

Zafferano del Mare, l'oro rosso della Riviera di Ulisse

scritto da Adriana Siciliano | 23/07/2018



A Gaeta due giovani imprenditori hanno ripreso la coltura della *Crocus sativa*, una pianta autoctona da cui si ottiene la celebre spezia che conferisce sapore e colore ai piatti.

Noto fin dall'antichità lo **Zafferano o Za'faran**, che in arabo vuol dire "**splendore del sole**", è una pianta che regala un bellissimo **fiore viola intenso** al cui interno custodisce tre pistilli di color rosso aranciato.

Originaria dei Paesi orientali, la *Crocus sativa*, nel corso dei secoli ha trovato un terreno fertile in diverse zone dell'Europa, del centro e sud Italia. Oggi, **due giovani imprenditori gaetani** hanno deciso di avviarne una piccola produzione che vede impreziosire l'enogastronomia del Golfo di Gaeta.

Nascita dello Zafferano del Mare Gaeta di Matteo Casaburi e

Salvatore Montano

Parlano di tempi difficili e di grandi sacrifici **Matteo Casaburi** e **Salvatore Montano** che, da qualche tempo, hanno deciso di realizzare un sogno ossia riprendere la coltivazione e produzione familiare di **zafferano a Gaeta**, in provincia di Latina. Proprio qui i loro nonni trovarono i primi *Crocus Sativus*, impiantati durante il Regno delle Due Sicilie che rappresenta il periodo storico di maggior ricchezza ed espansione del sud Italia.

Lo Zafferano del Mare è una vera e propria sfida, la possibilità di una nuova avventura lavorativa, rischiosa ma animata da una grande passione. D'altra parte, a guidare i due giovani imprenditori sono il **legame indissolubile con la terra** e con le proprie origini che li hanno sollecitati a riportare alla luce antiche coltivazioni autoctone e preservarle.

Ciclo produttivo e raccolta

Il **ciclo produttivo dei fiori di zafferano è annuale**. C'è un periodo iniziale di preparazione del terreno, senza aggiunta di pesticidi o fertilizzanti, un altro centrale che vede la nascita del fiore tra fine agosto e metà ottobre ed infine la nascita del bulbo, fino al mese di giugno successivo, quando viene raccolto e conservato per la nuova piantagione.

Il **problema maggiore riguarda soprattutto la resa**, basti pensare che, per produrre un kg di zafferano, occorrono circa 100.000 fiori. Non a caso esistono sul mercato molti tipi di contraffazioni che riguardano soprattutto la vendita dello zafferano in polvere e sono proprio Matteo e Salvatore a spiegare che l'acquisto degli stimmi è una garanzia maggiore per il consumatore finale.

Il terreno sul quale si riproducono i **bulbi di Zafferano del Mare** si trova su antichi terrazzamenti centenari e viene arricchito esclusivamente di sostanze organiche naturali, per questo è un prodotto biologico. La raccolta del fiore avviene a mano verso la metà di ottobre tra le 6.00 e le 9.00 del mattino, mentre la vendita avviene solo dopo che i pistilli sono stati essiccati al fresco in cantina. Gli stimmi vanno messi a bagno in acqua o brodo vegetale coperti, per non far evaporare le sostanze organolettiche di cui è ricco.

Caratteristiche e proprietà dello zafferano

Lo **zafferano ha notevoli proprietà benefiche** ed il suo caratteristico colore rosso aranciato lo rende adatto a colorare e condire diverse pietanze. È un **antidepressivo**, in particolare influisce positivamente sugli sbalzi di umore, è **digestivo e antiossidante**. Proprio al riguardo, studi recenti hanno messo in evidenza come il *crocus sativus* sia un'ottima **arma contro alcune malattie degenerative**, in particolare l'Alzheimer.

Utilizzo in cucina dello zafferano

Dall'antipasto al dolce, lo zafferano ha una grande **versatilità in cucina**, ma necessita di mani sapienti affinché possa rivelare tutte le migliori caratteristiche organolettiche.

In particolare lo Zafferano del mare, non può non trovare fantasiosi abbinamenti con **piatti a base di pesce fresco**, ingrediente simbolo del territorio di Gaeta.

Sono nate già interessanti collaborazioni con alcuni ristoratori locali. Il tratto di costa laziale - citato da Omero nel descrivere le avventure di Ulisse - rende tutti, produttori e ristoratori, sempre più consapevoli e fieri della ricchezza enogastronomica e culturale del territorio sud pontino.