

ENOGASTRONOMIA

Lo zafferano delle colline del Garda, eccellenza del territorio

di Paola Sartori – Foodwriter e blogger

Lo **zafferano delle colline del Garda** cresce a sud del lago in un territorio di rara bellezza.

Proprio qui, dove le colline moreniche abbracciano il **Benaco**, l'uomo in 5.000 anni di storia ha saputo bonificare paludi e indirizzare corsi d'acqua, creando un ambiente di grande pregio naturalistico.

Tra le diverse cromie di verde di vigneti, uliveti, alberi da frutto e piante di cerealicole, spiccano le pennellate color violetto dei *crocus sativus*.

È dagli stimmi di questi fiori che si ricava lo zafferano puro.

Pozzolengo, paese situato tra il **lago di Garda** e le **colline moreniche** è definito la balconata dell'anfiteatro morenico dove lo zafferano è di primissima qualità.

Lo zafferano delle colline del Garda, infatti, presenta valori molto elevati (quasi il 90%) di picrocrocina, la componente che conferisce l'aroma amaricante, e di crocina, che esprime il potere colorante.

Complici di questa qualità inaspettata, al nord, sono il **tipo di terreno** e il **microclima** del Lago.

Lo zafferano è giunto in Italia pare nel XVI secolo grazie a un monaco benedettino abruzzese. È nota la presenza e la coltivazione dello zafferano nel centro Italia, in Toscana, Umbria, Abruzzo, Marche, Sicilia e Sardegna e per questo è sorprendente che dei terreni vicini al Garda diano origine ad una spezia così pura.

Gli esperti definiscono lo Zafferano del Garda **intenso, caldo, orientale e leggermente piccante**.

Chef di tutto il mondo lo adorano e lo aggiungono agli impasti, alle marmellate, allo spiedo, ai distillati e alle grappe. I risultati sono sempre così interessanti da incoraggiare continue sperimentazioni.

Lo zafferano è sempre stato considerato una **spezia preziosa** per il suo **colore** che rimanda all'oro e per il **costo**, determinato dalla lavorazione rigorosamente manuale e dalla esigua quantità finale di prodotto.

I fiori si raccolgono nelle prime ore del mattino e della sera e la raccolta ha una durata media

di 25 giorni. Da ciascun fiore vengono staccati con molta delicatezza tre stimenti e poi vengono tostati su braci di legna nobile.

Per ottenere un chilo di zafferano si utilizzano 150.000 fiori che producono 450 mila filamenti che vengono lavorati in 500 ore di lavoro.

Non ci si può stupire che sia considerato **l'oro delle spezie**, per fortuna ne basta un solo grammo di primissima qualità per dare aroma a sessanta porzioni di risotto.

Oltre ad essere utilizzato in cucina, lo Zafferano ha anche delle **proprietà terapeutiche**. **Ippocrate** lo prescriveva per la gotta e i reumatismi; **Celso** per i problemi oftalmici mentre **Dioscoride, Galeno e Plinio il Vecchio** sottolineavano le tante virtù della crocomagna: una sorta di pomata a base di zafferano utilizzata per tutta una serie di disturbi, che andavano dalla cataratta alle vie urinarie.

Studi più recenti gli attribuiscono nuovi meriti: **antiossidante, digestivo, disintossicante, afrodisiaco** e sembra sia di aiuto anche all'**abbronzatura**, contiene infatti più carotenoidi della carota.

Per tutti questi motivi lo zafferano è molto più di una semplice spezia, lo sanno bene gli abitanti delle colline moreniche del Garda.

