

IL FOCUS Nella Bassa da Azzano Mella a Cigole le esperienze di chi ha iniziato a coltivarlo

Zafferano bresciano l'eccellenza a km zero valorizza la biodiversità

Per crescere la pianta ha bisogno di un terreno argilloso, che sia ricco di nutrienti, e di un clima piovoso in primavera e secco in estate

Carola Fiora

●● Stigmi rossi. È questa la forma ritenuta più pura del fiore effimero degli dei... lo Zafferano.

Che non è una pianta, ma una spezia ricavata dai tre filamenti del fiore del croco. Un bellissimo fiore di un colore viola acceso.

Contrariamente a quanto si può pensare, lo zafferano, non cresce ovunque ha bisogno di un terreno argilloso, ricco di nutrienti e di un clima piovoso in primavera e secco in estate.

E se è vero che furono gli Arabi nel VII secolo a introdurlo in Europa attraverso la Spagna, è altrettanto vero che ormai anche in Italia abbiamo trovato zone vocate all'impianto e appreso l'arte della sua coltivazione. Con ottimi risultati. Tanto che negli ultimi anni, nella terra del Bagoss - formaggio allo zafferano presidio Slow Food - si può parlare di oro rosso anche bresciano.

L'autunno è il momento della fioritura e della raccolta. Va fatta velocemente e a mano ed è questo uno dei motivi per cui la pregiata spezia costa molto. Per produrre 1 chilo di zafferano sono necessari circa 150.000 fiori, che occupano circa un ettaro di terreno e richiedono più di 500 ore di manodopera.

Diffidate però dei prodotti che costano poco o dalle tinte vivaci, soprattutto se si tratta di polvere perché quello zafferano sarà quasi certamente pieno di coloranti. Meno faci-



Fiore dello zafferano all'azienda agricola Cerchi nel Grano di Azzano MARIOLI

le l'adulterazione dello zafferano in fili ed è per questo che andrebbe preferita la filiera corta che a Brescia non manca di esprimere punte di eccellenza.

Le nuove coltivazioni di zafferano valorizzano la biodiversità dell'ambiente e offrono una gestione sostenibile dei terreni, oltre a creare una buona opportunità di sviluppo ai più volenterosi e appassionati. Tra le aziende locali che hanno intrapreso questo percorso e iniziano ormai ad affermarsi anche l'azienda agricola Cerchi nel Grano di Azzano Mella, ai piedi del Monte Netto, dove France-

sca Francesca, infatti, si è affidata alla cooperativa Scalabrini Bonomelli per l'assunzione di manodopera di migranti senza fissa dimora. Zafferano dunque come opportunità per ricominciare, anche per le persone che soffrono di disabilità. Come quelle della cooperativa l'Antica Terra di Cigole a cui Francesca affida invece le parti della laboriosa selezione degli stigmi e la fase dell'essiccazione. Iniziative di buona accoglienza e integrazione che fanno bene anche al tessuto sociale.

Ma come sfruttare questa spezia prelibata molto versatile in cucina? Per capire come usarla nel modo corretto abbiamo dato appuntamento a Brescia allo chef Augusto Valzelli al suo ristorante la Porta Antica, dove la tradizione lombarda si sposa con la cucina di mare ed è qui che Valzelli ci ha preparato un'originale ricetta dove include la pregiata spezia coltivata e prodotta proprio nel Bresciano. Creatività, ingegno e tecnica per un risotto carnaroli allo zafferano del Garda, gambero rosso di Mazara, liquirizia e lime.

Una ricetta da provare a replicare perché secondo noi è anche di buon auspicio e prosperità. Basta scorrere la lista per accorgersi della ricchezza degli ingredienti: c'è il riso simbolo di vita per eccellenza, lo zafferano inteso come oro rosso di terra e il gambero di Mazara del Vallo oro rosso di mare. Il lime indica il superamento dei problemi e la liquirizia è considerata pianta simbolo di benessere.



Il risotto con zafferano, liquirizia e gambero dello chef Augusto Valzelli del ristorante La Porta Antica di Brescia MARIOLI

Un piatto che rappresenta e racconta il percorso gastronomico di Valzelli, classe 1991, che si è avvicinato alla cucina quasi per caso a 13 anni, partecipando a un corso organizzato all'oratorio che frequentava ai tempi delle medie - come ci ha raccontato - per poi diventare nel 2014 chef stellato a soli 23 anni, il più giovane in Europa. Una volta diplomato all'Istituto Alberghiero Andrea Mantegna di Brescia e dopo le esperienze maturate in cucine di valore come la Trattoria L'Artiglierie con lo chef Davide Botta e a Imperia affiancando lo chef Andrea Sarri presso il «Ristorante Agrodolce», nel 2017 Valzelli è tornato nel quartiere di quando era bambino aprendo il suo locale in zona Campo Marte, un piccolo angolo di sogno marino in città!