

Zafferano a Curzútt

Buonasera a tutti,

nel mio intervento vi parlo brevemente dello zafferano e di come funziona la sua coltivazione.

Il primo a lanciare l'idea di coltivare lo zafferano a Curzútt è stato Marcello Bernardi, membro onorario della Fondazione Curtútt-S. Bernàrd. La sua idea è subito piaciuta e la coltivazione è iniziata lo scorso anno. E' stato riunito un gruppo di amici interessati a questo progetto



e, per capire come fosse meglio procedere, è stata chiesta la consulenza di Paola e Pietro Meaglia-Antonini, che da quasi un decennio coltivano questa preziosa spezia a Pianezzo, dove abitano.

Paola e Pietro hanno gentilmente acconsentito a trasmettere al gruppo di Curzútt la loro esperienza per quanto riguarda la semina, la raccolta, la sfioratura e l'essiccazione dello zafferano.

Loro hanno iniziato a coltivare questa spezia nel 2009, prima sui monti e poi a Pianezzo paese. Hanno iniziato seminando 500 bulbi – il nome corretto del bulbo dello zafferano è **cormo** –. Oggi la loro coltivazione conta circa 6000/7000 **cormi**, con una resa di prodotto essiccato, pronto al consumo, di circa 30/50 grammi.

Le origini dello zafferano – *il cui nome esatto è *crocus sativus** – rimangono ancora oggi incerte, sembra provenga dall'area compresa tra il Mediterraneo Orientale e l'Asia Minore, quello che è sicuro è che si tratta di una delle più antiche e preziose spezie del mondo.



La sua storia risale a oltre 5000 anni fa e attraversa molte culture, continenti e civiltà. Già nel passato veniva utilizzato per cucinare, ma anche come medicamento, come prodotto di bellezza, come colorante e come moneta di scambio.

Nell'antichità questa spezia era definita un *elisir di lunga vita*, questo perché lo zafferano risulta essere il più potente antiossidante disponibile in natura, quindi combatte l'invecchiamento. Anche oggi giorno allo zafferano vengono attribuite molteplici proprietà: sembra che stimoli il metabolismo, favorisca le funzioni digestive, riduca la pressione, sia disintossicante e abbia effetti benefici in caso di depressione.

La produzione mondiale di zafferano è di circa 200 tonnellate all'anno di cui il 90% viene prodotto in Iran e il restante 10% soprattutto in India, Marocco, Turchia, Grecia, Spagna e Italia.

La Grecia produce circa 6 tonnellate annuali, la Spagna arriva a circa 1 tonnellata all'anno, l'Italia circa 350 kg (viene coltivato soprattutto in Sardegna), la Francia ne produce circa 10 kg. Per quanto riguarda la Svizzera, la coltivazione secolare più nota è quella del paesino di Mund, nell'alto Vallese, dove ogni anno vengono prodotti circa 3 kg di zafferano. *E adesso, dopo Pianezzo, c'è anche Curzútt.*

Una curiosità: lo zafferano vallesano di Mund risulta sempre esaurito. Questo perché la domanda supera ampiamente l'offerta e quindi la spezia non viene messa in commercio. Chi lo vuole gustare deve proprio recarsi a Mund: i ristoranti del paese propongono infatti gustose specialità a base di zafferano

locale, oltre che nel riso viene utilizzato come ingrediente particolare per realizzare torte, biscotti e gelati, per fare il pane e perfino liquori. Il prezzo dello zafferano di Mund è stimato sui 12 franchi al grammo e si tratta della prima spezia “made in Switzerland” ad aver ottenuto la Denominazione d’origine controllata (Doc).

Lo zafferano è anche chiamato “oro rosso” in quanto rientra nell’elenco dei 10 cibi più cari al mondo. Un kg di pistilli essiccati sul mercato all’ingrosso costa circa 13’000 euro, quello svizzero può arrivare anche a 50’000 franchi.

L’alto valore economico è da imputarsi prevalentemente alle modalità con cui viene prodotto. Tutte le operazioni, che vanno dalla raccolta alla conservazione, vengono a tutt’oggi compiute a mano senza l’utilizzo di nessuna macchina. È interessante soffermarsi sul fatto che per ottenere 1 Kg di questa preziosa spezia è necessario raccogliere dai 120’000 ai 150’000 fiori e comporta ben 500 ore di lavoro.

Lo zafferano è molto apprezzato perché è un prodotto totalmente naturale, coltivato senza ricorrere all’utilizzo di alcun fertilizzante, pesticida o sostanze chimiche: la sua lavorazione è infatti completamente artigianale, per questo è tanto prezioso.

Torniamo a Curzútt: il primo passo nel 2017 è stato scegliere un terreno adatto. Il campo di zafferano si trova a circa 500 metri di distanza dall’Ostello: è tutto cintato, questo per proteggere i bulbi dai roditori o altri animali selvatici, e sono stati piantati 5000 cormi.



Lo zafferano non è una pianta esigente dal punto di vista ambientale: sembra non avere differenze genetiche di rilievo in base alla provenienza, mentre differenze qualitative sono determinate prevalentemente dalla cura che si presta alla piantagione, della frequenza della rotazione dei terreni, della selezione dei cormi e dai procedimenti di lavorazione.



Il ciclo di vita della pianta di zafferano si suddivide in due parti: una attiva, che va da agosto a maggio, e una di riposo, che va da giugno a luglio. In sintesi per **coltivare lo zafferano si procede così**:

- In agosto si piantano i bulbi ad una profondità compresa tra 10 e 15 cm
- In settembre nascono le prime foglie
- Tra metà ottobre e metà novembre vi è la fioritura dei bulbi
- Il fiore ha un colore che varia dal lilla chiaro al viola ed è composto da sei petali. All'interno della sua corolla si trovano tre antenne gialle di polline e tre fili di colore rosso vivo chiamati stimmi: sono questi che vengono raccolti ed essiccati per ottenere la preziosa spezia.



- Bisogna sapere che lo zafferano è sterile e si riproduce unicamente per via vegetativa. Da dicembre a maggio vi è appunto la crescita vegetativa della pianta, questo significa che ogni bulbo madre germoglia e forma nuovi bulbi figli ed è così che la pianta si riproduce garantendo la continuità della specie.
- **Tra aprile e giugno** i cormi assumeranno **l'aspetto e la dimensione definitiva**. Di questi uno, forse due, raggiungeranno una dimensione che permetterà di produrre almeno un fiore l'anno successivo, mentre i cormi più piccoli necessiteranno almeno un ulteriore anno di crescita. Il cormo madre dopo questa fase è ormai esausto e appassisce, come pure le foglie.
- Da giugno a luglio la pianta riposa. E' **nella fase di riposo della pianta** che si possono estrarre i bulbi dal terreno, si fa una scelta dei nuovi bulbi, si tengono i migliori, si ara il terreno e si ripiantano i bulbi ad agosto, chiudendo così il ciclo.

I cormi non vanno necessariamente dissotterrati ogni anno. Ci sono coltivatori che li lasciano interrati anche per diverse stagioni, dai 3 fino ai 5 anni. A Curzútt i bulbi non sono stati estratti dal terreno alla fine della scorsa stagione, ma questa operazione verrà fatta per il prossimo anno.

- **Tra agosto e ottobre** i cormi si **riattivano iniziando a germinare**. E il ciclo ricomincia.

La prima raccolta a Curzútt

La prima raccolta di fiori a Curzútt è stata fatta tra il 24 ottobre e il 4 novembre dello scorso anno. In totale sono stati colti 2'455 fiori, suddivisi in 7 giornate di raccolta.

Il momento migliore per raccogliere i fiori è il mattino, con qualsiasi tempo, quando sono ancora chiusi o leggermente aperti. Questo permette di non disperdere le proprietà della spezia. I fiori vengono raccolti a mano uno per uno: ogni fiore viene colto a livello del terreno, lo stelo tra pollice e indice recidendolo alla base con l'unghia del pollice. Bisogna evitare **di tirare il fiore** per non causare danni al cormo.



In seguito i fiori vanno riposti in cesti di vimini, facendo attenzione a non sovrapporne troppi per evitare di rovinarli o schiacciarli.



Nel periodo della fioritura, tra metà ottobre e metà novembre, è necessario monitorare costantemente la **coltivazione** perché non è detto che i fiori spuntino tutti insieme – anzi questo non avviene quasi mai – quindi qualcuno deve passare giornalmente per verificare lo stato della crescita e quindi organizzare, volta per volta, la raccolta.

Dopo la raccolta vi è la sfioratura: per noi, a Curzútt, significava sedersi a un tavolo di legno, in un vecchio rustico e, tra una chiacchiera e l'altra, iniziava la sfioratura. Il lavoro consiste nel prendere un fiore alla volta, aprirlo con delicatezza allargandone i petali e quindi togliere i 3 filamenti rossi, ancora legati tra loro da un filamento giallo, e recidendo quest'ultimo (sempre con l'unghia) lasciandone quanto basta per tenere gli stimmi saldati tra loro. Si tratta di un'attività particolarmente **minuziosa e laboriosa**, ma anche divertente e rilassante se fatta in compagnia. Unico neo: a fine giornata avevamo tutti le dita e le unghie di un bel colore giallo-arancio!



Tutti gli stimmi estratti dai fiori vengono disposti su delle carte assorbenti, pronti per essere essiccati: per effettuare questa operazione si può utilizzare il forno a bassa temperatura (massimo a 50 gradi) o un essiccatore ad aria calda. A Curzútt abbiamo utilizzato il forno. Il tempo di essiccazione dipende dalla quantità e dall'umidità, che può variare di volta in volta.

L'essiccazione

L'essiccazione deve essere fatta il giorno stesso della raccolta. Si tratta di un procedimento cruciale al quale si deve prestare la massima attenzione. Consiste nel porre nel forno per circa 25 minuti gli stimmi disposti sulla carta assorbente. E' la fase più delicata perché se gli stimmi rimangono troppo a lungo nel forno rischiano di bruciare, mentre se non si asciugano per bene possono fare la muffa e marcire in pochi giorni. Con l'essiccazione gli stimmi perdono i 5/6 del loro peso, con 600 grammi di stimmi freschi si ottengono 100 grammi di pistilli essiccati.

Una volta tolti dal forno si controlla che risultino ben secchi, non tostati, e vengono riposti per essere conservati in un vaso di vetro che in seguito deve essere lasciato in un luogo fresco, al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Questa spezia se ben conservata può essere consumata entro 2 o 3 anni.



Anche quello che rimane del fiore, dopo aver tolto gli stimmi di zafferano, può essere essiccato. I fiori di zafferano sono molto belli e sono commestibili: rappresentano una delle tendenze gastronomiche in voga al momento, sono soprattutto una prerogativa di chef stellati che amano l'effetto visivo di questi fiori viola e li usano per abbellire, colorare e insaporire vari piatti.



Zafferano in polvere o in pistilli?

Di solito le persone acquistano lo zafferano in polvere, **ma** per non incorrere in spiacevoli sorprese sarebbe sempre meglio usare zafferano in pistilli. In effetti questa spezia è molto cara e le contraffazioni non mancano: **il prodotto più a rischio di frode è proprio quello in polvere**, perché può essere mescolato con altre parti della pianta o con piante diverse come la curcuma, il cartamo o “falso zafferano”, la calendula, ma anche con minerali o coloranti sintetici, e questo senza che il consumatore se ne accorga. Usarlo in polvere a taluni sembra più comodo, ma la preparazione di un piatto a base di zafferano in pistilli non è molto più laboriosa: per chi lo desidera gli stimmi possono comunque essere ridotti in polvere con un mortaio, oppure li si mette in infusione in poca acqua o brodo caldi. In questo modo il liquido darà gusto e colore e i pistilli rimangono visibili nella pietanza.



Una cosa è certa: in proporzione al lavoro necessario per ottenere il prodotto finito, la resa è bassa. Indipendentemente dai bulbi piantati, inoltre, la resa è variabile: può essere abbondante o magra, spesso dipende semplicemente dalla meteo. Un raccolto può essere disastroso se piove troppo, perché i bulbi marciscono, ma non va bene nemmeno se non piove abbastanza. Il terreno come quello di Curzútt, per esempio, è in leggera pendenza e questo è ottimo in caso di forti piogge perché garantisce uno scolo rapido dell'acqua piovana.

Lo scorso anno, però, il drastico calo delle temperature e le forti precipitazioni che si sono verificate proprio nel periodo della fioritura, hanno comportato una diminuzione della crescita e, di conseguenza, la raccolta si è conclusa in anticipo.

Come già detto a Curzútt, nel 2017, sono stati raccolti 2'455 fiori che hanno portato alla realizzazione di 11,50 grammi di zafferano (peso essiccato): questo equivale alla produzione finale di 58 vasetti contenenti 0,20 grammi di zafferano in pistilli l'uno.



Per rendere l'idea per fare un risotto per 4 persone sono necessari circa 0,10 grammi di zafferano, pari a quasi 60 stimmi, quindi circa 18/20 fiori. Tradotti in numero di porzioni di risotto, questi 11,50 grammi equivalgono a 460 piatti.



Per quanto riguarda la produzione di zafferano di quest'anno la raccolta è iniziata giovedì 18 ottobre e il primo giorno abbiamo colto 460 fiori. Siamo ancora saliti a Curzútt una decina di volte e la raccolta continua.



Per concludere vorrei aggiungere che se qualcuno di voi avesse piacere di partecipare alla raccolta dello zafferano e vivere di persona tutte le fasi della lavorazione deve semplicemente farsi avanti, saremo felici di condividere anche con voi questa bella esperienza.

Vi ringrazio dell'attenzione.

Monica Calastri