

100% ZAFFERANO ESSICCATO IN STIMMI

Colore: rosso intenso

Profumo: molto persistente

Coltivazione della pianta e trasformazione del prodotto:

La pianta dello zafferano nasce da un bulbo, il *crocus sativus*, e si caratterizza per avere un fiore sterile, che non si trasforma in frutto, dal quale si ottiene la spezia.

Nel mese di settembre i bulbi dello zafferano vengono messi a dimora nel campo, secondo un procedimento manuale.

Per circa due mesi i bulbi sottoterra avviano la loro fase vegetativa fino ad arrivare al mese di novembre, quando dal terreno iniziano a nascere dapprima dei piccoli filamenti erbacei e successivamente dei piccoli fiorellini di colore viola.

Per circa quindici/venti giorni, ogni giorno il campo si ricopre di questi fiori che vanno raccolti da manodopera specializzata alle prime luci dell'alba.

Terminata la raccolta giornaliera dei fiori, questi vengono direttamente portati in laboratorio e, per ciascun fiore, vengono estratti manualmente tre piccoli filamenti: lo zafferano.

I filamenti, detti stimmi, vengono poi sottoposti ad una lunga essiccazione ad una temperatura controllata di 45° e confezionati all'interno di vasetti che ne preservano l'aroma.

Terminata la raccolta dei fiori, i bulbi restano sottoterra nel campo per consentire l'avvio della fase di duplicazione del bulbo, durante la quale dal terreno emergono esclusivamente dei filamenti erbacei.

Nel corso del mese di giugno, i bulbi vengono espuntati manualmente per consentire la separazione dei nuovi dai vecchi, in attesa di un nuovo reimpianto, sulla base di una rotazione triennale, nel mese di settembre.

Proprietà dello zafferano:

Lo zafferano è una spezia ad oggi molto utilizzata in gastronomia per aggiungere profumi al piatto oppure come colorante dello stesso.

Inoltre, fin dai tempi antichi per le sue numerose proprietà terapeutiche. Nella medicina popolare orientale, indiana e cinese in particolare, questa spezia viene impiegata per trattare le problematiche legate al ciclo mestruale femminile, l'epistassi, le bronchiti, il mal di gola, il mal di testa e la febbre e i disturbi digestivi. Proprio per le proprietà sue digestive, fin da tempi remotissimi è stato un ingrediente fondamentale nella produzione di liquori per il fine pasto.

Recentemente questa spezia si sta rivelando molto preziosa in naturopatia per il trattamento del mal d'auto e dei disturbi legati all'apparato neurologico, come stress, ansia, insonnia e depressione. Assunto in dosi massicce (oltre i 20gr) questa spezia può diventare tossica.

Qualche curiosità:

Lo zafferano è la spezia più pregiata e costosa presente sul mercato. Per questo motivo e per la limitata produzione, per anni è stata gestita come monopolio dello stato.

Oggi, tuttavia, le cose sono cambiate e la sua coltivazione è assolutamente libera.

Il clima ideale per il suo allevamento, sia in termini di temperatura sia in termini di umidità, è quello presente nei territori molto drenanti e poco argillosi intorno al 40°, non a caso tra i maggiori produttori ci sono la Spagna, l'Iran e l'Italia.

Nel mondo...

La storia di questa spezia è antichissima ed il suo impiego non è stato sempre quello culinario o terapeutico.

Originario dell'Asia Minore, lo *za'hafaran* come lo chiamano gli arabi, era utilizzato dai fenici per tingere le stoffe di giallo, secondo quanto riportato dagli scritti di Plinio.

Furono gli arabi che durante la loro espansione contribuirono alla sua diffusione donando lustro a questa spezia oltre confine: in Spagna, ad esempio, è utilizzato nella preparazione della paella, e in Indonesia è diventata la base per la produzione di curry.

In Italia:

Già in epoca romana lo zafferano era una spezia molto nota utilizzata come afrodisiaco. Con il passare del tempo lo zafferano mantenne la sua preziosità tanto che le Repubbliche dello stivale istituirono delle borse commerciali, detta Banchi dello zafferano, per la quotazione delle partite destinate alle grandi corti nobiliari di Firenze, Venezia, Milano e Genova.

Nel medioevo, lo zafferano trova impiego per la creazione della pittura di colore giallo da destinarsi alle arti figurative.

Si narra che durante la costruzione del Duomo di Milano, alla vetrata di Sant'Elena lavorasse un garzone vetraio che era bravissimo a rendere dorati i colori impiegando lo zafferano al punto tale da guadagnarsi il soprannome di Valerio delle Fiandre.

Un giorno la figlia di Valerio si sposò e quest'ultimo non avendo il denaro necessario per farle un regalo, si presentò al banchetto di nozze con due vassoi pieni di risotto color dell'oro, dando vita ad una delle più straordinarie ricette italiane "il risotto alla Milanese".

Dalla mitologia:

Ovidio ci racconta che un tempo viveva una Ninfa chiamata Smillace che si era innamorata di un giovane guerriero, Krocus.

Gli Dei non approvavano questa relazione a causa della natura mortale di Krocus,

che si contrapponeva a quella immortale della ninfa, e fecero di tutto per interrompere la relazione rendendo i due innamorati ossessivi, litigiosi e molto infelici. L'amore finì inevitabilmente in tragedia, Krocus si suicidò per la frustrazione e Smillace impazzì.

Gli Dei a questo punto ebbero pena di loro e li trasformarono in piante, lei divenne la Smillax Aspera, un arbusto con le foglie a forma di cuore e i rami spinosissimi a simboleggiare un amore tenace ma esasperato.

Lui, invece, divenne un *Crocus sativus*, un fiore viola, che simboleggia la superbia di essersi innamorato di un'immortale, dal cuore color del sole.

