



ZAFFERANO

SPECIE: *Crocus Sativus*

FAMIGLIA: *Iridaceae*

GENERE: *Crocus*

ETIMOLOGIA:

Il nome del genere (*Crocus*) deriva dal greco *Kròkos* che significa “filo di tessuto” e si riferisce ai lunghi stigmi ben visibili nella specie più conosciuta (e coltivata) di questo genere.

CARATTERISTICHE BOTANICHE:

La pianta è un'iridacea e appartiene al genere *Crocus* di cui fanno parte circa 80 specie. La pianta adulta è costituita da un bulbo-tubero di un diametro di circa 5 cm. Il bulbo contiene circa 20 gemme indifferenziate dalle quali si originano tutti gli organi della pianta, in genere però sono solo 3 le gemme principali che daranno origine ai fiori e alle foglie, mentre le altre, più piccole, produrranno solo bulbi secondari. Durante lo sviluppo vegetativo dalle gemme principali del bulbo si sviluppano i getti, uno per ogni gemma; per cui da ogni bulbo ne spunteranno circa 2 o 3. I getti spuntano dal terreno avvolti da una bianca e dura cuticola protettiva, che permette alla pianta di perforare la crosta del terreno.

Il getto contiene le foglie e i fiori quasi completamente sviluppati, una volta fuoriuscito dal terreno, si apre e consente alle foglie di allungarsi e al fiore di aprirsi completamente. Il fiore dello zafferano è un perigonio formato da 6 petali di colore violetto intenso. La parte maschile è costituita da 3 antere gialle su cui è appoggiato il polline. La parte femminile è formata dall'ovario, stilo e stimmi.

Dall'ovario, collocato alla base del bulbo, si origina un lungo stilo di colore giallo che dopo aver percorso tutto il getto raggiunge la base del fiore, qui si divide in 3 lunghi stimmi di colore rosso intenso. Le foglie del *Crocus sativus* sono molto strette e allungate. In genere raggiungono la lunghezza di 30-35 cm, mentre non superano mai la larghezza di 5 mm. La sua struttura genetica lo rende incapace di generare semi fertili, per questo motivo la sua riproduzione è possibile solo per clonazione del bulbo madre e la sua diffusione è strettamente legata all'assistenza umana.

HABITAT/DIFFUSIONE/DISTRIBUZIONE:

Lo zafferano, verosimilmente originario del Kurdistan (tra l'Armenia, l'Iran e l'Iraq - anche se alcuni lo collocano primitivamente nell'area messicana), oltre che in Asia minore è oggi presente anche sul bacino del Mediterraneo (Italia, Spagna, Grecia ecc). Sulla penisola italiana, si apprezzano ottime piantagioni di zafferano, soprattutto in Abruzzo, nelle Marche e in Umbria; non mancano anche in Sardegna e Toscana. Lo zafferano viene prodotto con successo e in abbondanza solo in 11 zone al Mondo, poiché necessita di un clima caldo che in inverno non scenda rapidamente e lungamente sotto i 12°C (anche se i bulbi possono sopravvivere alla neve), sufficientemente secco e a piovosità media; il terreno dev'essere drenante e tendenzialmente scosceso, privo di alberi e tutelato dai grufolatori (maiali, cinghiali e isticci) che se ne nutrono.

PRINCIPI ATTIVI E PROPRIETÀ:

Sono principalmente responsabili del potere colorante dello zafferano due molecole ben precise: la crocetina e la crocina; ovviamente, si osserva la presenza di altri pigmenti carotenoidi (licopene, carotene ecc.) ma molto meno concentrati rispetto ai suddetti derivati. Per quel che concerne l'aroma, è responsabile una molecola detta safranale (componente maggioritaria dell'olio essenziale di zafferano). Il sapore amaro della spezia, invece, è conferito dalla picrocrocina.

Nello zafferano sono anche presenti diversi alcaloidi, saponine, fitosteroli, glucidi semplici (fruttosio), sali minerali (ferro, calcio, potassio, fosforo, magnesio, sodio, zinco, rame, manganese, selenio ecc) in quantità apprezzabili e altre vitamine.

UTILIZZO:

Un tempo allo zafferano, di cui si utilizzano gli stimmi, venivano attribuite proprietà antispastiche, antidolorifiche e sedative. Oggigiorno, tuttavia, sono stati trovati composti abortivi e l'uso di 20 g al dì di zafferano può anche risultare mortale. L'uso dello zafferano può provocare anche effetti collaterali quali vertigini, torpore e manifestazioni emorragiche da riduzione del numero delle piastrine (trombocitopenia) e da ipoprotrombinemia (diminuzione della protrombina). Lo zafferano, attualmente, viene utilizzato solamente dall'industria alimentare e in gastronomia come spezie o come colorante, anche se è ricco di carotenoidi che riducono i danni cellulari provocati dai radicali liberi. Uno dei suoi utilizzi più tipici nella cucina italiana è nel risotto alla milanese o "risotto giallo", così noto appunto per la colorazione che lo zafferano dà alla ricetta.

COLTIVAZIONE:

I bulbi si interrano nel mese di agosto o settembre ad una profondità di 10-12 cm. In ogni fila le piantine devono essere separate l'una dall'altra con uno spazio di 20 cm. Il *Crocus Sativus* non ha bisogno di moltissima acqua per questa ragione andrebbe innaffiato pochissimo. A metà o fine ottobre, quando spuntano i fiori possiamo iniziare la raccolta. I fiori si aprono nell'arco delle 24 ore. Nelle prime ore dell'alba, senza superare le 10 del mattino, i fiori dovranno essere delicatamente raccolti perché bisognerà evitare la completa apertura con la conseguente rottura dello stimma. Finita la raccolta del giorno, lo stimma deve essere staccato dal resto del fiore con cura e professionalità. Per la sfioratura, estraiamo i filetti rossi dal calice che metteremo in un setaccio, essiccandoli su una fonte di calore moderata.