dei loro preziosi fili rossi i numerosi commercianti che comperavano ed esportavano altrove.

Questo volume è volutamente scritto a tratti con stile da manuale tecnico, a tratti con stile narrativo. Vuole più che altro interessare il lettore ad un modestissimo fiore che fa parte della nostra storia.

L'Autore

Origini, attualità e prospettive dello zafferano

Lo zafferano (*Crocus sativus*) è pianta molto antica, probabilmente originaria dell'Asia Minore, ma era nota anche in India ed in Cina. Il più antico documento che ne attesta la conoscenza e l'uso è un papiro egiziano del XV secolo a.C.; la sua immagine appare nelle rappresentazioni pittoriche di Cnosso. È citato nel «Cantico dei Cantici» del Vecchio Testamento, da Omero, da Ippocrate, da Plinio.

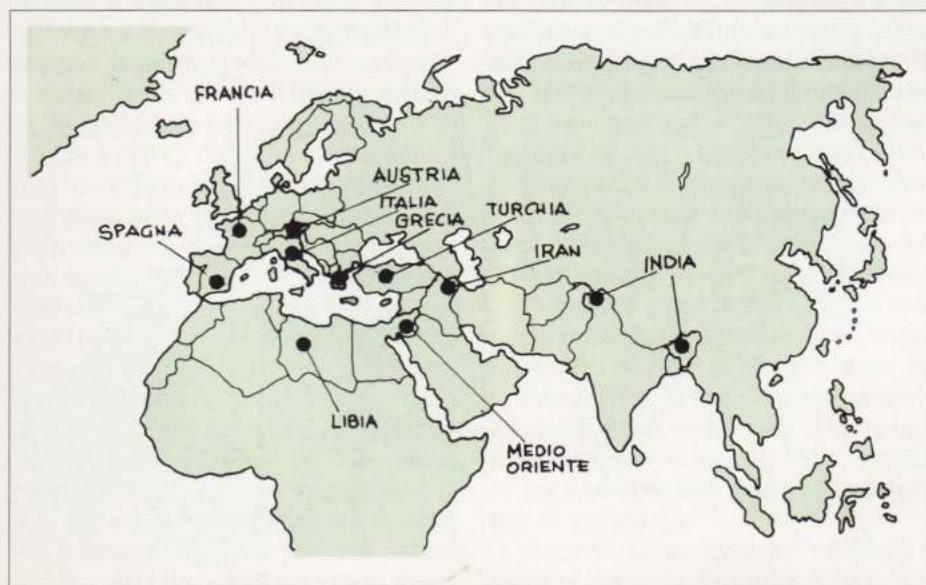
Dall'Oriente, nell'VIII secolo, lo zafferano venne introdotto in Spagna dai conquistatori Arabi (1), e fu da qui che

si diffuse in Europa. La massiccia diffusione della coltura si ebbe a partire dall'XI secolo.

LA COLTURA IN ITALIA

Lo zafferano giunse in Italia nel XIV secolo portato da un monaco abruzzese del Tribunale dell'Inquisizione. A questo punto le fonti storiche forniscono notizie contraddittorie.

Nell'Italia meridionale, Sicilia in particolare, la coltura sembra fosse già



Paesi nel mondo (indicati con un pallino) dove attualmente si coltiva lo zafferano

A sinistra: zone (in verde) dove è possibile la coltivazione dello zafferano in Italia



presente. Un piccolo comune presso Catania trae appunto il suo nome dalla pianta, chiamandosi Zafferana Etnea; anche nella provincia de L'Aquila un piccolo paese posto al centro della zona di coltivazione, Tussio, sorge su di un colle chiamato Croco.

Nel Medioevo lo zafferano trovò larga diffusione in quasi tutte le regioni meridionali, ma veniva coltivato anche in Toscana ed in Umbria. A tale proposito un umanista spoletino, Pier Francesco Giustolo, vissuto fra la fine del XV secolo e il principio del XVI secolo, segretario del famoso Cesare Borgia, in un poema intitolato *De Croci cultura* (della coltivazione dello zaf-

ferano) trattò tale argomento con ampiezza tale come non fu mai trattato né dagli scrittori antichi né da quelli moderni.

L'autore comincia col descrivere lo zafferano:

«È un fiore ceruleo, fragrante germinare di un tenero bulbo, ignoto ai latini primitivi e mai cantato su cetra italiana. Non è noto chi lo importò fra noi, né quando ne invalse l'uso. Se fosse stato conosciuto in età remota, Virgilio, che canta le fertili maggesi, le biade, l'amaro lupino e perfino la veccia, non avrebbe trascurato di cantare il fiore del croco aromatico e prezioso. Lucio Columella fa cenno la prima volta di questo fiore olezzante penetrato negli orti e nei giardini romani con le foglie delle cassia, e con l'incenso odoroso e con la mirra.

«La sua coltivazione ebbe principio non nei feraci latifondi di Puglia, o nell'ampia valle del Po, o nel Piceno, o nel suolo Etrusco, ma nell'Agro dell'Umbria e della Sabina, nella:

«... (omissis)... frigida tantum
Nursia, difficili vel condita Cassia clivo,
Queque Amiterninis crevit vicina ruinis
Urbs, Jovis armigere retinens ex alite
nomen,
... (omissis) ...
Precipueque meae patriae armipotens
oliva

A sinistra: la ristretta zona, in provincia de L'Aquila, dove si trova il territorio della comunità montana di Campo Imperatore con l'altopiano di Navelli (**a destra**). Qui si coltiva lo zafferano



**Zafferano nella provincia de L'Aquila:
andamento della coltivazione e quotazioni**

Anno di riferimento	Superficie ha	Produzione kg	Produzione unitaria kg/ha	Prezzo alla produzione (1) lire/kg
1910	300	3200	10,6	106
1920	80	1000	12,0	303
1930	115	1500	13,0	736
1940	181	2070	11,4	892
1950	180	2000	11,1	38.079
1960	180	2000	11,1	52.805
1970	21	200	9,5	107.000
1980	4	40	10,0	1.100.000
1985	5	40	8,0	1.562.000
1989	6	72	12,0	2.350.000

(1) Dati forniti dalla Camera di commercio de L'Aquila.

*Dona ferunt Cilicum: turritae e moenibus urbis
In Tiniae fontes iratae concolor undae,
Tractus arenosus speciosus flore renidet (2)».*

Presenta poi il poeta pratici insegnamenti sul modo di coltivare il fiore odoroso, sul tempo del raccolto e sul come preservarlo dalle malattie, dagli animali nocivi.

Descrive quindi la bellezza del fiore e come sia incantevole ammirare un'ampia valle fiorita di croco mentre si colora e si avvia ai raggi tiepidi del sole nascente.

Finalmente, giunto il fiore a maturità, le schiere di fanciulle liete muovono per i campi ridenti a raccogliere il fiore cilestrino, e con le odorose spoglie delle airole riempiono i capaci panierieri nelle ore più fresche del mattino o in quelle del più tardo pomeriggio.

L'opera dimostra come sul termine del Medioevo la pianta venisse coltivata in Umbria su larga scala, costituendo un oggetto importante di lucroso commercio per Spoleto e per il territorio del Ducato. La coltura dello zafferano ha praticamente mantenuto la sua importanza, anche come superficie coltivata, fino alla fine del secolo scorso: 450 ha e 400 ha erano le su-

perfici stimate in provincia de L'Aquila rispettivamente nel 1830 e nel 1900. Poi per lo zafferano è iniziata una lenta, ma costante, decadenza nonostante l'aumento progressivo dei prezzi al chilogrammo pagati alla produzione.

Le cause del declino della coltura vanno ricercate principalmente nelle mutate condizioni di vita nelle campagne; secondariamente nella diffusione di surrogati e di prodotti di sintesi usati dall'industria alimentare.

Nelle famiglie contadine composte da molte unità, la coltivazione dello zafferano rappresentava, in periodi di scarso impegno per la maggior parte dei lavori agricoli, un impiego di manodopera non qualificata, a cui far partecipare vecchi e bambini; una manodopera senza dubbio scarsamente remunerata, comunque senza impegni di capitali (lo zafferano potremmo definirlo l'orto dei poveri o dei montanari).

L'industria chimica è in grado di produrre coloranti di sintesi a costi irrisori rispetto a quelli dello zafferano, ed in una civiltà consumistica è sempre il mercato che condiziona la fortuna o il declino di un qualsiasi bene. Limitate prospettive però esistono sempre per lo zafferano.

Viviamo nel periodo dell'ecologia e sembra che nel prossimo futuro non si

debba parlare d'altro. Coltivazioni e prodotti agricoli biologici il più possibile senza impiego di pesticidi, la dieta mediterranea, la ricerca di cibi antichi apriranno nuove possibilità e prospettive per lo zafferano.

(¹) Il nome attuale, zafferano, deriva dall'arabo *Azzafaran* che significa «splendido come uno zaffiro».

(²) «... fredda Norcia, o in Cascia elevata su difficile clivo, e nella città che sorge presso i ruderi di Amiterno, che trae il nome dall'augello armigero di Giove... In modo particolare i colli della mia patria gloriosa in arme, rivestiti di olivi e di mandorli, e i campi esposti a ponente, coltivano questa pianta proveniente dalla Cilicia. Di questo vago fiore si adorna anche quel tratto di territorio arenoso che va dalle mura turrette di Spoleto alle sorgenti del Topino, e nel colore sembra l'onda di un mare in tempesta.»

La pianta e l'ambiente

Lo zafferano (*Crocus sativus* L.) (1) appartiene alla famiglia delle Iridacee, la stessa che comprende numerose piante coltivate e spontanee come il gladiolo e i vari iris.

Anche nel genere *Crocus* troviamo molte specie coltivate di altissimo effetto decorativo, diverse fra loro per le numerose colorazioni e variegature dei fiori. Sono stati gli olandesi, da circa

tre secoli, a diffondere nel mondo la loro coltivazione.

In Italia è presente inoltre la specie *Crocus vernus*, spontanea in quasi tutte le regioni, nei luoghi freschi, erbosi, nelle radure boschive, dove fiorisce da marzo a giugno. *Crocus vernus* è detto anche «zafferano selvatico» per la somiglianza con la specie coltivata; i fiori infatti ricordano molto per colo-



Il croco o «zafferano selvatico» (*Crocus vernus*) ricorda nella forma e nei colori il vero zafferano (*Crocus sativus*), tuttavia non trova nessun impiego culinario o industriale; anche l'epoca di fioritura è completamente diversa: quasi sempre coincide con i primi tepori primaverili. **Foto di Azzurra Carrara Pantano**

Bulbi, foglie e
fiore di una
piantina di
zafferano



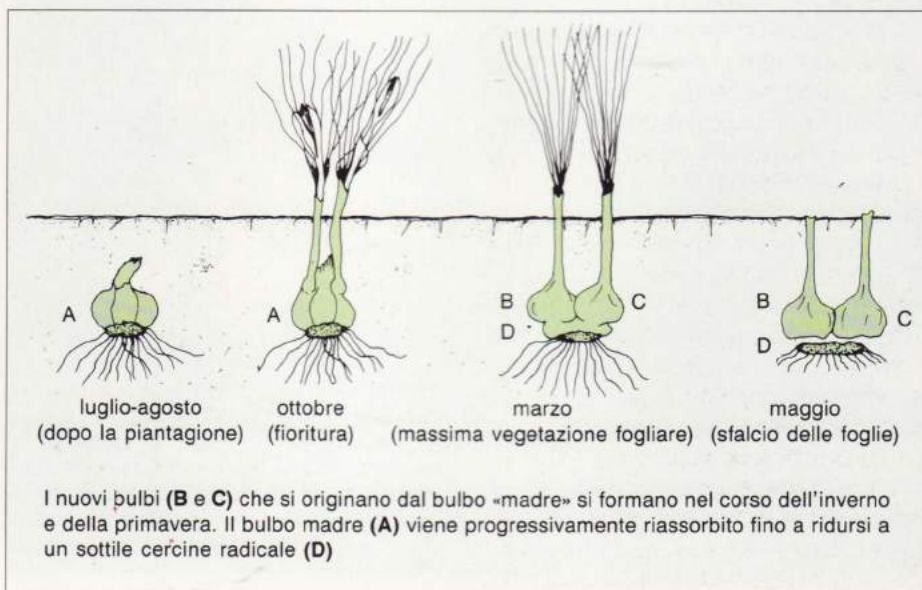
razione e sfumature il vero zafferano, tuttavia gli stimmi, pure giallo-aranciato, non hanno potere colorante e sono privi della droga tipica del *Crocus sativus*, per cui non esiste motivo per la raccolta.

LA PIANTA

Lo zafferano (*Crocus sativus* L.) appartiene alla famiglia delle Iridacee.

La pianta di zafferano si origina da un bulbo solido, compatto, di sostanza bianchissima, di forma circolare schiacciata e del diametro variabile dai 3 ai 6 cm; tale bulbo è ricoperto da tuniche filamentose di color cappuccino scuro, riunite superiormente a ciuffo. Sotto le tuniche sono presenti 2-3 gemme da cui si sviluppano foglie e fiori e che servono da embrione per i nuovi bulbi.

In autunno il bulbo presenta alla ba-





Particolare del fiore dello zafferano: sono evidenti i tre stami di colore giallo e i tre stimmi color «rosso fuoco»

se una corona di radici bianche, filamento, lunghe da 8 a 20 cm. Nell'inverno l'attività vegetativa è ridotta, ma riprende con particolare vigore all'inizio della primavera.

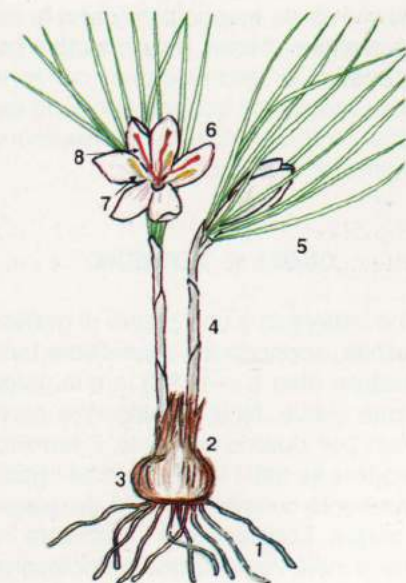
I nuovi bulbi si formano nel corso dell'inverno e della primavera, in parte a spese delle sostanze di riserva del vecchio bulbo e in parte per proprio accumulo di prodotti elaborati dalle foglie. Il bulbo madre viene progressivamente riassorbito fino a ridursi a un sottile cerchio radicale.

Le foglie e i fiori, che sono avvolti in una spatula bianca, spuntano da terra contemporaneamente.

La spatula, foglia trasformata che avvolge il fiore e la sua base, è costituita da tre-quattro strati di tuniche bianche sottili, della consistenza di una pellicola, simile a quella che avvolge l'aglio.

Le tuniche si lacerano in punta e liberano le foglie (da 9 a 11), strette a mazzetto, lineari, quasi triangolari, allungate (15-20 cm), color verde carico con una linea mediana bianca, e i fiori di color viola-rosato, chiusi a tubulo, che al primo sole si aprono.

Il fiore, a forma di campanula, è costituito da: 6 tepali (2) saldati in un tubulo alla base; 3 stami con antera gialla; 3 stimmi filamentososi di color «rosso



LE PARTI CHE COMPONGONO LA PIAN-
TA DELLO ZAFFERANO. 1-Radici fila-
mentose; 2-bulbo ricoperto dalle esili tu-
niche; 3-ovario situato sotto terra; 4-spatte
bianche (tre-quattro strati); 5-foglie fila-
mentose; 6-fiore campanulato con sei tepali;
7-stami; 8-stimmi filamentososi

A sinistra: fiore di zafferano in fase di schiusura. **A destra:** fiore di zafferano appena schiuso, pronto per offrire i preziosi stimmi, la sola parte utilizzabile della pianta



croco» con l'apice ingrossato a forma di tromba, i quali si riuniscono in uno stilo, incolore, che termina in un ovario situato sotto terra i cui semi abortiscono. Gli stimmi costituiscono la sola parte utile della pianta; lunghi 3-4 cm, elastici, aggrovigliati, di color rosso-vivo, se masticati tingono la saliva di giallo intenso; hanno sapore caratteristico amaro-piccante, dal forte odore aromatico quando vengono essiccati, e commercialmente assumono il nome di zafferano.

CLIMA E TERRENO

Lo zafferano è una pianta di grande rusticità, sopporta sia bassissime temperature (fino a -15°C), sia la calda aridità estiva. Non ha esigenze particolari per quanto riguarda il terreno: prospera su tutti i terreni purché opportunamente concimati e privi di ristagni di acqua. Logicamente l'ambiente influisce sulla vegetazione complessiva della pianta e, di conseguenza, sulle caratteristiche del prodotto.

Qualunque sia la natura del terreno, per la buona riuscita della coltura si richiedono tre condizioni.

1) Terreno profondo e ben lavorato. Occorre al proposito effettuare un profondo scasso (con la vanga nell'orto o con grosso aratro monovomere in pieno campo) di almeno 40 cm, la-

sciando le zolle all'azione degli agenti atmosferici invernali il più a lungo possibile.

2) Terreno nuovo. Per terreno nuovo si intende un terreno che non sia mai stato coltivato a zafferano (o per lo meno un terreno che abbia ospitato lo zafferano molti anni prima). Nell'altopiano aquilano i vecchi coltivatori affermano che è necessario far intercalare un periodo di almeno dieci anni tra una coltivazione e l'altra e portare in superficie sempre del terreno vergine. Ciò è stato ampiamente dimostrato con le abbondanti produzioni ottenute in terreni dove lo zafferano veniva posto per la prima volta.

3) Concimazioni organiche. Circa le concimazioni organiche, lo zafferano beneficia soprattutto della forza vecchia, cioè di letamazioni effettuate 2-3 anni prima su altre colture (pertanto si possono escludere letamazioni alla coltura di zafferano in atto a meno che non siano necessarie, nel qual caso devono essere dati indicativamente 3 kg di letame maturo per m^2 in autunno o primavera). Prove effettuate in terreni fortemente umiferi, con torba o humus di lombrico, non hanno dato buoni risultati. Le concimazioni chimiche non influiscono particolarmente sulla produttività.

Lo zafferano, come ogni altra pianta, vegeta più o meno bene a seconda delle condizioni atmosferiche. In

genere sono ottime le piogge dopo il piantamento (luglio-agosto), che favoriscono l'entrata in vegetazione e lo spuntare delle radici, come sono necessarie le piogge all'inizio del mese di marzo quando si trova in pieno sviluppo il nuovo bulbo. Di contro, sono dannose le piogge eccessive e i ristagni di acqua sia autunnali che primaverili perché provocano la perdita dei bulbi per marcescenza; anche in periodi estremamente siccitosi non si deve intervenire con irrigazioni per non correre il rischio di perdere l'intera col-

tura per marcescenza dei bulbi. La siccità estiva o autunnale invece non provoca danno alcuno, al massimo si avrà un ritardo nella fioritura; pertanto la coltura non necessita di irrigazioni di soccorso.

(1) Il termine *Crocus* deriva dalla parola greca *Krókos*, che significa filo, in allusione ai lunghi stimmi filiformi.

(2) In botanica il termine «tepali» sta ad indicare quando petali e sepali del fiore, che rappresentano rispettivamente i componenti della corolla e del calice, non sono tra loro distinti ma costituiscono un unico elemento.

La coltivazione

I bulbi destinati all'impianto dello zafferaneto devono venire innanzitutto sottoposti ad una accurata cernita e mondati dalle prime tuniche.

Tradizionalmente la cernita non comporta suddivisioni in varie categorie (prima, seconda, di scarto, ecc.), ma si limita a separare dai bulbi idonei a riprodursi e fiorire, e comunque di diametro non inferiore a 2,5 cm, quelli piccoli, malformati, marcescenti o rosicchiati dai topi. La grandezza dei bulbi è senz'altro indice di qualità e di capacità riproduttiva, quanto più sono grandi tanto maggiore sarà la sostanza di riserva a spese della quale dovranno formarsi le nuove piantine. La capacità di moltiplicazione del bulbo è 1:1-1:5, mediamente 1 a 1,2, per cui seminando 100 kg di bulbi si ottengono 120 kg.

Una produzione maggiore è sempre a scapito della qualità. Per questi motivi la coltivazione, che potrebbe restare nello stesso terreno per tre anni, deve essere rinnovata, cioè trapiantata ogni anno per poter conservare l'alta qualità dei bulbi.

I bulbi possono rimanere anche molto tempo fuori terra, purché si abbia cura di tenerli in locali ben asciutti e al buio.

Dello zafferano non si conoscono varietà; il nome che segue alla zona di



Bulbo madre con bulbilli neoformati alla ripresa vegetativa nel mese di marzo

produzione non è legato a possibili varietà, ma sicuramente secoli di riproduzione in uno stesso territorio hanno prodotto ecotipi, cioè selezioni del luogo di coltivazione, valutabili soltanto in un confronto diretto.

L'IMPIANTO DELLO ZAFFERANETO

Nel periodo di luglio-agosto si effettua una fresatura del terreno in modo da renderlo il più possibile ben pulito dalle erbacce e ben livellato.

Mondati i bulbi, si passa subito a piantarli.

Il piantamento si esegue incomin-

A sinistra: campo di zafferano piantato a tre file sull'aiola all'inizio della ripresa vegetativa nel mese di marzo. **A destra:** campo di zafferano piantato a due file sull'aiola; il numero delle file è ridotto a due poiché la piantagione è stata effettuata con un piccolo aratro e non a mano con la zappa



ciando da un lato dell'appezzamento preparato.

Si traccia un solco diritto con una zappa triangolare, profondo 12-15 cm e largo 15-20 cm, nel quale vanno posti sul fondo i bulbi ben allineati l'uno accanto all'altro con il ciuffo delle tuniche rivolto in su.

Terminato il primo solco, si inizia il secondo ricalzando con la terra che si solleva dal primo e si ripete l'operazione di posa dei bulbi. Dopo il quarto solco si lascia vuoto lo spazio di un solco e si ricomincia da capo. Si ottengono così airole larghe 80 cm sulle quali sono poste quattro file di bulbi e servite da stradelli larghi 40 cm. Le airole possono comunque essere strutturate anche in maniera diversa, a due o tre file, come risulta meglio evidenziato nelle fotografie.

La quantità di bulbi necessari per 1.000 m² di zafferaneto risulta di circa 1 tonnellata (cioè 1 kg per m²).

Una quindicina di giorni dopo aver piantato si regolarizzano con un rastrello le airole, pareggiando i cigli dei solchetti e approfondendo le stradelle di servizio.

Procedendo in tal modo i bulbi risulteranno interrati alla profondità di 12-15 centimetri e a contatto immediato l'uno con l'altro.

LA RACCOLTA DEI FIORI E IL PRELEVAMENTO DEGLI STIMMI

Con le piogge di fine agosto il bulbo entra in vegetazione, emette radici, e ai primi di ottobre spuntano dalla terra i getti avvolti dalla delicatissima spatina bianca che si lacera in punta facendone emergere il mazzetto di foglie.

Verso la metà di ottobre appaiono i primi fiori.

I fiori, chiusi a tubulo, emergono dal mazzetto di foglie e in 24 ore sono completamente aperti.

La raccolta deve effettuarsi alle prime luci dell'alba e non protrarsi oltre l'ora in cui il pallido sole di ottobre intiepidisce l'aria (ore 9-10).

Con un cestino posto al braccio sinistro si cammina lungo la stradella, cogliendo tutti i fiori delle prime due file poste alla propria destra, quindi giunti alla fine dell'aiola si risale per l'altra stradella raccogliendo i fiori delle altre due file.

I fiori aperti si colgono con difficoltà e si rischia di rovinare gli stimmi, pertanto è indispensabile visitare il campo tutte le mattine per raccogliere quelli formati durante il giorno e la notte precedenti.

Il massimo della fioritura dura circa 10 giorni ed è in questo periodo che



La separazione degli stimmi (sfioritura) è un'operazione che va effettuata nella stessa mattina in cui sono stati raccolti i fiori

la lavorazione richiede il maggior impiego di manodopera.

Dai fiori raccolti debbono essere prelevati gli stimmi entro la giornata: posto su di un tavolo il raccolto del mattino, si inizia subito l'operazione di prelevamento degli stimmi.

La destrezza tutta propria degli agricoltori dei luoghi di coltivazione consente loro di procedere abbastanza rapidamente e con precisione, evitando di rompere gli stimmi, staccandoli al punto giusto, cioè dove termina il colore rosso.

Gli stimmi freschi vengono quindi posti in un setaccio da farina e asciugati sulla brace presso il camino per 15-20 minuti. È questa un'operazione molto delicata dalla quale dipende la qualità dello zafferano. Il disseccamento deve giungere al punto in cui premendo gli stimmi fra le dita questi non si frantumano conservando una buona elasticità e siano sufficientemente disidratati da non subire alcuna fermentazione.

Il colore deve risultare di un bel rosso porpora e si deve facilmente percepire il gradevole aroma. Il prodotto così ottenuto può essere conservato anche per più anni, in sacchetti di tela o in vasetti di vetro, oppure macinato e posto in bustine.

LE CURE CULTURALI SUCCESSIVE ALLA RACCOLTA

Terminata la raccolta dei fiori, lo zafferaneto viene lasciato fino alla primavera successiva. Saltuarie visite risultano opportune per controllare l'eventuale presenza di topi campestri particolarmente ghiotti dei bulbi.

Nel mese di maggio le foglie, che si sono allungate fino a 30-35 cm, ingialliscono e disseccano; quindi si falciano e si allontanano dal campo. Possono anche venire falciate ancora verdi e utilizzate come foraggio. Tolate le foglie si effettua una leggera sarchiatura per mantenere il terreno pulito dalle erbacce. La pianta entra in riposo vegetativo da luglio ad agosto, ed è questo il periodo in cui dovrà effettuarsi il trapianto.

La scavatura dello zafferano è un'operazione molto semplice in quanto le piantine sono ben allineate; è sufficiente riaprire il solco con una zappa fino a scoprire il ciuffetto delle tuniche essiccate, quindi tirando queste si preleva il bulbo e lo si pone in ceste; oppure con un piccolo aratroino si scende al di sotto del bulbo e lo si porta in superficie con la terra. Le ceste contenenti i bulbi si portano nell'aia dove si effettua la cernita, tenendo quelli più

Stimmi essiccati
di zafferano dal
caratteristico
colore «rosso
croco»



belli e più grandi e togliendo lo strato esterno delle tuniche secche, facendo rimanere quelle interne lucide. Quelli piccoli, del diametro inferiore a 2 cm, vengono scartati, insieme a quelli rotti o mangiati dai topi.

Il reimpianto si effettua entro la settimana. Si procede cavando e reimpiantando piccole superfici alla volta, a seconda della forza lavorativa a disposizione.

Molti agricoltori lasciano la coltivazione per due o tre anni senza effettuare il trapianto, per motivi contingenti o per carenza di manodopera, ma a

scapito della qualità e della produzione di fiori.

I bulbi piccoli non sono in grado di fiorire oppure se fatti riprodurre più volte (fino a 7) si ottiene una grave perdita in fiori.

Nei Paesi dove tradizionalmente la coltura è poliennale (Spagna, Grecia, India) la media di produzione per anno in stimmi secchi è di gran lunga inferiore da quella ottenuta nell'Aquila in coltura annuale. La media è variabile da 6 ad 8 kg/ha, mentre i 15 kg di stimmi secchi per ettaro a L'Aquila non rappresentano produzioni eccezionali. Il risparmio di manodopera è relativo in quanto le operazioni di trapianto richiedono non più di 1/4 del tempo complessivo di tutte le operazioni colturali. La perdita in bulbi è dovuta oltre che al loro rimpicciolimento per mancato trapianto, anche alla presenza di infezioni fungine, che sono chiaramente meno controllabili su un terreno infetto.

Come tutte le bulbose, lo zafferano non sfugge alla regola secondo la quale è meglio ripetere i trapianti ogni ciclo vegetativo; più bulbi vicini fra loro, infatti, si contendono lo spazio, per cui restano piccoli, con scarso accumulo di sostanza di riserva e con apparato radicale poco espanso. Per di più il ter-

Stimmi filamentososi
di zafferano,
precedentemente
essiccati, fatti
rigonfiare in
acqua





Occorre una tonnellata di bulbi (equivalenti a circa 25.000 pezzi) per mettere a dimora una superficie di 1.000 metri quadrati e produrre un chilogrammo di zafferano essiccato

reno poco permeabile (costipato) contribuisce ad impedire lo sviluppo dei bulbi stessi.

Come già detto, è bene che la coltura non torni sullo stesso terreno prima che siano trascorsi dieci anni; lo zafferano può entrare in qualsiasi rotazione seguendo o precedendo sia cereali che foraggere.

UN SEMPLICE CONTEGGIO ECONOMICO

Per produrre 1 kg di zafferano in fili essiccato occorrono circa 100.000 fiori, quindi calcolando una media di quattro fiori a bulbo occorrono 25.000 bulbi del peso complessivo di 1 tonnellata (un bulbo pesa circa 40 g) ed una superficie investita di 1.000 m² circa.

La produzione può variare in quanto non è sempre lo stesso il numero dei getti emessi dal bulbo — da 1 a 5 — ed ogni getto è in grado di emettere da
(Il testo continua a pag. 27)

DOVE PROCURARSI I BULBI E LO ZAFFERANO

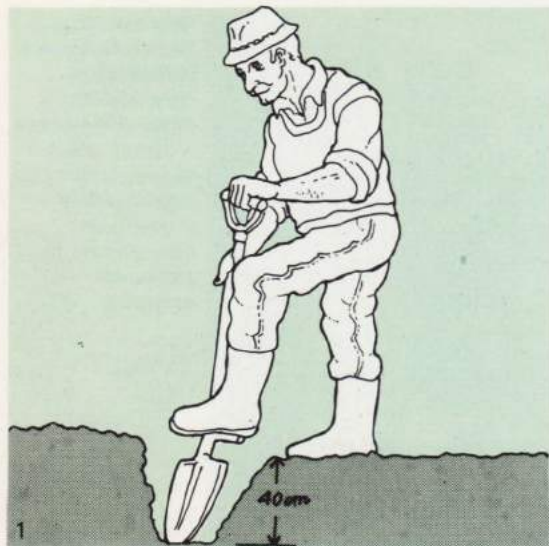
Nell'altopiano di Navelli ed esattamente nel paesino di Civitaretenga, è stata costituita, sin dal 1971, una Cooperativa che si propone come obiettivo quello della coltivazione e del commercio dello zafferano (1).

Attraverso la Cooperativa è possibile avere informazioni relative all'acquisto dei bulbi e dello zafferano per uso di cucina.

A titolo informativo ricordo che la prenotazione dei bulbi (è necessario un ordine minimo 10 bulbi a lire 1.000 cadauno) deve essere fatta durante il mese di luglio, mentre l'acquisto delle buste di zafferano (contenenti ognuna 3 bustine da 0,1 g ciascuna) avviene tramite contrassegno, con minimo di fornitura di 10 bustine.



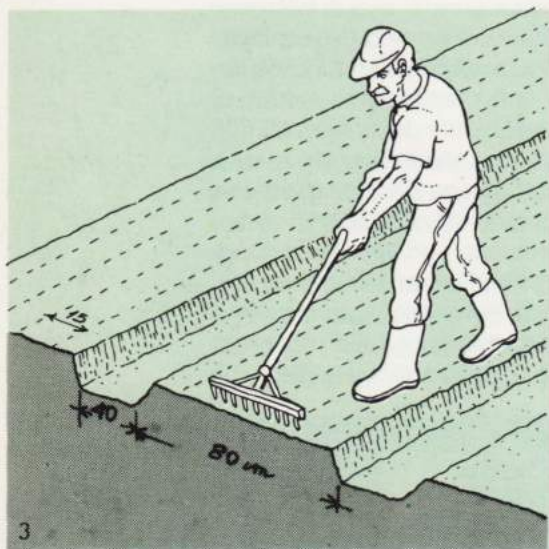
Quattro bulbi di zafferano coltivati in vaso. Occorrono 6 vasi così coltivati per ottenere un grammo di stammi essiccati



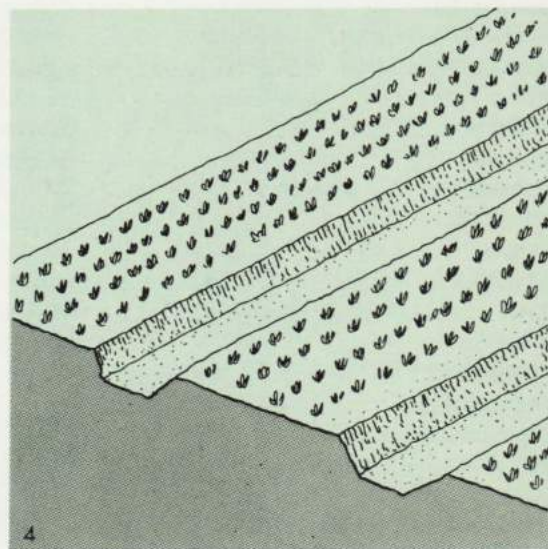
NOVEMBRE 1990



LUGLIO-AGOSTO 1991

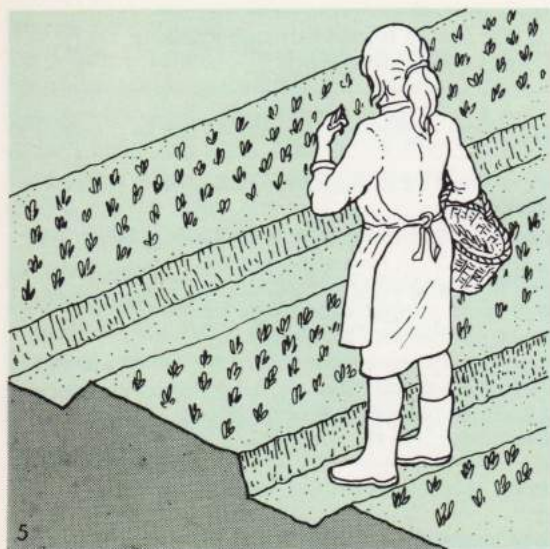


AGOSTO 1991



OTTOBRE 1991

L'IMPIANTO E LE CURE COLTURALI DELLO ZAFFERANETO. 1-Si effettua l'aratura ad almeno 40 cm o più di profondità, in modo da lasciare il terreno per tutto l'inverno soggetto all'azione degli agenti atmosferici (nel caso di impianto su una piccola superficie nell'orto lo scasso si può effettuare a mano con una vanga). 2-Sul terreno ben sminuzzato e livellato si traccia con la zappa triangolare un solco profondo 12-15 cm e largo 15-20 cm nel quale vanno posti i bulbi in fila e bene ravvicinati (indicativamente ne occorreranno circa 1 kg per m²). Si passa poi a tracciare un secondo solco con le modalità indicate nel testo, fino ad arrivare al quarto solco e ad aver costituito delle aiole larghe 80 cm con stradine di accesso di 40 cm. 3-Una quindicina di giorni dopo la piantagione si regolarizza con un rastrello l'aiola. 4-Con le piogge di fine agosto il bulbo entra in vegetazione e ai primi di ottobre spuntano da terra i getti



OTTOBRE-NOVEMBRE 1991



MAGGIO 1992



MAGGIO-GIUGNO 1992



LUGLIO-AGOSTO 1992

5-Verso la metà di ottobre appaiono i primi fiori che emergono dal mazzetto di foglie. È tempo di iniziare la raccolta che va effettuata nelle prime ore del mattino, in modo da terminare entro le ore 9-10 antimeridiane. 6-Si effettua quindi lo sfalcio della vegetazione esaurita. 7-Si procede successivamente ad una zappatura del terreno, utile anche per pulirlo dalle eventuali erbe infestanti. 8-Si riapre il solco con la zappa fino a scoprire il ciuffetto delle tuniche essiccate. Quindi tirando queste si prelevano i bulbi e si pongono in cassette per la futura piantagione

Calendario schematico dei lavori necessari per iniziare la coltivazione dello zafferano	
Novembre 1990	Aratura o vangatura del terreno ad almeno 40 cm di profondità
Luglio-agosto 1991	Zappatura, a mano o con motozappatrice, del terreno per pulirlo dalle erbacce e livellarlo. Si passa subito a piantare i bulbi nelle airole dopo averli selezionati (mondati). Dopo 15 giorni dalla piantagione si regolarizzano con un rastrello le airole pareggiando i cigli dei solchetti e approfondendo le stradelle di servizio.
Ottobre 1991	Spuntano i getti ai primi di ottobre. A metà ottobre inizia la raccolta dei primi fiori e si attua il prelievo immediato degli stimmi.
Novembre 1991	Ultimata la raccolta si lascia la coltura «tranquilla» fino a primavera. Si predispone, con la aratura o la vangatura, il nuovo terreno che dovrà ospitare successivamente la coltura.
Maggio 1992	Si falciano le foglie disseccate (o ancora verdi) e si sarchia il terreno per pulirlo dalle erbacce.
Luglio-agosto 1992	Si effettua il trapianto scavando i bulbi dell'anno precedente e i nuovi che si sono originati (dopo aver effettuato la cernita dei migliori) mettendoli nella nuova dimora (terreno scassato nel novembre 1991) e iniziando così il nuovo ciclo di coltivazione.

Costi e ricavi di una coltivazione di zafferano su 1.000 metri quadrati	
Costi (lire):	
— interessi sull'acquisto di 1.000 kg (1 kg al metro quadrato) di bulbi del valore di lire 2.500.000	250.000
— varie	100.000
— manodopera (totale ore 420):	
— impianto (compresi trapianto e pulitura bulbi) ore 130 per lire 5.000/ora	650.000
— coltivazione (compresa preparazione terreno) ore 40 per lire 5.000/ora	200.000
— raccolta ore 50 per lire 5.000/ora)	250.000
— prelievo stimmi ed essiccazione ore 200 per lire 5.000/ora ...	1.000.000
Totale costi	2.450.000
Ricavi (lire):	
— considerata una produzione di 1 kg di zafferano per 1.000 m ² a lire 2,5 milioni/kg	2.500.000
— incremento del patrimonio bulbi (L. 2.500/kg per 200 kg)	500.000
Totale ricavi	3.000.000
Come si vede nel conteggio sopra riportato il bilancio entrate-uscite chiude con un utile modesto pur considerando in sole lire 5.000 il compenso orario della manodopera impiegata. È anche da tenere presente che nei costi non si è tenuto conto del prezzo di acquisto dei bulbi (ma solo dei relativi interessi conteggiati al 10%), nella supposizione che essi fossero già in possesso del coltivatore.	

(segue da pag. 23)

2 a 6 fiori. Un buon zafferaneto in condizioni di andamento stagionale favorevole può produrre anche 1,5 kg di stimmi essiccati per 1.000 m² (le media di produzione oscilla comunque fra gli 0,8 e gli 1,2 kg).

Nel 1990 (produzione 1989) 1 kg di zafferano in fili quotava lire 2.500.000-3.000.000 alla produzione. La cifra apparentemente molto alta risulta di fatto scarsamente remunerativa per un prodotto che richiede un forte impiego di manodopera (circa 420 ore per

1.000 m²). E non a caso la coltura è stata introdotta in zone montane e povere, dove, sia per disponibilità (in passato) di manodopera, sia per gli scarzi impieghi nei lavori di campagna nel periodo di fine autunno, la famiglia contadina poteva arrotondare le entrate ed impiegare con lavori semplici e leggeri anche vecchi e bambini.

(1) Cooperativa dei coltivatori dell'altopiano di Navelli - Via Umberto I, 7 - 67020 Civitavecchia (L'Aquila) - Tel. (0862) 959163.

Uso dello zafferano

Dire in poche parole a cosa serve lo zafferano risulta molto difficile; il suo largo impiego ad iniziare dalle civiltà greca e romana ne ha fatto, di volta in volta, il belletto, l'unguento, il profumo, la tintura, la bevanda, il cibo, l'eccitante, il calmante, ecc.

In pratica se ne sono impossessate, a fasi alterne, la cosmesi, la medicina, la cucina e l'industria tintoria.

COMPOSIZIONE

Chimicamente lo zafferano risulta interessante per la presenza, fondamentalmente, di tre principi attivi:

— la crocina che conferisce il colore rosso porpora;

— la picrocrocina che conferisce il sa-

pore amaro e parte dell'aroma;

— il safranale che è l'aldeide che si forma durante l'essiccazione sul fuoco e durante la conservazione e che conferisce il caratteristico aroma.

La limitatissima produzione attuale, peraltro, non consente che del prodotto si interessi l'industria. I 50-70 kg di zafferano prodotti annualmente in Italia sono da considerarsi un bene per pochi che ne sappiano fare cauta incetta, idoneo uso e fantasioso impiego. È chiaro che, allo stato attuale, l'impiego dello zafferano dovrebbe esclusivamente ritenersi quello di ingrediente degli alimenti ed aromatizzante e colorante di alcune bevande di preparazione casalinga.

Tradizionalmente lo zafferano de L'Aquila è di qualità superiore, ma per dare una risposta basata su certezze scientificamente dimostrate occorre effettuare analisi specifiche su vari campioni e confrontarle.

ANTICHE CREDENZE SULLE PROPRIETÀ DELLO ZAFFERANO

Dalle citazioni storiche sembrerebbe che lo zafferano sia in grado di porre rimedi a numerose malattie o disturbi fisiologici. Veniva addirittura indicato come afrodisiaco e regolatore di

Composizione centesimale dello zafferano su sostanza secca	
Componenti	%
Umidità	14,45
Sostanze azotate	13,58
Olio essenziale	0,91
Sostanze estrattive non azotate	41,89
Grasso	8,07
Zucchero	21,51
Fibre legnose	4,35
Ceneri	9,69

Oltre alle bustine di zafferano e ai vasetti contenenti gli stimmi essiccati del fiore è possibile reperire in commercio anche bottiglie di liquore allo zafferano. È sempre meglio acquistare il prodotto tipico «Zafferano de L'Aquila» per evitare di trovarsi di fronte a un prodotto contraffatto oppure non puro



moltissime funzioni dell'organismo. Più recentemente molti ricercatori moderni riconoscono allo zafferano numerose azioni terapeutiche: diuretico, analgesico, digestivo, per citarne alcune fra le più importanti.

La scienza medica tuttavia non ha mai confermato le sue proprietà terapeutiche o per lo meno, pur riconoscendogli talune indiscutibili azioni sull'organismo (ad esempio entra con l'oppio nella composizione del laudano, quindi effettivamente è dotato di proprietà antidolorifiche) ha ridimensionato le antiche credenze sull'uso di questa droga. Di certo si sa inoltre che trattandosi di una droga, a dosi elevate può creare seri disturbi o gravi danni all'intero organismo (azione emorragica e abortiva).

Indiscutibile è la sua efficacia tintoria e l'uso in cosmesi, entrambe azioni note sin dai tempi dei Greci e dei Romani; ma dato l'alto costo della materia prima colorante contenuta nello zafferano, l'impiego oggi da parte dell'industria non è conveniente.

In pratica gli usi della droga zafferano in cucina, quale componente di liquori e più recentemente come «colorante» naturale di preparati alimenta-

ri, sono gli unici certi e fidati che oggi si conoscono, purché la materia prima sia garantita per quel che riguarda la qualità e provenienza.

LE SOFISTICAZIONI

Vale subito la pena di ricordare che lo zafferano è prima di tutto un prodotto naturale, genuino, usato da sempre, che andrebbe maggiormente valorizzato e reclamizzato.

Il prodotto zafferano è troppo prezioso e disponibile in quantità troppo limitate per non indurre persone di pochi scrupoli a manipolarlo opportunamente, allettate dai possibili facili guadagni.

Comunque, per essere certi della qualità del prodotto, sarà sufficiente attenersi all'acquisto del prodotto tipico. Ricordo infatti che esiste un solo «Zafferano de L'Aquila» e nella quasi totalità viene prodotto e confezionato dalla Cooperativa dei coltivatori dell'altopiano di Navelli, con marchio registrato. Nomi di fantasia o con la dicitura «d'Aquila» o «Aquila» non garantiscono la provenienza del prodotto.

La fama dello zafferano italiano è

dovuta alla purezza del prodotto, ma bisogna sempre considerare che la qualità è legata più che altro alla tecnica di essiccazione ed anche alla conservazione.

Tuttavia numerose sono le sofisticazioni che sono state adottate in passato, alcune molto ingenuie, altre più raffinate e difficili da individuare.

Ricordiamo alcune «vecchie adulte-

Dosaggio in ppm (parti per milione) della picrocrocina e del safranale, i due composti responsabili dell'aroma (*)		
Campioni di zafferano	Picrocrocina (ppm)	Safranale (ppm)
<i>Campioni reperiti alla produzione:</i>		
— L'Aquila 1985, in polvere (vasetto)	76,0	19,3
— L'Aquila 1985, in polvere (busta)	101,9	20,5
— L'Aquila 1986, in fili (vasetto)	95,3	41,4
— L'Aquila 1987, in polvere (vasetto)	109,2	48,0
— L'Aquila 1987, in fili (vasetto)	102,6	51,0
<i>Campioni di origine diversa:</i>		
— Sardegna 1986, in fili (vasetto)	253,0	92,2
— Iran 1986, in fili (vasetto)	127,0	55,6
— USA 1985, in fili (vasetto)	20,9	3,4
— Spagna 1985, in fili (scatola)	86,0	47,8
<i>Campioni del commercio minuto:</i>		
— Torino 1985, in polvere (busta)	51,5	18,0
— Ancona 1985, in polvere (busta)	50,2	16,0
— Bassano del Grappa 1985, in polvere (busta)	2,4	1,4
— Milano 1985, in polvere (busta)	21,9	3,5
— Pomezia 1986, in polvere (busta)	53,4	8,3

(*) Elaborata da M. Solinas e A. Cichelli.

razioni»:

— zafferano con stami e stili gialli del proprio fiore (*C. sativus*);

— zafferano proveniente dal *C. vernus* (zafferano selvatico o croco);

— zafferano che ha già subito estrazione alcolica;

— zafferano mescolato ai fioretti del *Carthamus tinctorius* (falso zafferano o zaffranone);

— zafferano mescolato ai fioretti della *Calendula officinalis* (fiorrancio);

— zafferano mescolato ai fioretti della *Saponaria officinalis* (saponaria);

— zafferano mescolato ai fioretti dell'*Arnica montana* (arnica);

— zafferano mescolato ai fioretti della *Punica granatum* (granato o melograno);

— stimmi, frammenti di stili, corolla, antere, polline di zafferano selvatico che viene poi mescolato a sciroppo caramellizzato;

— polvere di radice di *Curcuma longa* (1) (curcuma) e polvere di legno di sandalo (*Santalum album*);

— polvere di legno di campeggio e di scotano (*Rhus cotinus*);

— zafferano spalmato di miele e glicerina;

— filo (fibra) di canape (*Cannabis sativa*) tinto in giallo e in rosso;

— zafferano con fibre di carne sfiocata e affumicata;

— zafferano con fibre vegetali unte in una miscela di zucchero, miele, gesso e lacca carminata;

— zafferano con foglioline di piante monocotiledoni colorate con una soluzione di zucchero colorato con zafferano e poi misti a spato pesante colorato con carminio;

— filamenti d'un fiore, probabilmente di garofano (*Dianthus caryophyllus*), colorati con fucsina, fissata per mezzo di glucosio.

LA LEGISLAZIONE

A tutela del prodotto in Italia vi sono due leggi: il R.D.L. 12-11-1936 n. 2217

«Norme per la tutela della denominazione di zafferano», e il D.P.R. 26-3-1980 n. 327, regolamento della legge 30-4-1962 n. 283 «In materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande». Nei 79 articoli vi sono norme di carattere generale, alle quali anche il commercio dello zafferano deve attenersi.

Riportiamo i cinque articoli del R.D.L. 12-11-1936 n. 2217 «Norme per la tutela della denominazione di zafferano».

Art. 1 - Il nome di «zafferano» è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi, del *Crocus sativus* L.

Art. 2 - È vietata la vendita e la somministrazione, sotto la denominazione di «zafferano», di sostanze diverse da quelle cui spetta la suddetta denominazione, che deve essere riservata allo zafferano, sia in filamenti che in polvere, esente da qualsiasi sostanza estranea. Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione prescritta dal seguente art. 3, quella del peso

netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

Tale disposizione non si applica allo zafferano venduto nelle farmacie, a dosi terapeutiche.

Art. 3 - La denominazione di «zafferano» deve essere segnata sugli imballi che lo contengono, nonché nelle fatture, nelle polizze di carico, nelle lettere di porto ed in ogni altro documento destinato a comprovarne la vendita e la somministrazione.

Art. 4 - Disposizioni transitorie. (omissis).

Art. 5 - Per la vigilanza relativa all'applicazione del presente decreto si applicano le disposizioni del capo VIII del D.L. 15-10-1925 n. 2033, sulla repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari.

(¹) La *Curcuma longa* è una pianta tropicale coltivata in Asia i cui rizomi vengono impiegati come base per la preparazione del *curry*, ma un tempo erano noti per le qualità tintorie del colorante (*curcumina*) giallo che diviene rosso in ambiente acido.

Avversità dello zafferano

Fortunatamente lo zafferano è una coltura molto rustica, resistente sia ai parassiti di origine fungina che alle avversità climatiche; solo le piogge continue ed i ristagni conseguenti possono favorire l'insorgere di talune parassitosi come il «mal vinato» e le fusariosi. È importante comunque precisare che la coltura di zafferano non richiede trattamenti antiparassitari collocandosi pertanto tra le colture cosiddette «ologiche».

MALATTIE FUNGINE

In passato sono state osservate alcune forme di attacchi fungini che vanno sotto il nome di «mal vinato». Il principale responsabile della malattia è il fungo (*Rhizoctonia violacea*) che provoca l'ingiallimento e il disseccamento precoce della pianta. L'infezione, come più volte ricordato, è favorita dal decorso di stagioni umide e piovose; il ristagno dell'acqua facilita inoltre la diffusione della malattia sullo stesso appezzamento.

Recentemente sono state accertate infezioni determinate da un fungo (*Fusarium* spp.) che provoca un anormale sviluppo delle foglie (allungamento fino a 50 cm), per cui la pianta si mostra sfilata e clorotica; il bulbo si svuo-

ta, e il fiore, ormai conformato, non riesce a uscire dalle brattee (foglie trasformate) che impediscono la sua apertura. Tale fatto determina una riduzione di fioritura dal 10% al 30%.

La causa della fusariosi è da attribuirsi alle affrettate pratiche colturali collegate alla diminuita disponibilità di manodopera. Quando, infatti, i bulbi venivano scelti a uno a uno, eliminan-



Confronto tra bulbo sano (a sinistra) e bulbo malato (infezione da *Fusarium*), a destra. Notare la spatola bianca che avvolge le foglie la quale non si è lacerata: i fiori sono abortiti nel suo interno

Gli stessi bulbi della foto a pagina 33 privati delle tuniche e tagliati a metà. Notare nel bulbo di destra la macchia bruna di marcescenza



do quelli piccoli e mal conformati, e seminati su terreni nuovi ben lavorati, non erano noti tali attacchi parassitari.

DANNI DA RODITORI E DA TALPE

Danni, ma sempre limitati o raramente verificabili, possono venire prodotti anche dai topi campagnoli e dalle talpe.

Per combattere i topi campagnoli è possibile impiegare apposite esche avvelenate, già preparate, facilmente reperibili presso i negozi di sementi e antiparassitari.

Per le talpe, allorché si riscontrino numerosi fori e gallerie, si può intervenire immettendo in esse gas tossici ottenuti bruciando zolfo. Comunque il danno in entrambi i casi è sempre molto limitato. Inoltre i topi vengono abbondantemente controllati in molte zone da volpi e da uccelli notturni; le talpe invece, nei terreni sciolti e leggeri degli zafferaneti, non vivono bene; pertanto si consiglia di intervenire solo in casi eccezionali.

Lo zafferano in cucina

a cura di IDA GORINI

Lo zafferano oltre che entrare in ricette di primi piatti (risotti, paste, ecc.) è indicato nella preparazione di pasta all'uovo, di dolci al forno con pasta lievitata e di liquori.

Vi proponiamo alcune interessanti ricette nelle quali lo zafferano entra come componente fondamentale.

I PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese

Occorrono: 350 g di riso vialone, 150

g di burro, 25 g di midollo di bue, un quarto di cipolla tritata, un bicchiere di vino bianco secco, 2 bustine di zafferano, 100 g di parmigiano grattugiato, brodo quanto basta, sale, pepe.

Mettete in una pentola 60 g di burro, il midollo di bue, la cipolla tritata, un pizzico di pepe e a calore moderato fate appassire la cipolla. Unite il vino, fatelo ridurre a metà, aggiungete il riso. Fate insaporire, rimescolandolo per qualche minuto. Unite due mestoli di brodo caldo, mescolate; a mano a mano che il riso asciuga e spessisce



Lo zafferano proveniente dalla Cooperativa dei coltivatori dell'altopiano di Navelli garantisce al consumatore qualità e purezza del prodotto

unite altro brodo. Cuocete a calore medio mescolando continuamente. Dopo 10 minuti di cottura unite lo zafferano.

Ritirate dal fuoco il risotto cotto al dente. Completatelo con il resto del burro e metà del parmigiano grattugiato. Coprite e lasciate riposare per 5 minuti. Versatelo in un piatto di portata e servite.

Penne allo zafferano

Occorrono: 400 g di penne, 250 g di mascarpone, 50 g di burro, una bustina di zafferano, sale, pepe, una manciata di parmigiano grattugiato.

Fate lessare la pasta in acqua salata e molto abbondante. Nel frattempo mettete in una zuppiera lo zafferano, il mascarpone, un pizzico di pepe e una manciata di parmigiano grattugiato. Lavorate il tutto con un cucchiaino di legno in modo da ottenere una crema ben amalgamata. Appena la pasta sarà cotta rovesciatela sul mascarpone con due cucchiaini di acqua di cottura e il burro fuso. Mescolate bene e servite subito. Per la buona riuscita di questa ricetta è indispensabile che la pasta venga aggiunta al mascarpone ancora caldissima, altrimenti non riuscirebbe a scioglierlo.

Insalata estiva di pasta

Occorrono: 250 g di mezze penne, 120 g di tonno sott'olio, 150 g di olive verdi e nere, 4-5 pomodori maturi, 3-4 acciughe sott'olio, una bustina di zafferano, un ciuffo di prezzemolo, qualche foglia di basilico, olio, sale, pepe.

Fate bollire una pentola di acqua salata a cui avrete aggiunto la bustina di zafferano e un cucchiaino d'olio, buttate la pasta e scolatela ancora al dente. Passatela sotto il getto dell'acqua fredda, rovesciatela in una zuppiera e irroratela con un filino di olio in modo che non si attacchi. Nel frattempo preparate gli altri ingredienti: spezzettate il tonno, snocciolate le olive e tagliatele a metà, scottate i pomodori in acqua bollente, sbucciateli e tagliateli a filetti, spezzettate le acciughe. Unite tutto

alla pasta, spolverizzate di prezzemolo tritato e di alcune foglie di basilico sminuzzato. Condite con pepe appena macinato, olio d'oliva extravergine, mescolate.

I SECONDI PIATTI

Vitello al sugo di zafferano

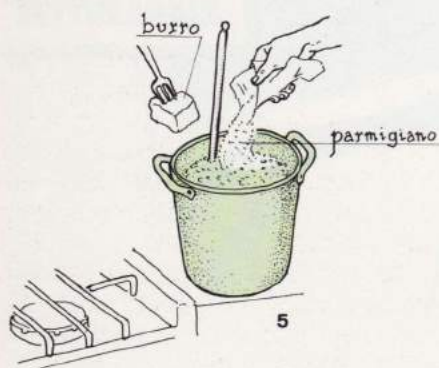
Occorrono: 800 g di vitello, 60 g di olio d'oliva, 1 limone, 1 cipolla, 8 g di zafferano, sale, pepe, panna da cucina.

In una casseruola riunite l'olio, il succo del limone, lo zafferano, il sale e il pepe, aggiungete 3/4 di litro d'acqua. Portate a bollire ed unite la carne di vitello tagliata a pezzi. Fate riprendere il bollire e a pentola scoperta lasciate cuocere una ventina di minuti. Unite la cipolla tagliata a fette, incoperchiate e continuate la cottura a fuoco bassissimo per circa un'ora e un quarto. Legate il fondo di cottura che si sarà formato con qualche cucchiaino di panna, fate insaporire qualche minuto e servite.

Anguilla marinata

Occorrono: 1 anguilla di 700/800 g, 3 spicchi d'aglio, 1 cucchiaino di zafferano, 1/2 cucchiaino di zenzero, 1 limone, 2 foglie di alloro, 750 g di aceto, sale, olio di semi.

Praticate un'incisione con la punta di un coltello affilato attorno alla testa dell'anguilla. Appendetela per la bocca o per la testa ad un chiodo in modo che penda verticalmente. Sollevate il lembo di pelle inciso afferrandolo con un tovagliolino asciutto, essendo la pelle molto scivolosa, e, con un sol colpo, rovesciate e strappate tutta la pelle verso il basso; l'operazione va effettuata con le due mani, afferrando un lembo per parte. Tagliate l'anguilla a pezzi di circa 6 cm e friggetela in abbondante olio di semi. Sistemate i pezzi di anguilla in una terrina. In un pentolino mettete lo zafferano, lo zenzero, l'aglio tagliato a fettine, un poco di sale, le foglie di alloro, unite l'aceto



RISOTTO ALLA MILANESE. 1-Mettete nella pentola gli ingredienti indicati; 2-unite il vino; 3-aggiungete poi il riso e a poco a poco il brodo caldo come indicato nel testo; 4-dopo dieci minuti unite lo zafferano; 5-ritirate dal fuoco e completate con burro e parmigiano; 6-lasciate riposare per cinque minuti e poi servite

e portate a bollore. Tagliate a fette il limone ed unitelo all'anguilla, irrorate il tutto con la marinata, coprite e lasciate riposare in frigorifero una giornata.

ALTRE RICETTE

Frittelle di Carnevale (Ricetta sarda)

Occorrono: 1 kg di farina, 4 patate, 2 uova, 50 g di lievito di birra, 1/2 l di latte, 200 g di ricotta, raschiatura di due arance, zafferano, sale, 1 bicchierino di acquavite, olio per friggere.

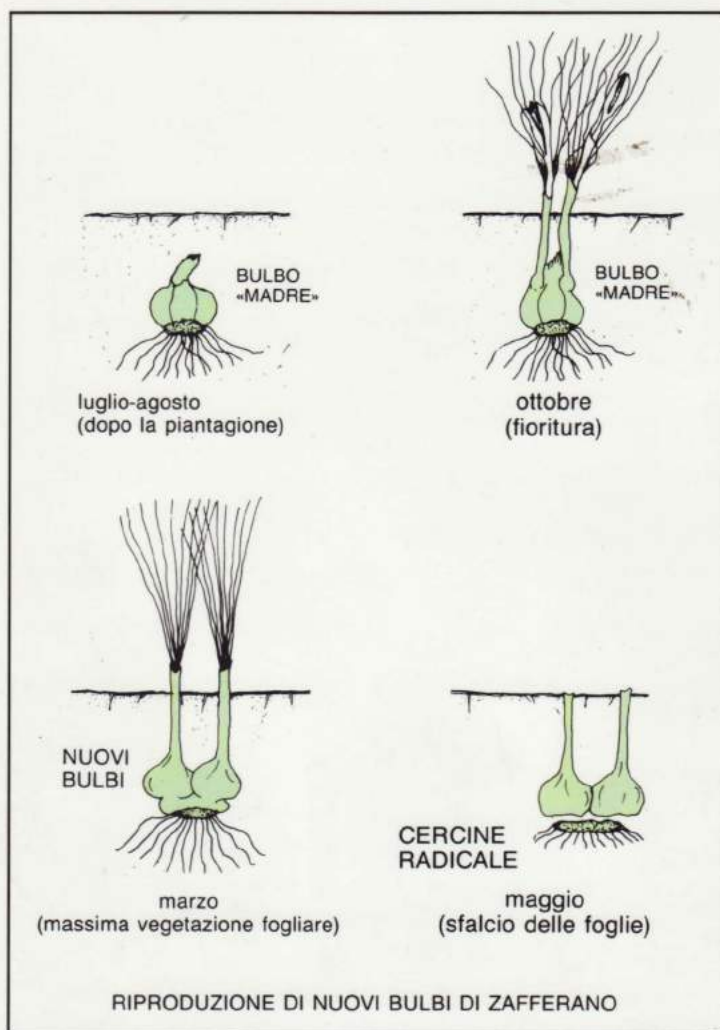
Lessate le patate, setacciatele ancora calde, unite la farina, la ricotta, un pizzico di sale, le uova. Lavorate gli ingredienti finché otterrete una pasta liscia, morbida ma consistente. Unite la raschiatura delle arance, lo zafferano, il lievito sciolto in poca acqua tiepida. Riprendete a lavorare la pasta, ammorbidendola con il latte tiepido aggiunto a poco a poco. Alla fine unite anche un bicchierino di acquavite. Lasciate quindi riposare l'impasto per un poco. Prendete la pasta a piccoli pezzetti e con le mani inumidite fate delle

frittelline rotonde che lascerete cadere nell'olio bollente. Quando saranno ben dorate e gonfie ritiratele dall'olio. Servitele coperte di zucchero a velo.

Liquore della nonna

Occorrono: 1/2 l di alcool a 95°, 450 g di acqua, 400 g di zucchero, 1/4 di cucchiaino di zafferano, 4 foglie di menta, 4 foglie di limoncina, 6 foglie di tè, 5 foglie di alloro, 5 foglie di camomilla, 5 bacche di ginepro, 4 chiodi di garofano, 6 foglie di rosmarino, 3 g di corteccia di cannella.

Versate l'alcool in una bottiglia da litro che si possa chiudere ermeticamente. Unite tutti gli aromi. Agitate bene e lasciate in infusione per una settimana. In una casseruola preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero, fate bollire per una decina di minuti. Quando lo sciroppo è freddo versatelo nella bottiglia con l'alcool e le erbe. Tappate, agitate e lasciate riposare altri due o tre giorni. Trascorso questo tempo filtratelo attraverso un imbuto foderato di carta filtro. Lasciate riposare una quindicina di giorni prima di gustare il liquore.



Lo zafferano, fiore modesto e meraviglioso, che ieri fece parte della nostra storia ed oggi, pur tra non poche difficoltà, può utilmente servire ad integrare il reddito di aziende agricole di montagna e di collina.

Questa coltura evoca immagini antiche:

altipiani carsici e brulli, rocce calcaree sgretolate, castelli diroccati posti in cima ad aspre chine; ma ad un tempo è anche una coltura completamente nuova, collocabile nel ciclo agricolo ad occupare spazi temporali non altrimenti utilizzati. Il volume, quasi a rispecchiare l'uno e l'altro aspetto, quello tradizionale e quello moderno, è volutamente scritto a tratti con stile narrativo, a tratti con la precisione richiesta da un manuale tecnico.

L. 14.000
(iva inclusa)