

KM ZERO

Lo zafferano cresce nella Bergamasca Corsa all'«oro rosso»

Il costo del prodotto finito varia da 18 a 60 euro al grammo. Tutta manuale l'attività di raccolta, impianto, lavorazione. Si coltiva in 23 aziende. È il 5% della produzione italiana. Ancora alta l'importazione. Un mercato con ampi sviluppi.

Regina Florio

Alto circa 10 centimetri, della stessa famiglia dei crochi che spuntano in montagna, dal *Crocus Sativus* Linnaeus si ricavano preziosi pistilli e la spezia più costosa del mondo: lo zafferano.

Era già utilizzato da egizi, assiri, greci, cinesi e romani in riti religiosi, come medicinale, afrodisiaco, cosmetico per capelli e pelle - mescolato al vino dava un mascara profumato -, nelle tinture di pelame e stoffe. Insaporiva vino e cacciagione. In Italia arriva grazie a un monaco domenicano di Navelli, nell'Aquilano: nel XIV secolo ne trafugò alcuni bulbi in Spagna, che ne deteneva il completo monopolio.

Raro, ricercato, ricco di minerali come calcio, fosforo, sodio, potassio, ferro, magnesio, manganese, rame, zinco e selenio, di vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C, beta-carotene e alfa-carotene, lo zafferano aiuta a contrastare l'invecchia-

mento cellulare e della pelle, migliora l'umore e, secondo l'antica medicina tibetana, combatte l'Alzheimer.

Dagli anni Novanta, l'«oro rosso» cresce anche nella Bergamasca: secondo i dati Siar relativi al 2019, elaborati da Coldiretti Bergamo, si coltiva in 23 aziende di 21 comuni della provincia, con una dimensione media di 1.200 m² e una superficie totale di quasi 2,5 ettari di terreno. Si tratta del 5 per cento della produzione italiana, che varia dai 450 ai 600 kg a seconda della stagione. Ne importiamo, però, oltre 22.450 kg: un dato che fa intravedere ampi sviluppi del mercato.

Anche 180 fiori per 1 grammo

Ogni fiore contiene tre pistilli. Per 1 grammo di zafferano occorrono dai 150 ai 180 fiori, da raccogliere nel giro di una ventina di giorni a cavallo tra ottobre e novembre. Una volta essiccati, sono pronti all'uso: basta farli rinvenire in acqua calda per un'ora. Più economica la polvere che, però, si presta ad essere adulterata con la curcu-

ma o, addirittura, con polvere di mattone.

Ogni bulbo, messo a dimora fino a giugno e può portare fino a 5 fiori. Si coltiva *crocus sativus* fino a 1500 metri di altitudine, in terreni ben drenati, esposti al sole, anche in pendenza. Si presta a sostituire i rovi dei terrazzamenti abbandonati delle nostre campagne e a una coltivazione hobbistica per uso familiare.

Il professor Luca Giupponi, docente presso l'Università della Montagna di Edolo, raccomanda: «Attenzione. L'attività di raccolta, impianto e lavorazione, tutta manuale, richiede grande pazienza e dedizione. La qualità stessa del prodotto dipende unicamente da come viene raccolto, essiccato e conservato, esaltandone appieno le caratteristiche aromatiche, coloranti e amaricanti». Si spiega così anche il costo elevato del prodotto finito, che può variare, a seconda della qualità, dai 18 ai 60 euro al grammo: l'oro ne costa 33.

Lo zafferano può costituire



Il monito di Luca Giupponi dell'Università della Montagna di Edolo: richiede grande pazienza e dedizione

L'Associazione Zafferano Olg. Oltre la Goggia, raccoglie 13 piccoli produttori brembani

In Val Seriana solo la "Cascina delle Monache" della famiglia Poloni a Fino del Monte

un bell'aiuto, nella logica della nuova economia di montagna, dove la multifunzionalità, con le diverse componenti di coltivazione, autoproduzione, didattica e accoglienza turistica e sociale, garantisce la sostenibilità delle imprese.

«Dopo la crisi del 2008, che ha colpito forte la Valle, abbiamo pensato allo zafferano come a una possibile fonte di integrazione del reddito», spiega Danilo Salvini, presidente dell'Associazione Zafferano Olg, che raccoglie 13 piccoli produttori della Val Brembana. «Ci abbiamo provato con molta passione e stiamo crescendo».

Forte della sua impronta territoriale, l'Associazione Zafferano Olg (acronimo di Oltre la Goggia, la roccia tra Camerata e Lenna) collabora con l'Università di Edolo a un progetto pilota per migliorare la resa e l'economicità.

La stessa passione e caratterizzazione territoriale nello «Zafferano da Fin» dell'azienda agricola «Cascina delle Monache» della famiglia Poloni, a Fino del Monte. È l'unico della Val Seriana: un etto e mezzo di spezia ricavata da 18.000 bulbi piantati a mano, venduta in barattoli di vetro protetti da un astuccio di stoffa.

1. Zafferano. Petali di fiori di zafferano e stigmi seccati, da cui si ottiene la preziosa spezia

2. Danilo Salvini. Il presidente dell'Associazione Zafferano Olg della Valle Brembana

3. Il fiore.



La Csa Orobica Animante



A Longuelo dà lavoro ai rifugiati

Tutto inizia nel 2018, con l'acquisto di 1.000 bulbi, piantati nel giardino della casa di Longuelo, dove sono ospitati un piccolo gruppo di rifugiati politici e richiedenti asilo africani. Se ne occupano gli operatori e i volontari dell'associazione Community Supported Agriculture (Csa) Orobica Animante (nella foto), nata con il G7 dell'Agricoltura a Bergamo.

«Un'idea di comunità in supporto all'agricoltura a Bergamo, da portare avanti insieme alla scuola di formazione politica permanente e continua di agroecologia e sovranità alimentare», spiega Orazio Rossi, presidente dell'Associazione. «Siamo 15, 20 soci, persone e famiglie che vogliono realizzare un progetto agricolo per l'autoproduzione e l'autoconsumo. Per lo zafferano utilizziamo il metodo «abruzzese». Lasciamo i bulbi a dimora fino a giugno, perché producano altri bulbi». Quest'anno sono già 3.000: la produzione potrebbe crescere ancora.

«La pianta assorbe molta energia dal terreno, che va fertilizzato in abbondanza, oppure messo a rotazione su un campo dove c'erano leguminose».

Con le tecniche dell'agricoltura biointensiva delle antiche popolazioni andine, gli ospiti della casa partecipano alle diverse fasi della lavorazione, imparano un mestiere, guadagnano qualcosa dalla vendita in piccole fiale di vetro dei pistilli essiccati al caldo del semenzaio: 0,25 grammi, giusto per un risotto per 4 persone. «Lo zafferano si presta a lavori sociali e didattici. È una coltura innovativa e basata su un fiore bellissimo».