

Zafferano bolognese della Val di Venola. Una montagna di virtù.

L'originale esperienza della coltivazione e lavorazione dello Zafferano nella collina bolognese

Roberta Ricci

Coltivare zafferano sull'Appennino bolognese? Perché mai?

Passione, solo passione e una grande scommessa.

Non è una coltura tradizionale nel nostro territorio, è vero, ma sappiamo che cresce bene in zone di collina e anche di montagna. Conosco produttori

che lo coltivano a 1000 m di altezza nel Parco Regionale dell'Appennino Tosco-Emiliano. L'Aquila stessa, nel cui comprensorio si produce lo zafferano DOP di Navelli, è il comune più alto d'Italia.

Il *Crocus sativus* o Croco (Fig. 1), da cui si ricava la spezia, è una pianta bulbosa, robusta, che si adatta a terreni di varia natura, di medio impasto, purché non acidi. Ama posizioni soleggiate, in leggera pendenza e non teme particolarmente il gelo dell'inverno, almeno fino ai -15°C (Fig. 2).

Ho voluto provare a coltivarlo nel giardino di casa. Ho frequentato un corso di formazione presso l'Associazione Zafferano Italiano e ho chiesto e ottenuto la collaborazione



Fig.1. Raffigurazione schematica della pianta di Zafferano. Dettaglio di alcuni componenti della pianta: 1) e 2) stame o antera (di fronte e di profilo) che è l'organo maschile, sterile; 3) stigma o stimma che è l'organo femminile, insieme a stilo e ovario; 4) e 5) ovario in sezione orizzontale e verticale; A) bulbo di *Crocus sativus*, con radici e radichette; B) spaccato del bulbo del *Crocus vernus*, specie spontanea di croco (da Wikipedia, alla voce *Crocus sativus*).

del Dirigente dell'Istituto agrario Spallanzani di Montombraro, prima di scegliere il campo, che mi è parso il più adatto, e dare il via all'avventura.

Passione solo passione, dicevo, più un pizzico di follia, devo ammetterlo.

Da sempre mi lascio guidare dalle mie passioni. Anche se, spesso, attraverso strade impervie e faticose. Ho lavorato una vita in cantieri di restauro di dipinti murali e affreschi, e ho incontrato più volte lo zafferano nei miei studi sui coloranti naturali, citato nei ricettari medievali (Fig. 3) come pigmento a

imitazione dell'oro nei manoscritti miniati (1) e per tingere le stoffe più pregiate. In quasi tutte le civiltà antiche i tessuti tinti in giallo con il croco venivano usati per le vesti sacre, sacerdotali (2).

Il fiore violetto (Fig. 4), da cui si estraggono gli stigmi (ossia i tre filamenti rosso vermiglio, che sono la parte finale dell'organo femminile della pianta e che essiccati costituiscono la spezia) è fragile e delicatissimo, e questa particolarità contrapposta alla robustezza della pianta, mi ha conquistato.

Fig.2. Zafferaneto a Vedegheto. Si vede bene il sesto d'impianto, costituito da aiuole o baulature rialzate, a quattro file di piante, e da vialetti di servizio. Nella coltura annuale è in estate, durante il periodo di riposo della pianta, che i bulbi vanno raccolti, selezionati e ripiantati (foto Roberta Ricci).



Mi ha affascinato anche sapere che c'è un legume strettissimo col mondo femminile. Non solo perché sono le donne tradizionalmente impegnate nella lavorazione della spezia, che richiede molta dedizione e pazienza, ma anche perché nell'antichità è ricorrente il suo impiego nei rituali legati alla fertilità, al parto, nei riti iniziatici e in quelli nuziali e funerari (3). Erano le donne le depositarie dei saperi riguardanti le proprietà medicamentose della pianta e il loro utilizzo, come del resto di tutte le erbe con proprietà curative, e a loro competeva la trasmissione di questi saperi.



La coltivazione dello zafferano, dicevo, da noi non è tipica come invece in Toscana, Umbria, Abruzzo e Sardegna, anche se sicuramente, in tempi passati, qualche bulbo di passaggio dalla Spagna verso la Toscana e l'Abruzzo, o da lì verso nord, sarà caduto e avrà attecchito, da qualche parte, anche qui in Emilia, terra storicamente di transito di mercanti e pellegrini. E magari avrà trovato anche qualcuno disposto a ripiantarlo (perché ricordo è una pianta sterile che non produce semi e non esiste allo stato spontaneo) (4).

Sta di fatto che, oggi, sono pochi quelli che lo coltivano in zona. Non è facile far conoscere ed apprezzare le sue tante proprietà naturali e benefiche (5), la sua qualità e le modalità d'impiego in cucina. Forse è l'aroma particolare, estraneo e un po' esotico, che il nostrano genio culinario, così tradizionalista, non ama.

O forse, e ancor di più, il motivo è che richiede tantissimo lavoro, quasi tutto manuale, che ne giustifica peraltro l'alto costo. Per ottenere un grammo di spezia occorrono circa 150 fiori, e per avere un prodotto biologico e purissimo, come il nostro, non solo la piantagione, ma anche il controllo dalle infestanti, la raccolta e la mondatura,

Fig.3. Miniatura. La raccolta dello zafferano è condotta da sempre manualmente. Si stanno sperimentando sistemi di meccanizzazione dell'intero ciclo di produzione, ma al momento quello manuale è l'unico a garantire, per l'accuratezza, l'alta qualità della spezia e a farne così un prodotto di nicchia (da Tacuinum Sanitatis, XV sec., Folio 40v, Biblioteca Nazionale di Vienna).

o sfioratura, va fatta tutta a mano (Fig. 5). Inoltre l'essicazione, eseguita sulla stufa o nel camino secondo il metodo classico, a contatto col calore delle braci di legno di faggio o quercia, necessita di un'attenzione particolare e sapiente per ottenere il giusto grado di tostatura.

E' una lavorazione che mi piace non vada perduta, come mi piace si conservino e si tramandino altri antichi

saperi, che fanno parte di un nostro passato, anche recente, e che ancora possono orientare il nostro futuro.

D'altra parte penso sia indispensabile fare marcia indietro rispetto ad un'idea di sviluppo economico e di crescita continua come l'attuale, che non tiene conto dei limiti che la natura ci pone. Occorre ripensare in termini di sostenibilità al nostro modo di vivere, per preservare la salute nostra e quella dell'ambiente in cui viviamo.

Fig.4. Fiori. La fioritura è autunnale. Nel ciclo biologico dello zafferano, a questa segue, in inverno, la fase vegetativa più intensa con la moltiplicazione dei bulbi. A fine primavera le foglie seccano e la pianta rimane quiescente per tutta l'estate. Con le prime piogge autunnali spuntano i nuovi germogli e i primi freddi, di fine ottobre inizi novembre, portano alla nuova fioritura (foto Roberta Ricci).



In questa ottica, molto andrebbe recuperato degli insegnamenti dei nostri nonni e genitori, maestri nella cura del territorio, che non conoscevano gli sprechi, e avevano rispetto e gratitudine per quanto la natura offriva loro.

Io, nel mio piccolo, ho recuperato il piacere del contatto con la terra e un equilibrio interiore che avverto in sintonia col ritmo biologico naturale e che mi fa essere, in alcuni momenti, veramente felice.

A proposito di antichi saperi, da mia madre - che era una donna umile e

saggia, che ha conosciuto la fatica e la durezza del vivere, resiliente (termine oggi molto in uso) per forza e per necessità, nel riemergere, ragazza, dalle macerie di una guerra, nonché "arzdòra" e brava "sfoglina" - ho appreso, tra l'altro, l'arte della sfoglia fatta a mano, tirata rigorosamente al mattarello (6).

Quella tipica emiliana, di solo farina e uova, se fatta con l'aggiunta di alcuni stigmi di zafferano (che vanno lasciati rinvenire in pochissima acqua calda, per almeno mezz'ora, prima di aggiungerli all'impasto)

Fig.5. Sfiatura o mondata dello Zafferano. È l'operazione che si effettua subito dopo la raccolta. Si tratta di separare dal resto del fiore i tre filamenti rossi, o stigmi, che vanno successivamente essiccati. Ogni giorno occorre mondare ed essiccare quanto raccolto, in modo da conservare al meglio le proprietà organolettiche della spezia (foto Gabriele Baldazzi).



diventa davvero speciale. Ci si può sbizzarrire, altrimenti, aggiungendo la spezia ai condimenti di lasagne, tagliatelle e tortelloni. Non l'ho provato nei tortellini perché mi sembrerebbe quasi sacrilego (7), ma nel brodo di cappone, assicuro, ci sta benissimo. Alcune ricette, che ho sperimentato, in particolare di dolci e conserve, si possono trovare nel mio sito www.zafferanobolognese.it.

Ne aggiungerò altre man mano che le proverò. Ma il consiglio è, comunque, di divertirsi a cercare nuovi abbinamenti e a rivisitare piatti noti con l'aggiunta del tocco raffinato e unico, del colore dorato e dell'aroma un po' esotico, che solo lo zafferano sa dare. Avendo presente, però, che è una spezia che si sposa piacevolmente soprattutto col pesce, le carni bianche, le verdure, i formaggi e i dolci, oltre che col riso, come si sa, e la pasta, come ho detto in precedenza.

Per concludere penso che, quando al gusto e al piacere per il buon cibo si uniscono virtù salutari e rimedi curativi efficaci, come recenti ricerche mediche stanno evidenziando a proposito dello zafferano (8), e di cui do notizia nel mio sito, valga senz'altro la pena impegnarsi a diffonderne la cultura e l'uso.

E in definitiva è questa la scommessa di cui dicevo all'inizio, che mi guida quotidianamente nella mia impresa, insieme alla consapevolezza del tanto lavoro che c'è da fare, e delle innumerevoli avversità che di volta in volta occorre affrontare.

Note

(1) "Come colore per miniare" è citato in quasi tutti i manoscritti medievali: nella *Schedula diversarum artium* di Teofilo dell'XI-XII secolo, nel *Mappae Clavicula*, anonimo del X secolo e prima ancora, nell'VIII secolo nell'anonimo manoscritto di Lucca *Compositiones ad tingenda musiva*. (...) Ce ne parla poi Cennino Cennini nel capitolo XLIX del suo *Libro dell'Arte* (XIV secolo). Il metodo di preparazione da questi descritto consiste nel mettere la spezia in un panno di lino e su una pietra o su un mattone caldo, aggiungere mezzo bicchiere di liscivia e quindi tritare bene insieme sulla pietra. Il colore così ottenuto è "bello da tingere panno lino, o ver tela" ed è "buono in carta". Il Cennini raccomanda inoltre l'uso dello zafferano per ottenere "un colore il più perfetto che si truova in color d'erba", aggiungendo ad esso un po' di verderame, specificatamente tre parti di verderame per ogni parte di zafferano. L'estratto di zafferano ha trovato un buon impiego nella miniatura non solo per dipingere in giallo, ma anche per ravvivare le dorature (...). Altri suggerimenti riguardo all'uso dello zafferano li troviamo nel *De Arte Illuminandi* e nel *Liber de coloribus Illuminatorum sive Pictorum*, entrambi all'incirca contemporanei del trattato del Cennini. Dice il *De Arte Illuminandi*: "Sappi pur che lo zafferano si stempera con albume d'uovo; se si secca una prima volta, si stemperi con altro albume fresco e risplenderà come vetro". (...) In un altro trattato, il *Ms. Bolognese*, della metà del XV secolo, si parla dello zafferano "Affare collore giallo p(er) fiorire in oro i(n) carta". Si legge: "Recipe uno poco de zafaramj et uno poco de biaccha et stemp(er)la i(n)siemj cu(m) aqua gomata et lassa cusi stare acio se i(n)ncorpora p(er) una mezhora et sle(r)ra facto". Sempre nel *Ms. Bolognese* è riportato anche l'uso dello zafferano "a fare aq(ua) gialla da designare e dipingere i(n) pan(n)lo de lino o de lana". In questo caso si indica di far bollire due oncie di zafferano con un'oncia di allume di rocca e un po' di liscivia finché il tutto non si riduce ad un terzo. "Tollj alumj de rocho once.j. zafaramj 2. et uno poco de liscia et fa bulire q(ue)ste cose i(n)siemj q(ua)nto ch(è) callj p(er) t(er)zo e de fact(o)" (...). (da *La fabbrica dei colori*, AA.VV. pagg. 213-214, Il Bagatto, Roma, 1986; ho riportato le ultime due ricette nel virgolettato

secondo la trascrizione di Mary P. Merrifield, che si ricava dal sito ufficiale della Biblioteca Universitaria di Bologna, presso la quale il manoscritto è custodito, con la collocazione ms.2861).

[2] Lo zafferano, per la sua bella tonalità di colore, era considerato dagli antichi prezioso come la porpora e come l'oro, e veniva simbolicamente associato alla ricchezza materiale e spirituale, tanto da connotare lo status sociale in ogni epoca e civiltà. Si ha notizia, da fonti storiche, che gli abiti dei re assiri e le calzature dei re babilonesi, le vesti sacre e religiose degli antichi egizi, ma anche le bende con cui avvolgevano le mummie, e ancora i veli delle spose fenice, cartaginesi e dell'antica Roma venivano tinte con il croco. Non è facile stabilire, però, in qual caso si trattasse di effettiva tintura, o solo di tonalità di colore, giacché il termine croco indicava sia la preziosa spezia che il colore giallo. *"I miti e la poesia dei greci mostrano un'ammirazione sconfinata per il suo colore e profumo. Omero canta l'aurora color del croco; dei e dee, eroi, ninfe e vestali indossano vesti color zafferano"* (L. Magini, *L'etrusco, lingua dall'oriente indoeuropeo*, alla voce hursnana, parola etrusca che significa *[quello] dello zafferano*). Nelle *metamorfosi*, all'inizio del Libro X, Ovidio descrive come giallo zafferano il mantello di Imeneo [...]*croceo velatus*...], dio che presiede ai riti nuziali. Dello stesso colore era il drappo degli officianti delle cerimonie funerarie. Coi fiori di croco venivano adornati gli altari durante i riti celebrati in onore di Apollo a Cirene. Attraverso il culto di Artemide e di Apollo, entità in stretta relazione con Ecate (in origine dea delle terre selvagge e del parto, venerata come dea madre, che divenne presso i greci divinità infera, regnante sul mondo dei morti) emerge continuamente il legame simbolico del croco con la forza generatrice, vitale e con la morte. La sua stessa origine mitica *"si ricollega alla sfera semantica della morte: secondo la tradizione più accreditata, esso è nato dal sangue di Krokos, ucciso involontariamente da Hermes mentre giocava al disco"*. (R. Astori, *"Ecate, divinità infernale o celestiale? una possibile analisi simbolica"*, pubblicato sul sito dell'Associazione Aispes). Lo zafferano era impiegato anche nei misteri

eleusini (1550 a.C.), che celebravano ogni anno, nel santuario di Demetra, il riposo e il risveglio perenne della vita nelle campagne. Ma del colore del croco sono le vesti sacerdotali che incontriamo anche presso altre culture ed in epoche a noi più vicine: le tuniche dei monaci buddisti, tibetani e indù, ad esempio. L'abito del Dalai Lama è giallo zafferano. Divenuto colore ufficiale delle vesti dei monaci buddisti dopo la morte di Buddha, nel 480 a.C. simboleggia per la loro religione l'umiltà e la terra (ho tratto queste informazioni da vari siti Internet e da Wikipedia).

[3] Un gran numero di informazioni e notizie circa l'impiego rituale dello zafferano presso le antiche civiltà, in particolare dell'area egea, si trovano in *"La raccolta del croco a Thera: un tipo particolare di iniziazione femminile?"*, uno studio molto interessante di Lucia Alberti del CNR, Istituto di Studi sul Mediterraneo Antico, la quale fornisce anche un'interpretazione del ciclo di affreschi raffigurante *"le raccogliatrici di croco"* sulle pareti di un palazzo ad Akrotiri, nell'isola greca di Santorini, l'antica Thera, risalente a 3600 anni fa. In questo palazzo, identificato dalla studiosa come luogo di culto, si sarebbero svolti riti purificatori e iniziatici, in ambienti separati per maschi e per femmine. La complessa architettura e l'indagine iconografica dei suoi vari elementi hanno permesso di riconoscere la presenza, per quanto riguarda il settore femminile, di un ingresso sormontato da corna di consacrazione, significativamente grondanti sangue, di un bacino lustrale e l'immagine di una divinità in trono a cui vengono offerti in dono fiori di croco, raccolti da giovani donne. Le scene si svolgono su tutte le pareti: vi sono raffigurate anche donne più mature, riconoscibili per la pelle scura e seni più consistenti, che paiono istruirle sulla raccolta e lavorazione della spezia. Era noto l'impiego dello zafferano nella cura dei dolori mestruali, nel parto, come afrodisiaco e, nelle giuste dosi, come abortivo. Ma anche per la cura del corpo e come fragranza e profumo per gli ambienti. E' plausibile allora, secondo la studiosa, immaginare che *"vi fosse anche un apprendimento 'sintetico' e in parte simbolico delle proprietà terapeutiche del croco e delle differenti dosi in cui assumere lo zafferano, come parte dell'educazione e della crescita*

delle adolescenti di Akrotiri", e che la Xesté 3, così è denominato l'edificio, potesse essere il luogo anche a ciò deputato.

[4] Il *Crocus sativus L.* è una pianta erbacea, bulbosa, perenne della famiglia delle Iridacee. Derivata, pare per ibridazione, da altre specie di *Crocus* spontanee (ne esistono oltre 80). *"Uno studio citologico suggerisce che gli antenati possibili del Crocus sativus sono il Crocus cartwrightianus o il Crocus thomasi"* (da una tesi di dottorato di S. Interlandi dell'Università degli Studi di Catania, 2010). Ne è derivata una specie triploide sterile, che non produce semi e si riproduce solo per via agamica, vegetativa, ossia con la moltiplicazione dei bulbi. Per questo necessita della cura, della selezione e del trapianto da parte dell'uomo, che ne garantisce così la propagazione. I bulbi abbandonati nel terreno andrebbero via via rimpicciolendo ed esaurendo in breve la loro forza generatrice.

[5] Lo zafferano è ricco di antiossidanti utili nel contrastare l'invecchiamento, stimola il sistema immunitario e il metabolismo, ha un'azione sul sistema nervoso, è un antidepressivo naturale, migliora la memoria, agisce sul sistema cardiocircolatorio abbassando la pressione arteriosa, è un antispasmodico e calmante dei dolori mestruali e della tosse.

[6] La più antica testimonianza italiana sulla pasta risale agli Etruschi. Si tratta della decorazione in stucco che raffigura, sui pilastri all'interno della Tomba dei Rilievi a Cerveteri (IV secolo a.C.) gli attrezzi per tirare la sfoglia, identici a quelli che ancora oggi utilizziamo: una spianatoia per la farina, il mattarello e una rotella dentata per tagliare una sorta di lasagna.

[7] Il connubio fra zafferano e tortellini non è però del tutto improprio, per lo meno se ci si figura commensali alla tavola di un aristocratico convivio rinascimentale. Bartolomeo Scappi, forse bolognese, cuoco personale di Papa Pio V, riporta nella sua *"OPERA"*, il più grande trattato di cucina del Cinquecento, una ricetta *"per fare Tortelletti con polpa di cappono"* (libro secondo, cap.176), che include per l'appunto lo zafferano: *"Pestinosi nel mortaro due polpe di due petti di capponi, che prima siano stati alessati con una libra di midolle di bove senza ossa, tre oncie di grasso di pollo, e tre di zinna di vitella alessata. Quando ogni cosa sarà pesta, giungavisi una libra di cacio grasso, otto oncie di zucchero, una oncia di cannella, meza oncia di pepe, zafferano a bastanza, meza oncia tra garofani e noci moscate, quattro oncie di uva passa di Corinto ben netta, una brancata tra menta, maiorana, e altre herbette odorifere, quattro rossi d'uove fresche, due con il chiaro. Fattasi che sarà la detta compositione di modo che non sia troppo salata, habbiasi uno sfoglio di pasta alquanto sottile di fior di farina, acqua di rose, sale butiro, zucchero, e acqua tepida e con esso sfoglio faccianosi i tortelletti piccioli, e grandi tagliati con lo sperone. Faccianosi cuocere in buon brodo di pollo, o d'altra carne grassa e servanosì con cacio, zucchero e cannella sopra. In questo medesimo modo si potrebbe fare di polpe di galline d'India, di pavone arrosto allo spiede, di fagiano, starna e molti altri volatili e anche di lombetti di vitella arrostiti allo spiede con grasso di rognone"*.

[8] Si stanno valutando gli effetti antiarteriosclerotici, antitumorali e antidepressivi dello zafferano. Riscontri positivi si possono vantare già nella cura di malattie genetiche come la retinite degenerativa e il morbo di Alzheimer.