

È tempo di zafferano, ma occhio ai “falsi” Solo quello Doc è venduto in stimmi

C detti svolgono un lavoro pazzesco, che fa di questa spezia uno dei prodotti più pregiati. Plinio nel I secolo lamentava frequenti casi di contraffazione dello zafferano. È troppo semplice mescolarlo con altre spezie simili, quali curcuma, calendula e cartamo, oppure re minerali e soprattutto coloranti: un rischio più facile da correre quando lo comperiamo in polvere e soprattutto in bustine che non dichiarano l'origine e la composizione del prodotto.

Ne parliamo oggi perché è in questo periodo, da fine ottobre a fine novembre, che in Italia le piante fioriscono e se ne raccolgono gli stimmi, di un rosso acceso, presenti in trio in ogni fiore. È adesso che i campi in Sardegna, Marche, Abruzzo e altre piccole zone d'Italia (anche in Piemonte!) si colorano del violaceo pallido e coreografico dei fiori di zafferano. Ed è sempre ora che gli ad-

forse siamo più abituati (vedi il classico risotto alla milanese): nella fregola, con i malloreddus, nel ragù di salsiccia alla campidanese, nelle minestre, per i brodi di carne e anche per i dolci, come i fritti di carnevale.

Lo zafferano del Presidio e quelli delle altre denominazioni protette sono venduti in stimmi, non in polvere: un modo infallibile per scongiurare le truffe e i «tagli» con altre materie prime. Menzioniamo anche altri due Presidi Slow Food in chiusura: uno in Marocco, a Taliouine, e uno spagnolo a Jiloca in Aragona. In effetti la Spagna è una grande produttrice, assieme al Medio Oriente, con uno zafferano di ottima qualità. Ma non bisogna fare del campanilismo, perché è soltanto questione di tracciabilità: sapere aiuta sempre a scegliere.

www.slowfood.it

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

