

LO ZAFFERANO

La coltivazione dello zafferano (*Crocus sativus* L.) risale al 4000 a.C. nella zona del Kashmir (India), dalla quale si diffuse nel resto del mondo. Gli stigmi, di colore rosso o rosso arancio, costituiscono la spezia comunemente chiamata zafferano, utilizzata oltre che in cucina, anche come pianta tintoria, da profumo e medicinale.

Lo zafferano è una pianta erbacea perenne, con un'altezza che varia dai 10 ai 25 cm. Si sviluppa a partire dai cormi, comunemente detti bulbi. Le foglie, da 6 a 15, possono raggiungere i 50 cm di lunghezza e sono molto strette, di colore verde grigio. La comparsa delle foglie coincide con il periodo di fioritura, che avviene tra ottobre e novembre. I fiori, fino a 12 per pianta, sono sterili e hanno forma di piccolo imbuto costituito da 6 tepali di colore violetto, 3 stami e 3 stigmi. La fase vegetativa continua dopo la fioritura con l'allungamento delle foglie, per poi passare alla fase propagativa, che avviene per moltiplicazione dei cormi.

Lo zafferano è una pianta rustica, si adatta bene a climi con estati secche ed inverni freschi. Un singolo stigma di zafferano pesa circa 2 mg, per produrre quindi 1 kg di stigmi

servono circa 150.000 fiori. La raccolta dei fiori e la separazione degli stigmi avvengono manualmente, contribuendo a rendere elevato il prezzo dello zafferano (~30.000 €/Kg), che può rappresentare un'integrazione del reddito per piccole aziende poste anche in terreni marginali.

Lo zafferano viene distinto in tre categorie di qualità in base al contenuto di tre carotenoidi (normativa ISO 3632): picrocrocina, safranale e crocina, che conferiscono rispettivamente il sapore, l'aroma e il colore alla spezia. Queste caratteristiche sono influenzate sia dalle condizioni ambientali, che dalle tecniche di coltivazione, come evidenziato da studi condotti presso il DISAFA - Università di Torino.



Testi a cura di: M. Caser, S. Demasi, V. Scariot - DISAFA (Università di Torino)