

una spezia fatta in casa

Un paesino di montagna, un campo fiorito. Occhi incantati che lo guardano. Poi si passa alla raccolta e all'estrazione dello zafferano. Preziosa spezia che anche in Ticino sta... fiorendo.

testo Marco Ortelli

foto Ti-Press/G. Putzu, S. Golay

Una vacanza. Una rivista francese, Côté Sud, sfogliando la quale, Pietro e Paola Meaglia, di Pianezzo, si soffermano su un servizio illustra-

to dedicato alla coltivazione e alla raccolta dello zafferano. Non solo si soffermano, ne rimangono colpiti, a tal punto da far sorgere in loro la domanda se provare a loro volta a coltivare il Cro-



Tra fine luglio e metà agosto avviene sia il dissotterramento dei corni per la cernita, la pulizia e l'asciugatura, sia la loro messa a dimora.



cus sativus, la pianta dal caratteristico fiore di colore viola, i cui stimmi vengono utilizzati per realizzare i noti piatti tra cui il tradizionale risotto giallo zafferano.

“In effetti,” commentano i due coltivatori nostrani, “è stato nell’inverno del 2008, durante una vacanza invernale, che siamo rimasti come folgorati da questo fiore, già solo per il fatto che sbuca dal terreno durante la stagione autunnale. Da quel momento ci siamo mossi e abbiamo cominciato a informarci sullo zafferano”.

In Svizzera, noto è lo zafferano di Mund, un piccolo villaggio situato sulla riva destra del fiume Rodano, sopra Naters, nell’Alto Vallese, che da generazioni produce annualmente tre dei quattro chili ricavati ogni anno nel Paese. Si pensi che per ottenere un grammo di questa spezia occorrono circa 180 fiori... “Abbiamo così scoperto che a Mund, a circa 1000 metri d’altezza, vi erano condizioni simili alle nostre, che abitiamo in Valle Morobbia. Questo ci ha rafforzato nella convinzione di provare la coltivazione”.

La ricerca prosegue e si sposta in Italia, verso la coltivazione di Montefeltro, nelle Marche. È al-

lora che Pietro trascorre una giornata presso la famiglia produttrice per apprendere i ‘segreti’ e le tecniche di coltivazione. Ora sono pronti.

“Abbiamo trovato un commerciante vicino a Roma, dal quale abbiamo ordinato e ricevuto 500 bulbi, che abbiamo messo a dimora in fosse profonde 15 cm circa e distanti 7-8 cm l’una dall’altra. Dopo la copertura del terreno non ci è rimasto che attendere che il processo di sviluppo dei bulbi si compisse”.

La prima fioritura

“Di settimana in settimana abbiamo seguito l’evolversi della coltivazione e quando abbiamo visto sbucare i primi fiori, l’emozione è stata molto forte; i nostri sforzi erano stati ripagati”.

Ma il fiore non è lo zafferano, bensì i suoi stimmi...

“Durante la fioritura, tra metà ottobre e inizio novembre, ogni giorno cogliamo tra i 300 e i 500 fiori, sempre al mattino, quando sono ancora chiusi, per poi procedere a sfilare i tre stimmi – lo zafferano – che li compongono. Essi vanno subito essiccati a 45-50 gradi per una ventina di minuti, dopodiché possono essere conservati o utilizzati. Il lavoro è tutto manuale e questo è anche uno dei motivi che fanno elevare il prezzo del prodotto”.

Siamo a inizio novembre. Il servizio fotografico che possiamo vedere illustra i passaggi dell’intera coltivazione. Dal 2008 a oggi, i raccolti hanno avuto vicissitudini altalenanti e l’attesa di quanto zafferano potrà essere ricavato quest’anno dai 3500 bulbi è alta.

“Quest’anno è un po’ la prova del nove. Da un lato ci piacerebbe ingrandire la produzione, ma nello stesso tempo siamo consapevoli del nostro limite. Così ci atteniamo alla produzione di un centinaio di vasetti da 0.2 grammi l’uno, contenenti stimmi interi, sia per uso personale, sia da regalare ad amici e conoscenti, sia da mettere in vendita in occasione di mercati o sagre tradizionali”.

Pietro e Paola Meaglia non sono i soli piccoli produttori di zafferano in Ticino; altri, in questo momento, si stanno meravigliando davanti ai colori viola, giallo e arancione delle loro coltiva-

ESSENZA di zafferano

Quest'anno il prodotto essiccato e pronto al consumo dovrebbe attestarsi tra i 25 e i 35 grammi, risultato della raccolta di 4000-5000 fiori. Pietro e Paola Meaglia contano di ricavare tra i 120 e 170 vasetti da 0.2 grammi, pari a circa 30/35 fiori.

Produzione: nel mondo si producono ca. 180 tonnellate, di cui il 90% in Iran; in Italia ca. 400 kg; in Svizzera tra i 4 e i 5 kg

Utilizzo: gastronomia, medicina naturale (antiossidante), colorante, ecc.

Fioritura: da metà ottobre

e per tutto novembre

Resa: da 1 a 4 fiori per corno

Teme: umidità e roditori

Resiste: a temperature dai -15 ai +40°C

Coltura: ca. 50 corni per m²



zioni. Forse, la coltivazione in Valle Morobbia ne è una precorritrice, e riassume la passione di tutti quanti sono legati alle meraviglie della nostra terra. ❖

SCARICAMI

Online potete scaricare una saporita e inedita ricetta allo zafferano proposta da Pietro e Paola Meaglia.

Pietro e Paola Meaglia, raggiunti per il buon raccolto di fiori e zafferano.

Viaggi e itinerari culturali e religiosi 2017



CATANIA e la festa di Sant'Agata.
Da venerdì 3 a lunedì 6 febbraio 2017 - AEREO 4 giorni



LOURDES - 159° anniversario della prima apparizione.
Da venerdì 10 a domenica 12 febbraio 2017.
AEREO 3 giorni - LOURDES e NEVERS in BUS sarà proposto nel 2018.



ANDALUSIA
Da sabato 4 a sabato 11 marzo 2017 - AEREO 8 giorni



CALABRIA - I bronzi di Riace e il Santuario della Madonna dello Scoglio - Da lunedì 27 a venerdì 31 marzo 2017 - AEREO 5 giorni



MANOPELLO - Con la Basilica del Volto Santo e i gioielli di Marche e Abruzzo - Da lunedì di Pasqua 17 a venerdì 21 aprile 2017 - BUS 5 giorni



PRAGA
Da sabato 13 a mercoledì 17 maggio - AEREO 5 giorni



PORTOGALLO - Fatima, per il centenario delle apparizioni della Vergine ai tre pastorelli Francesco, Giacinta e Lucia.
Da venerdì 19 a lunedì 22 maggio 2017 - AEREO 4 giorni



S. NICOLA DELLA FLÜE - Sachseln, nel 600° anniversario della sua nascita - Lunedì di Pentecoste, 5 giugno 2017, pellegrinaggio di 1 giorno.



FERRARA e Delta del Po.
Sabato 10 e domenica 11 giugno 2017 - BUS 2 giorni



GRECIA - Lungo le strade dell'Apostolo delle Genti.
Da venerdì 16 a venerdì 23 giugno 2017 - AEREO 8 giorni



SARDEGNA - Soggiorno balneare organizzato in collaborazione con la parrocchia di Gravesano - Da domenica 25 giugno a sabato 1° luglio 2017 - AEREO 8 giorni - Per ragazzi e famiglie.



ARMENIA
Da lunedì 10 a martedì 18 luglio 2017 - AEREO 9 giorni



LOURDES, con i malati - La Diocesi alla Grotta di Massabielle. Pellegrinaggio guidato da S.E. Mons. Vescovo Valerio Lazzeri.
Da sabato 19 a sabato 26 agosto 2017 - BUS 8 giorni
Da domenica 20 a sabato 26 agosto 2017 - TRENO 7 giorni
Da lunedì 21 a venerdì 25 agosto 2017 - AEREO 5 giorni



ROMANIA - Viaggio tra Bucovina e Transilvania.
Da venerdì 8 a venerdì 15 settembre 2017 - AEREO 8 giorni



VENEZIA
Sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre 2017 - BUS 2 giorni



TESORI DEL SULTANATO DELL'OMAN
Da lunedì 9 a lunedì 16 ottobre 2017 - AEREO 8 giorni



TERRA SANTA - Nel grembo della Fede.
Da lunedì 6 a lunedì 13 novembre 2017 - AEREO 8 giorni

Per qualsiasi informazione e per le iscrizioni siete pregati di rivolgervi al segretariato:
Opera Diocesana Pellegrinaggi - Via Cantonale 2a - CP 6516 - 6901 Lugano - Telefono 091 922 02 68 - Indirizzo e-mail: odplugano@catt.ch