

Lo zafferano



L'origine dello zafferano è legata a molte leggende. Qualsiasi sia la verità sulle sue origini, è certo che sin da tempi remoti in India e nei paesi circostanti esso veniva utilizzato non solo per uso alimentare. Il fiore veniva infatti utilizzato per tingere stoffe, come medicamento o più semplicemente come cosmetico.

Dal lontano oriente, grazie allo scambio di merci, usi e tradizioni, la pianta si diffuse prima nell'antico Egitto, della quale se ne ha testimonianze da un papiro del XV secolo a.C. e successivamente in Europa. Fu nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo che si diffuse maggiormente, e in Italia la si ritrova particolarmente in Sicilia, Sardegna, Abruzzo, Marche e Toscana.

Alcuni sostengono che in Abruzzo, a differenza delle altre regioni, lo zafferano vi giunse direttamente dalla Spagna, ad opera di un monaco domenicano nel XIII secolo.

Gli scambi commerciali e soprattutto lo spostamento dei pellegrini sulla via Francigena da e verso il centro Europa, ha determinato una capillare diffusione dell'uso dello zafferano nel vecchio continente. Ciò determinò, verso la fine dell'800 e gli inizi del 900 un incremento delle aree destinate alla sua produzione che raggiunsero, solo nella provincia dell'Aquila circa 500 ettari.

Il graduale ed inesorabile abbandono delle campagne, portò nei decenni successivi ad un graduale decrescere della produzione di zafferano, fino a diventare una coltura integrativa ad altre coltivazioni o una fonte di reddito che integrava quello derivante dal lavoro in fabbrica.

Attualmente la produzione è molto diminuita e secondo la stima della Coldiretti si producono circa 600 chilogrammi di zafferano all'anno su una superficie complessiva di circa 55 ettari.

Negli ultimi anni vi è stato un rilancio produttivo grazie all'interesse dei giovani, di piccoli imprenditori agricoli, aziende agrituristiche, ecc. che ne hanno colto non solo il possibile impiego per scopi alimentari ma anche quello dello zafferano nella cosmesi o quello in farmacopea, per il suo altissimo valore antiossidante e per la terapia complementare di alcune malattie come le retinopatie degenerative.

Cos'è lo zafferano?

Lo zafferano non è altro che il pistillo di un fiore della famiglia delle Iridacee denominato *Crocus sativus*.

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



A seconda dell'annata e delle condizioni climatiche, la raccolta avviene tra la fine di settembre e la fine di novembre. Il momento propizio per la raccolta sono le prime ore del mattino, quando i fiori sono schiusi e i pistilli sono facilmente prelevati da mani esperte che li raccolgono uno ad uno.

Dopo la raccolta, i pistilli di zafferano vengono selezionati, essiccati e sterilizzati sulla brace viva. Tale operazione si compie in circa 15/20 minuti e consente la conservazione del suo colore rosso porpora e del suo fragrante aroma.

Lo zafferano dell'altopiano di Navelli

Secondo alcuni esperti è ritenuto il più pregiato al mondo per le sue delicate qualità organolettiche. Coltivato sull'omonimo altopiano in provincia dell'Aquila tra i 600 e gli 800 metri, divenne famoso da subito in mezza Europa dove veniva utilizzato per profumare letti e pavimenti delle case nobiliari, tingere abiti e tessuti, colorare i capelli, dipingere su tela o realizzare affreschi dalle inconfondibili tonalità giallo zafferano che solo questo fiore è in grado di assicurare in natura.

Impiego dello zafferano in cucina

Nonostante nel tempo l'Italia sia stata produttrice di zafferano, esso non lo si ritrova in molti piatti della tradizione.

In Abruzzo, ma neanche nelle altre regioni dove lo zafferano si produce, non ci sono piatti tradizionali aromatizzati con questa spezia. Forse perché ritenuto un ingrediente di lusso (200.000 fiori per un chilo di zafferano), è stata privilegiata l'idea di venderlo piuttosto che di utilizzarlo per il proprio fabbisogno. D'altra parte è noto che la cucina tradizionale italiana è da sempre basata su ingredienti poveri.

In realtà bastano due o tre pistilli per ottenere una buona aromatizzazione di un piatto. Mettendo i pistilli in pochissima acqua bollente dentro un contenitore chiuso, si possono estrarre in pochi minuti tutte le qualità dello zafferano che serviranno per aromatizzare risotti, pane, ricotta, carni in umido, ecc.

L'augurio è che la regina delle spezie, lo zafferano appunto, sia maggiormente presente tra le ricette della nostra buona cucina, nello stesso tempo però, diffidate dello zafferano in polvere. Troppo spesso esso viene tagliato con la curcuma, una spezia di colore simile e per certi versi anche simile nel sapore ma molto meno pregiata.

Franco Tacconelli