



COMUNE DI VILLA LAGARINA
NEWS
2 febbraio 2015

Zafferano, fili d'oro nel piatto

Un'idea per integrare il reddito e un'opportunità per valorizzare terreni abbandonati, la coltivazione dello zafferano è una scommessa che la Comunità della Vallagarina e il Comune di Villa Lagarina hanno deciso di lanciare. Con un **corso intensivo** di una giornata, programmato per sabato 21 marzo, si potrà conoscere tutto di questo fiore e della raffinata e preziosa spezia che se ne ricava. L'iniziativa, che nasce dall'esperienza di Rosaria Manica - pioniera di questa coltivazione a Castellano - è stata presentata stamane in municipio, a Villa Lagarina.

Nelle parole del vicesindaco e assessore all'agricoltura Marco Vender: «Un'idea di agricoltura che ben si adatta alle peculiarità femminili, alla pazienza e alla precisione tipiche delle donne. Si tratta di un'opportunità per rilanciare la nostra agricoltura locale, anche su terreni piccoli e in quota. L'esperienza di Rosaria Manica dimostra infatti che anche a Castellano lo zafferano è fiorito e ha dato la sua produzione». Dello stesso parere è la coltivatrice, che ha fatto pervenire il racconto della propria esperienza: «Se si esclude la parte della messa a dimora, il lavoro si sostanzia nella raccolta dei fiori, nella loro apertura, nell'estrazione degli stimmi e nella loro essiccazione. Certo è da tenere presente che la raccolta deve avvenire ogni mattina per un paio di settimane: si selezionano i fiori non ancora aperti, che vanno trattati subito. La mattina in cui ho raccolto 600 fiori non nascondo di aver avuto una giornata molto intensa»



Il corso sulla coltivazione dello zafferano (*Crocus sativus*) è organizzato in collaborazione con la società agricola "zafferanami" (www.zafferanami.it) che produce zafferano a filiera corta in Lombardia. È rivolto a tutti ma prioritariamente agli iscritti all'Albo provinciale delle imprese agricole della Vallagarina.

La giornata di lavoro prevede di approfondire i segreti della coltivazione in tutte le sue fasi, con immagini sull'evoluzione nel corso dell'intero ciclo produttivo della pianta: scelta e preparazione del terreno; organizzazione dei sestri di impianto; fertilizzazione e lotta alle erbe infestanti; parassiti da conoscere e combattere; tecniche di coltivazione; botanica della pianta; tecniche di raccolta ed essiccazione; aspetti economici utili per chi voglia cimentarsi con uno zafferaneto da reddito.

Il corso è tenuto da Dario Galli e Guido Borsani, due formatori e coltivatori di zafferano con esperienza pluriennale in grado di dare suggerimenti e indicazioni su come massimizzare la produzione e mitigare i rischi. Si svolgerà sabato 21 marzo 2015, dalle 9.30 alle 17.30 a Villa Lagarina, Sala Nobile di Palazzo Libera, via Garibaldi 10. La partecipazione è a numero chiuso (max. 20) e a iscrizione obbligatoria, da effettuare su apposito modulo entro venerdì 13 marzo 2015 rivolgendosi allo Sportello ambiente del Comune. Il costo è di 25 € e comprende un contributo per i materiali didattici e il pranzo con assaggi a base di zafferano. Per info e iscrizioni: Sportello ambiente www.comune.villalagarina.tn.it SportelloAmbiente@comune.villalagarina.tn.it. Alla conferenza stampa era presente anche il sindaco Romina Baroni, che nell'applaudire l'iniziativa ha ampliato il discorso ad altre coltivazioni quali la canapa e quella, da pensare per il prossimo futuro, dell'orzo da utilizzare, magari, per la produzione di birra. «Tutte iniziative - commenta Baroni - che possono agevolare il recupero dei campi terrazzati e dei muri a secco, il cui valore non è solo estetico. Si tratta inoltre di tipi di agricoltura che possono essere praticati anche se, come noto, è forte sui nostri territori il problema della parcellizzazione delle proprietà».

Per la Comunità della Vallagarina era presente l'assessore all'agricoltura Marcello Benedetti: «Abbiamo accolto con molto favore la proposta di Villa Lagarina: è infatti un esempio della proficua collaborazione tra comuni e

comunità, promuove un'agricoltura sostenibile che può valorizzare terreni marginali o abbandonati, fornendo opportunità di reddito e rappresentando un'occasione anche per i giovani. Questo esperimento può del resto costituire una buona pratica da estendere poi a tutta la Vallagarina: il fabbisogno di zafferano è al momento coperto quasi interamente dalle importazioni e la sua coltivazione può dare un contributo alla biodiversità. L'iniziativa si inserisce bene, infine, nelle azioni che la Comunità di valle ha avviato: sui trattamenti fitosanitari, nel campo dell'agricoltura biologica di montagna, con l'impegno a favore dei parchi naturali locali».

QUALCHE DATO SULLO ZAFFERANO

Secondo i dati dell'Associazione Zafferano Italiano, l'importazione si avvicina ai 30 milioni di euro. La produzione annua mondiale è di circa 178 tonnellate, di cui il 90% avviene in Iran e il restante 10% in India, Grecia, Marocco, Spagna. In Italia la produzione varia tra i 450 e i 600 chilogrammi e si concentra in Toscana, Umbria, Sardegna, Abruzzo e Marche per una superficie di poco superiore ai 50 ettari. Stanno emergendo nuove realtà in Sicilia, Cinque Terre, Valtellina, Puglia e nella Tuscia. In Vallagarina, 4 aziende agricole producono zafferano nell'ambito dell'associazione Baldensis.

In Italia, lo zafferano raggiunge un valore che va dagli 8 euro al grammo per quello che arriva dalla Sardegna ai 18-20 per quello abruzzese di Navelli. La spezia ha un elevato contenuto di carotenoidi che le conferiscono la proprietà di essere un grande antiossidante, quindi di contrastare l'invecchiamento, stimolare il metabolismo, favorire le funzioni digestive, ridurre la pressione sanguigna, abbassare le quote di colesterolo e trigliceridi ed essere un antinfiammatorio e disintossicante. Lo zafferano è usato in cucina ma anche come colorante naturale per tessuti, nella pittura, in farmacia soprattutto per la fitoterapia naturale.

L'ESPERIENZA DI ROSARIA MANICA

«La mia esperienza con la coltivazione dello zafferano è iniziata nella primavera del 2014, sono quindi una neofita. Ho un piccolo podere nella zona di Castellano, rimasto per anni incolto. Ho deciso di valorizzarlo trasformandolo in parte in orto e in parte piantando cormi di zafferano. Premetto che vivo a Milano e che la mia permanenza in Vallagarina è continuativa solo in estate, quando apro la casa di montagna, situata sopra Castellano a circa 1000 metri di altitudine.

Dal momento che sono nonna e in estate arrivano in vacanza figli e nipoti, ho pensato che sarebbe stato utile ed educativo dedicarsi alla coltivazione dell'orto e della terra, non solo per me, ma per dare un esempio alle generazioni più giovani. Il fatto poi che lo zafferano richieda di essere piantato a fine estate, non necessiti di irrigazioni, né di particolari cure, mi ha convinta a provare, coinvolgendo tutta la famiglia.

Avevo frequentato una giornata di formazione a Varedo, vicino a Milano, con Zafferanami. Mi sono incuriosita e ho deciso di sperimentare la coltivazione, non senza essermi documentata su internet e aver letto il Libro bianco sullo zafferano, pubblicato dall'Unione Europea. Ho prenotato tramite Zafferanami 3000 cormi, 2000 italiani provenienti dalla zona abruzzese, ma acclimatati per un anno in terra lombarda e 1000 spagnoli provenienti dalla Mancia. Ho provato a procurarmi cormi personalmente, ma senza successo. Sono tutti gelosissimi del proprio prodotto. I cormi che sono sul mercato olandese, acquistabili via internet, non mi davano certezza in quanto troppo piccoli. Avrei dovuto aspettare qualche anno prima di avere una produzione significativa. I cormi acquistati tramite Zafferanami avevano un diametro di 2 cm e mezzo / 3 cm: misura ideale per avere subito un risultato. Non sapevo tuttavia se il terreno in cui andavo a piantare era adatto e se l'altitudine poteva essere ostacolo alla crescita della pianta. Mi incoraggiava il fatto che in Abruzzo e anche in Marocco lo zafferano cresce ad altitudini simili e che di per sé la pianta fiorisce solo ai primi freddi autunnali. Abbiamo preparato il terreno, fresandolo con l'aiuto di un contadino, poi l'abbiamo coperto con un telo in modo che nel corso dell'estate non crescesse l'erba, costringendoci poi a toglierla prima dell'impianto dei cormi. Abbiamo anche recintato il piccolo podere per evitare l'ingresso di animali e persone.

Il tempo atmosferico non è stato clemente, ha piovuto tantissimo e temevamo per l'eccessiva umidità del terreno. La temperatura inoltre si è abbassata notevolmente a fine agosto, cosicché i cormi conservati al buio in cantina hanno cominciato a germogliare, costringendoci a procedere al loro impianto il 25 agosto. Tolto il telo abbiamo tracciato i solchi e abbiamo piantato i nostri cormi: 2800, perché 200 li avevo regalati qua e là per incentivare altri alla coltivazione.

Il primo corno è sbocciato il 29 settembre e nell'arco di 15 giorni, poco per volta, ma in un crescendo, "tutte" (non sappiamo se davvero "tutte") le piante hanno dato i loro fiori. Ogni mattina presto qualcuno della famiglia andava al campo a raccogliere i fiori perché questa operazione va fatta prima del sorgere del sole, o comunque quando il sole non è alto, così i petali non si aprono e gli stigmi rimangono protetti e non perdono il loro aroma. Una volta a casa bisognava procedere subito ad aprire il fiore, a staccare gli stigmi ed essicarli (pochi minuti nel forno a non più di 60-70 gradi). Poi mettevamo lo zafferano ottenuto in un vasetto di vetro ben chiuso. Su 2800 cormi abbiamo raccolto 2466 fiori, meno di un fiore per corno, quando avremmo potuto ottenerne, nel massimo della resa, il triplo. Mi dicono che per il primo anno è un risultato discreto, tenendo conto che si tratta del primo impianto. Abbiamo ottenuto 15 grammi di zafferano essiccato. I cormi italiani acclimatati in terra

lombarda hanno dato molti più fiori di quelli provenienti dalla Mancina, ma questo è normale perché questi ultimi hanno bisogno di un paio di stagioni per dare il meglio di sé. Vedremo quest'anno a fine primavera, quando espianteremo i cormi, quanti ne troveremo di nuovi, se sono tutti sani, se sono stati mangiati dai topi e li suddivideremo, a seconda della grandezza, per piantarli in zone distinte e avere coltivazioni omogenee. Intanto abbiamo sperimentato il nostro zafferano in maniera nuova in cucina, per esempio abbiamo realizzato il gelato allo zafferano (mai assaggiato altrove) che, a detta dei nipotini, è ottimo».

[Guarda il video di presentazione su TNN](#)

Questo pdf è stato generato dallo scritto originale pubblicato sul sito web del Comune di Villa Lagarina:

http://www.comune.villalagarina.tn.it/news/new/zafferano_fili_doro_nel_piatto