

LA LUNA NUOVA APRE LA RACCOLTA DELLO ZAFFERANO, CRESCE LA DOMANDA ANCHE PER USO FARMACEUTICO

11 Ottobre 2020



ROMA – Cambia la Luna e nelle alture di Toscana, Marche, Abruzzo, Sardegna fino alla Calabria i raccoglitori di zafferano si preparano. Un lavoro certosino all'alba, tutto manuale, ed eroico: per fare un Kg di "oro rosso" servono 150mila fiori ancora chiusi poiché la luce del sole potrebbe alterare le caratteristiche organolettiche degli stimmi.

Il fragile croco sativus ha una fioritura che può avvenire da oggi al 10 novembre indicativamente, a seconda degli habitat, e per la qualità è importante che dalla raccolta allo spelucchiamento fino all'essiccazione dei pistilli passi meno tempo possibile.

Tra i poli emergenti, nell'ambito del progetto Eccellenze di Montalcino, c'è il distretto del vino Brunello e della Val d'Orcia dove **Marzio Saladini** ha recuperato la tradizione di produzione storicamente attestata nel 1857 da **Clemente Santi**, padre del Brunello di Montalcino, che descrisse una raccolta all'abbazia di Sant'Antimo.

Saladin ha puntato subito sulla certificazione, avviando un restart dopo che la produzione montalcinese si è praticamente interrotta.

“In sei anni – sottolinea all’Ansa **Marzio Saladini**, ideatore di Pura Crocus – è diventata una delle aziende più grandi d’Italia. Noi abbiamo un ettaro e mezzo che è tanta roba in un arcipelago di piccole aziende a conduzione familiare e ne ricaviamo dagli otto ai dieci Kg di zafferano. Per preservare il suolo seguo le buone pratiche abruzzesi espianando il bulbo dopo un ciclo di tre anni per poi fare rimpianti. Tra le entrate aziendali c’è anche la vendita dei bulbi, richiesti da chi vuol avviare un’attività che richiede mini impianti di essiccazione controllata. Nella zona di Montalcino lo zafferano non è una invenzione”.

“Quando c’era la mezzadria – racconta – i contadini usavano il miele allo zafferano come medicinale e rilassante. E si dice servisse ad avere figli maschi, ma qui siamo alle leggende. Noi produciamo sia il miele di acacia certificato toscano, ma anche le tisane, la birra allo zafferano e i cantucci. Siamo fornitori della Conad ma a correre è la domanda da parte delle case farmaceutiche”.

Molte le aziende, dal basso Lazio alla Calabria, a conduzione femminile. A Castiglione Cosentino (Cosenza) l’azienda agricola Linardi, che fa parte della rete degli “Agronauti”, è guidata da due giovani sorelle.

“Abbiamo una grande passione – dice la titolare, **Maria concetta Linardi** – fare agricoltura nella nostra terra preservando la natura e la biodiversità dei nostri territori. Produciamo lo ‘zafferano del Re’, col simbolo di Re Alarico, con metodi naturali e con l’orgoglio – da vere artigiane – di un processo di lavoro interamente svolto a mano. Abbiamo scelto di realizzare il laboratorio in cui essicchiamo e confezioniamo il prodotto nel centro storico di Castiglione Cosentino perché abbiamo l’obiettivo e la speranza di rivitalizzare i borghi dei nostri territori calabresi”.

Anche colossi come Bonifiche Ferraresi guardano con interesse allo zafferano e alla coltivazione di erbe officinali con materia prima italiana a marchio “Le Stagioni d’Italia”. Recente è l’annuncio di investimento in Sardegna per l’inserimento di linee di produzione ad alto valore aggiunto come appunto lo zafferano biologico, camomilla, echinacea e bardana.