

ZAFFERANO IN TOSCANA: IL SENTIERO DI MATTONI D'ORO ROSSO DEL MEDIO ORIENTE



Lo zafferano è uno degli ingredienti più costosi della terra, molto più del tartufo e del caviale. La sua storia è leggendaria e il suo sapore venerato. Il suo ambito status ha portato con sé una lunga tradizione di tutela e sapiente utilizzo. Viaggio tra i profumi e i colori della storia dello zafferano in Toscana.

Zafferano in Toscana: sulle dolci colline l'oro rosso del Medio Oriente

L'ultima volta che sono stata sulle dolci **colline toscane** è stato un tuffo nel passato e una grande scoperta. Ho infatti ritrovato un ricordo di bambina che avevo completamente perso: mi è tornata alla mente la prima volta che ho visto lo **zafferano**, quando mio padre con grande meticolosità spolverò sul suo riso in bianco una **polverina rosso aragosta** e, vedendo il mio sguardo incuriosito mi chiese: "**Vuoi vedere la magia?**", e iniziò a girare il riso che diventò di un bel **giallo forte e intenso**.



Lo zafferano in Toscana

Mi sembra ancora di vedere quei colori. La scoperta invece è che l'**oro rosso del Medio Oriente**, lo zafferano, viene prodotto in realtà anche in Italia, e proprio in **Toscana**, tra **Siena**, le **colline fiorentine** e le province di **Arezzo** e **Lucca**. All'agriturismo dove eravamo ospiti a colazione ci hanno offerto uno squisito **miele** allo **zafferano toscano**. E io che pensavo servisse a fare il risotto alla milanese! Così parlandone con Betty, la proprietaria, mi ha raccontato tutta la storia della coltivazione dello **zafferano in Toscana**, dal Medioevo ad oggi.

Cos'è lo zafferano

Sapevo già che lo zafferano è una **spezia preziosa** perché si tratta in pratica degli **stami** del **Crocus Sativus**, un fiore che richiede molta cura e la cui coltivazione non si adatta ad ogni clima. Ogni fiore inoltre sboccia per pochi giorni all'anno e produce **tre stigmi** (la parte del fiore che riceve il polline durante l'impollinazione) che vengono raccolti a mano ed asciugati uno per uno. Pensate che per produrre **1 grammo** di zafferano occorrono **150 fiori** viola e tanto lavoro; ecco perché lo zafferano è così pregiato e costoso, **1 chilo** degli **stami rosso-arancio** infatti può costare fino a **12.000 €**. Per fortuna per aromatizzare ne basta davvero pochissimo.



La storia dello zafferano in Toscana

Il **miele** che ho così apprezzato, Betty mi racconta che viene prodotto in un vicino **monastero benedettino** e neanche a farlo apposta la sua coltivazione fu introdotta attraverso la Spagna nel 1300 proprio da un monaco. La pianta veniva coltivata maggiormente in **Val d'Elsa** e in **provincia di Firenze** e acquistò da subito un tale valore che intorno al **1400** era diventata prassi utilizzarlo come **sostituto della moneta** dai mercanti e la documentazione ufficiale di contratti e tariffe dell'epoca riporta spesso il costo della spezia come valore di riferimento. E poiché lo zafferano toscano era un prodotto considerato prezioso, venivano promulgate leggi per proteggerne la **qualità**, che qui in Toscana era particolarmente pregiata poiché il fiore coltivato dava stami lunghi e molto profumati.

A **San Gimignano**, per esempio, già nel **1261** il Podestà regolamentò la vendita dei **bulbi di zafferano**. Si racconta che alcune delle **torri del borgo** siano state costruite proprio con i proventi del commercio dello zafferano toscano.



La **Zima di Firenze**, come era conosciuto nel resto del mondo lo **zafferano di Toscana**, serviva in **cucina** come condimento, in **fitoterapia** per curare alcuni malanni ma anche come **colorante**. E questo accadeva fin da tempi antichissimi, dato che sono state trovate **pitture rupestri** realizzate con polvere di zafferano. La coltivazione e il commercio di questo fiore è documentato essere un'**antica tradizione italiana** che infatti veniva coltivato anche in **Sardegna, Abruzzo e Umbria**. Nel 1600 improvvisamente la coltivazione italiana si estinse per motivi economici, equilibri di potere e di concorrenza, con l'arrivo dello zafferano francese.

Il ritorno dello zafferano in Toscana

Il rilancio della coltivazione dello **zafferano toscano** è partito dai **movimenti Slow Food** che negli ultimi anni hanno contribuito a rilanciare le **produzioni artigianali**. Il gusto amaro e le fragranze che rimandano al fieno sono particolarmente adatti ad una **grande varietà di piatti**. Non solo risotto quindi, ma anche pasta, carni, dolci e liquori.



Coltivatori di zafferano in Toscana

Quale migliore occasione per visitare borghi antichi e dolci colline seguendo la strada di mattoni di oro rosso? Pizzicati nella curiosità dalle notizie che ci aveva dato Betty, con il mio compagno ci siamo messi alla ricerca di **aziende e coltivatori di zafferano in Toscana** e, dato il periodo autunnale, anche di qualche fotogenica distesa viola intenso che spiccasse tra il verde delle colline. Abbiamo subito preso come riferimento l'**Associazione Zafferano Colline fiorentine** da dove abbiamo ricavato nomi e indirizzi dei coltivatori e ne abbiamo trovate un paio nella **Valle del Casentino**, come il **Podere al Poggio**.

In realtà, oltre a carpire la ricetta della **Panina del Casentino**, abbiamo scoperto tutto un mondo di giovani imprenditori che hanno preferito lasciare un lavoro sicuro per intraprendere la coltivazione dello zafferano di Toscana. Oggi, proprio come nei tempi antichi, il *Crocus Sativus* affascina e strega e così, con pazienza certosina, si è ripreso a **essiccare i pistilli** raccolti al sorgere del sole, delicatamente, per non farli rovinare. È stato un vero piacere conoscere anche una donna imprenditrice lanciata in questa sfida, **Laura Frusciante**, con la quale abbiamo gustato **biscotti allo zafferano** e Vin santo del Chianti DOC.



Producono zafferano di Toscana anche l'**Azienda Agricola Debbone, Il Cellaccio**, e la **Società Agricola Podere Sant'Antonio**, che andremo sicuramente a visitare alla prossima occasione.

Alla prossima cari amici intenditori del Mangiare sano e bene.

Clicca qui

Dal Febbraio 2014 **in migliaia** hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno **raccontato la loro storia**. Vuoi conoscerne alcuni? (**link**)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople