



NEL BRESCIANO Per i produttori, l'Università della montagna di Edolo è un punto di riferimento non solo a livello locale

Unimont, con la ricerca «social» l'oro rosso diventa protagonista

Gli studi sullo zafferano divulgati attraverso sito, blog e gruppo Fb Giupponi: «Le nostre conoscenze innescano una filiera di qualità»

Paola Buizza
paola.buizza@bresciaoggi.it

●● La coltivazione dello zafferano riporta a un tempo lontano, a un'agricoltura fatta di sguardi, pazienza, precisione e passione. Raccogliere i fiori, togliere i petali, estrarre i pistilli rossi, separarli e farli essiccare richiede una manodopera certosina. Tanto lavoro, poca resa. Eppure l'oro rosso, come è soprannominato per il colore e per il valore che lo colloca tra le spezie più care al mondo, è sempre più diffuso in Italia, da Nord a Sud.

Una cinquantina in tutto coloro che se ne occupano nel territorio bresciano, spiega Luca Giupponi, ricercatore dell'Università della Montagna (Unimont) di Edolo, innovativo centro di formazione e ricerca dell'Università degli Studi di Milano, con sede in Valcamonica, che si occupa di ricerca e valorizzazione dello zafferano, dotato anche di un laboratorio di analisi qualitativa diventato un faro per tutti i produttori d'Italia. Ogni anno riceve 150/200 campioni da analizzare. «Una decina di anni fa ci siamo accorti che lo zafferano si presta ad essere coltivato non solo nelle aree geografiche classiche dove viene prodotto (Navelli in Abruzzo, in Sardegna e qualcosa in Sicilia), ma anche sulle Alpi e nelle aree marginali poco produttive come quelle di montagna. Lo zafferano non solo cresce bene in ambiente collinare, ma anche oltre i mille metri». La qualità? «Ottima», assicura, come per la maggior parte della spezia

prodotta in Italia, dai 400 ai 600 chili l'anno. Ma la richiesta è maggiore, e così bisogna ricorrere all'importazione. «Per il 90% è prodotta da pochissimi paesi, il più importante dei quali è l'Iran dove il costo della manodopera è molto basso e quindi la spezia costa meno (5/7 euro al grammo contro i 18/50 euro di quello italiano) - spiega Giupponi -. Il grosso limite dei produttori di zafferano è che buona parte della produzione e della lavorazione necessitano di lavoro manuale: da 200 fiori si arriva ad avere un grammo di spezia, se va bene. Ecco perché gran parte delle aziende che operano in Italia e nei paesi occidentali producono piccole quantità di zafferano che vanno dalla decina di grammi a massimo un chilo. Abbiamo stimato una media di 200 grammi ad azienda agricola».

L'attività di ricerca di Unimont ha contribuito non solo alla conoscenza del prodotto agro-alimentare ma alla diffusione della coltivazione. Merito anche della comunicazione che viaggia sul web: sito (unimontagna.it), blog (ororossodellealpi.altervista.org) e pagina Facebook (Zafferano-UNIMONT). Quest'ultima ha oltre duemila iscritti e una comunità molto partecipe e appassionata. Una sorta di «tavolo tecnico virtuale» dove coesistono produttori e ricercatori. «Ci teniamo a restituire al territorio le conoscenze acquisite, per innescare delle attività, in questo caso filiere alimentari, di qualità e creare sviluppo per le aree montane. È questa la nostra missione» conclude Giupponi. ●



Il fiore dello zafferano che viene ottenuto estraendo i pistilli rossi FOTO MATTEO MARIOLI

●● La guida

Osterie d'Italia 2022 Il ritorno delle chiocciole in libreria

Il massimo riconoscimento alle osterie del Bel Paese, segna uno scenario davvero incoraggiante: su 1713 locali recensiti (1697 in Osterie d'Italia 2021), la Guida conta ben 120 novità, tra cui compaiono molte attività aperte proprio negli ultimi due anni. Di quale salute godono quelle bresciane? Buona. Tra conferme e novità (c'è anche una nuova insegna al debutto in guida) ne abbiamo parlato con Eugenio Signoroni uno dei due curatori della Guida nella videointervista per la rubrica Assaggi del blog: «Il

2022 sarà l'anno della riscossa e la pandemia lo ha già dimostrato: la prova di resilienza che le trattorie e osterie italiane hanno dato dimostra quanto queste siano la vera spina dorsale della ristorazione italiana» ha commentato Signoroni, bresciano di nascita ma torinese d'adozione. La ristorazione italiana sta dando prova di grande vitalità e maturità. Le Osterie, la ristorazione del futuro? «Come già dimostrano i numeri della Guida 2022, siamo convinti che quello dell'osteria sarà il modello ristorativo che meglio reggerà» conclude Signoroni.

eco-design, che porta con sé i valori della sostenibilità. «Recuperiamo proprio tutto, nulla va in discarica - spiega Michela Cima co-fondatrice di Eco Wood -. Nel momento in cui un'azienda ci affida i propri rifiuti di legno, aggiustiamo e rivendiamo quelli riparabili. Quando non si possono più riparare, li riduciamo in cippato per il settore edile