

SENTINELLE DEL GUSTO

VALLE BREMBANA

ZAFFERANO

# L'ORO ROSSO

È una spezia preziosa, la cui coltivazione sta contribuendo a creare occasioni di lavoro su un territorio non facile e dove la crisi economica si è fatta sentire. «Buone prassi» per la gente di montagna e le comunità

TESTO DI SILVIA TROPEA MONTAGNOSI  
FOTOGRAFIE DI MARCO MAZZOLENI



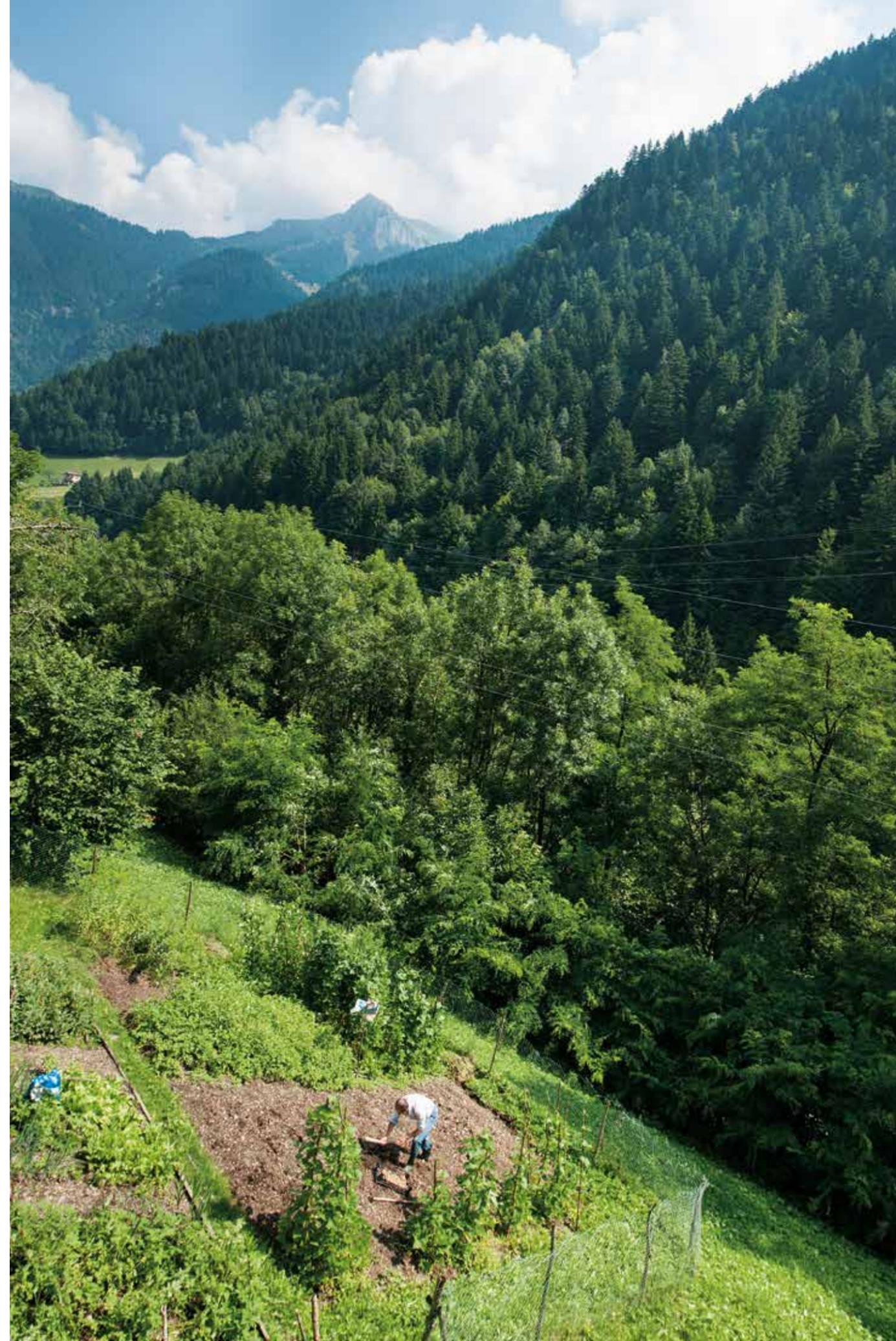
Avreste mai immaginato che la valle Brembana fosse un territorio adatto a produrre spezie pregiate? Alpi, Prealpi, valli, torrenti e il fiume Brembo con i suoi affluenti fanno pensare a pascoli, erbe spontanee, frutti di bosco, funghi e non a rare spezie anche se, storicamente, un collegamento esiste. Numerose erano infatti le botteghe degli speziali presenti a Bergamo fin dal Cinquecento e all'epoca la «via del sale e delle spezie» si snodava proprio lungo la valle Brembana, fino ad arrivare nella regione dei Grigioni, in Svizzera. Si trattava però di commercio e non di produzione. È noto che le spezie arrivavano a Venezia dai paesi dell'Oriente e anche ai giorni nostri provengono generalmente da quell'area del mondo.

Ebbene, da qualche anno in val Brembana viene coltivato il *Crocus sativus*, i cui stigmi essiccati sono comunemente conosciuti come zafferano: una delle spezie più costose. Tutto è nato quando il giovane don Alessandro Beghini è divenuto parroco della chiesa di San Martino a Piazza Brembana e vicario di tutta l'alta valle. Questo sacerdote, attento alle esigenze della popolazione, amante della natura e anche della bicicletta, ha subito avvertito l'esigenza di creare delle occasioni di ricostruzione sociale e di sviluppo economico per la sua gente senza andare troppo lontano. Anzi. Opportunità di lavoro, rispettose dell'uomo e dell'ambiente e inserite nell'ambito del progetto più ampio le «Buone prassi», che vuole vivere la montagna in modo diverso, stimolando un ritorno al ter-



## UN PICCOLO ORTO SU IN VALLE PER COLTIVARE LO ZAFFERANO

Carlo Mostacchi, che coadiuva il figlio Paolo nel campo di Olmo al Brembo, odora gli stigmi appena tostati: lo zafferano Olg, sigla che sta per Oltre la Goggia, in valle Brembana, ha un profumo deciso e la sua qualità è stata certificata dall'Università di Milano. **A fianco:** Danilo Salvini, presidente dell'associazione «Zafferano Olg» che riunisce famiglie e produttori della zona, nel suo orto a Ca' Vassalli di Mezzoldo. **Pagine precedenti:** i fiori vengono raccolti ogni mattina, appena sbocciati, dopo di che si prelevano gli stigmi.





## DALLA SCELTA DEL BULBO MIGLIORE ALLA FIORITURA

Alcuni momenti della coltivazione dello zafferano, dalla selezione dei bulbi alla fioritura molto colorata. Tra i coltivatori bergamaschi c'è anche Sara Boroni, ora produttrice autonoma, impegnata proprio nella fase della raccolta dei fiori.  
**A fianco:** un *Crocus sativus* coltivato in alta valle Brembana. I fiori contengono uno stilo a tre punte, ognuna delle quali termina con uno stigma cremisi. Questo, essiccato, viene comunemente chiamato zafferano, una delle spezie più costose.

ritorio e alle sue forme di sostentamento. Nel 2014 ha chiesto il supporto dell'associazione «Gente di montagna», una realtà da sempre molto attenta ai progetti sociali e culturali delle terre alte. Con il suo coordinamento, in particolare di Davide Torri, il supporto spirituale delle parrocchie del vicariato dell'alta valle e il coinvolgimento di amministratori e di responsabili di associazioni locali, sono stati organizzati diversi incontri con famiglie e piccole realtà di agricoltori per definire le azioni di formazione e di lavoro da intraprendere. Dopo parecchie riflessioni si è deciso che lo zafferano, già coltivato da un paio di anni da alcuni giovani della valle, poteva essere una prima esperienza di micro economia familiare. Bisognava però partire con il piede, anzi la zappa giusta e così per conoscere e approfondire tutti gli aspetti della coltivazione dei crochi, nove componenti il gruppo di lavoro hanno affittato un pulmino e sono partiti per l'Abruzzo a Piana di Navelli (L'Aquila), dove da secoli viene coltivato questo «oro rosso». Al loro ritorno si è dato il via a una coltivazione sperimentale su un terreno della parrocchia di Piazza Brembana. Il primo raccolto è risultato eccellente per qualità e quantità e si è così pensato che l'oro rosso avrebbe potuto contribuire

al rilancio della valle Brembana, dando un lavoro part time a chi ne aveva bisogno, in particolare alle donne. Dopo i primi anni sotto la tutela di «Gente di montagna», nel 2016 è nata l'associazione «Zafferano Olg»: ventidue soci, famiglie e piccole aziende agricole sparse non soltanto «Oltre la Goggia», la strettoia prima di Lenna, ma anche nelle piccole valli laterali. In autunno può allora capitare, durante una gita tra boschi e pascoli, di scoprire dei piccoli appezzamenti di terreno rallegrati dai colori brillanti dei crochi, che variano tra una leggera sfumatura pastello di lilla e un malva più scuro e screziato. Bellissimi e dal profumo dolce, simile al miele. I fiori contengono uno stilo a tre punte, ognuna delle quali termina con uno stigma dello stupendo colore cremisi e alto 25-30 millimetri.

«La produzione attuale è di 300 grammi – racconta Danilo Salvini, presidente dell'associazione –. I soci sono una ventina tra famiglie e piccole aziende agricole». Tutto è fatto a mano. A giugno inizia la raccolta dei bulbi, in dormienza dall'inizio dell'inverno, che vanno puliti dalla terra e poi selezionati. Soltanto quelli integri e sodi sono riposti in cassette all'asciutto e al buio. Poi a metà agosto sono messi a dimora in terreno ben lavorato e areato



## Dall'Asia alle nostre montagne

C'è chi parla di un vero e proprio «boom», dalla valle Brembana a Bergamo, dalla valle di Scalve alla valle Imagna, dalla zona dell'Isola a Valcanale. La coltivazione dello zafferano ha trovato nella Bergamasca l'ambiente giusto, sia come qualità della terra sia per l'interesse e la passione che hanno portato i 2.400 metri quadrati coltivati nel 2015 a essere più che quintuplicati nel 2016. Sono attualmente oltre 13.600.

Lo zafferano di oggi è l'evoluzione di alcune specie selvatiche originarie dell'Asia e addirittura se ne sono trovate tracce, come colorante, in alcuni graffiti preistorici tra le caverne dell'Iraq, tuttora maggiore produttore al mondo, e successivamente nell'intreccio di «proto tappeti» persiani. Era utilizzato anche a scopi curativi e per pozioni magiche. In Turchia invece, nella città di Safranbolu, ancora oggi si tiene un festival dedicato alla sua raccolta.

Il nome pare derivi dall'arabo «za'farān», dal persiano «zaāfara» e infine dal latino medievale «safaranum» e indicherebbe il colore giallo «za'». Anche il termine latino del bulbo, crocus, pare sia riferibile al giallo, ma questa volta con provenienza dalla lingua aramaica. In effetti è giallo, anzi, oro vermiglio quello che lo zafferano dona a tessuti, vetri, affreschi, bevande e cibo. È da sempre un colore sinonimo di ricchezza materiale, ma anche spirituale perché riporta a quello del sole che dona vita, luce, e calore, tanto che in Oriente regalare lo zafferano è di buon auspicio per una vita lunga e prospera.

### LA RICETTA

#### Riso alla milanese al salto con ossobuco

##### Ingredienti per 4 persone

4 ossibuchi; 2 cucchiaini di olio evo Sebino dop; 1 cipolla; 1 spicchio aglio; 1 bicchiere di vino Valcalepio bianco doc; 1 carota; prezzemolo; limone; 200 g riso carnaroli; 0,1 g zafferano in pistilli; brodo di carne; 40 g burro; Grana padano dop; sale; pepe.

##### Preparazione

Separare le ossa dalla carne e con questa formare delle rosette. Soffriggere nell'olio mezza cipolla tritata, adagiarvi la carne infarinata degli ossibuchi e farli colorire a fuoco vivace, salare e pepare. Bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco, farlo evaporare e aggiungere brodo di carne e la carota a pezzettini. Coprire e cuocere per 45 minuti. A parte infarinare le ossa, rosolarle in una teglia con poco olio e poi porle per 15 minuti in forno con un poco di brodo. Preparare il risotto allo zafferano. Soffriggere la mezza cipolla tritata con poco olio e 20 g di burro. Unirvi il riso e tostarlo bene. Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e farlo sfumare. Portarlo a cottura con il brodo e quando è piuttosto al dente, spegnere il fuoco, mantecarlo con burro e grana e farlo raffreddare su una placca. Frullare una piccola quantità di risotto fino a ridurla in crema. Tritare aglio, prezzemolo e scorza di limone (per la gremolata) e aggiungerla all'ossobuco. Ricavare un rettangolo di risotto e scaldarlo bene in padella antiaderente da entrambi i lati. Porlo sul piatto con sopra l'ossobuco e decorare con la crema di riso allo zafferano.



### Consigli

#### PER L'ACQUISTO

I pistilli di zafferano devono essere interi, secchi e friabili, non morbidi e umidi, oltre che simili per dimensione. Il colore deve essere rosso vivo, con la punta leggermente più tenue e più vicina a un rosso aranciato. Un rosso spento significa che lo stock è vecchio; un rosso uniforme che è stato colorato. Non deve avere odore di prodotti chimici, ma un profumo di fresco.

#### IN CUCINA

È utilizzato per fare salse, dolci, sciroppi e liquori. Eccellente con le carni e con il pesce e non può mancare con il risotto alla milanese. A Sant'Omobono Terme, Petronilla Frosio (nella foto), nota chef del ristorante Posta e ambasciatrice di Bergamo per East Lombardy, lo utilizza nella salsa dei garganelli con aglio e prezzemolo, nell'orzotto con i finferli e nelle gratinature. Deliziosa è la sua versione di «riso al salto» con ossobuco.

#### PER IL CONSUMO

Per assaporarlo al meglio è opportuno porre i pistilli in poco liquido caldo: acqua, brodo o latte, a seconda della preparazione e aggiungerlo.



### Curiosità

Questo piccolo bulbo è proprio strano. Quando in primavera tutta la vegetazione butta getti verdi e fiori colorati, nasconde gelosamente, con una sorta di membrana formata da foglie bianche, le sue poche e sottili foglie verdi. Poi quando a ottobre le altre piante iniziano a prepararsi per il riposo invernale e prendono colori più sobri, i fiori di crocus sbocciano e stupiscono con il loro colore sgargiante dal lilla al malva.



### Salute

Lo zafferano ha un eccellente potere antiossidante in quanto contiene crocetina, crocina, picrocrocina e safranale: sostanze appartenenti al gruppo dei carotenoidi (8% contro lo 0,008% della carota) ed efficaci contro l'aggressione dei radicali liberi responsabili dell'invecchiamento precoce della pelle. Presenti anche la vitamina B1 e B2 e gli aromi naturali che favoriscono la digestione e riattivano il metabolismo. Insomma è un elisir di giovinezza.

e diverso da quello dell'anno precedente in quanto assorbono tantissime sostanze dalla terra, in particolare azoto e quindi, se piantati nello stesso appezzamento, perderebbero in biodiversità. Una piccola area di ogni terreno coltivato è dedicata alla «nursery», in tal modo i bulbi attualmente utilizzati sono di origine bergamasca.

A metà ottobre spuntano i germogli. Il pri-

mo giorno di fioritura, all'alba, prima che si schiudano, i fiori vengono raccolti a uno a uno manualmente. Si estraggono poi delicatamente gli stigmi con l'ausilio di pinzette e si selezionano i migliori. Segue una fase delicatissima, l'essiccazione. I pistilli, così vengono chiamati comunemente, sono sistemati su setacci. Ogni produttore segue un proprio metodo. Secondo alcuni il forno permette di vedere cosa

succede, di controllare al meglio l'essiccazione, altri ritengono che la piastra permetta invece di «ascoltare» lo zafferano. Infine c'è chi predilige sistemi antichi e utilizza una brace di legno di quercia, ma dolce, come sottolinea Luca Albergoni di Locatello: «Lo zafferano non è una bistecca».

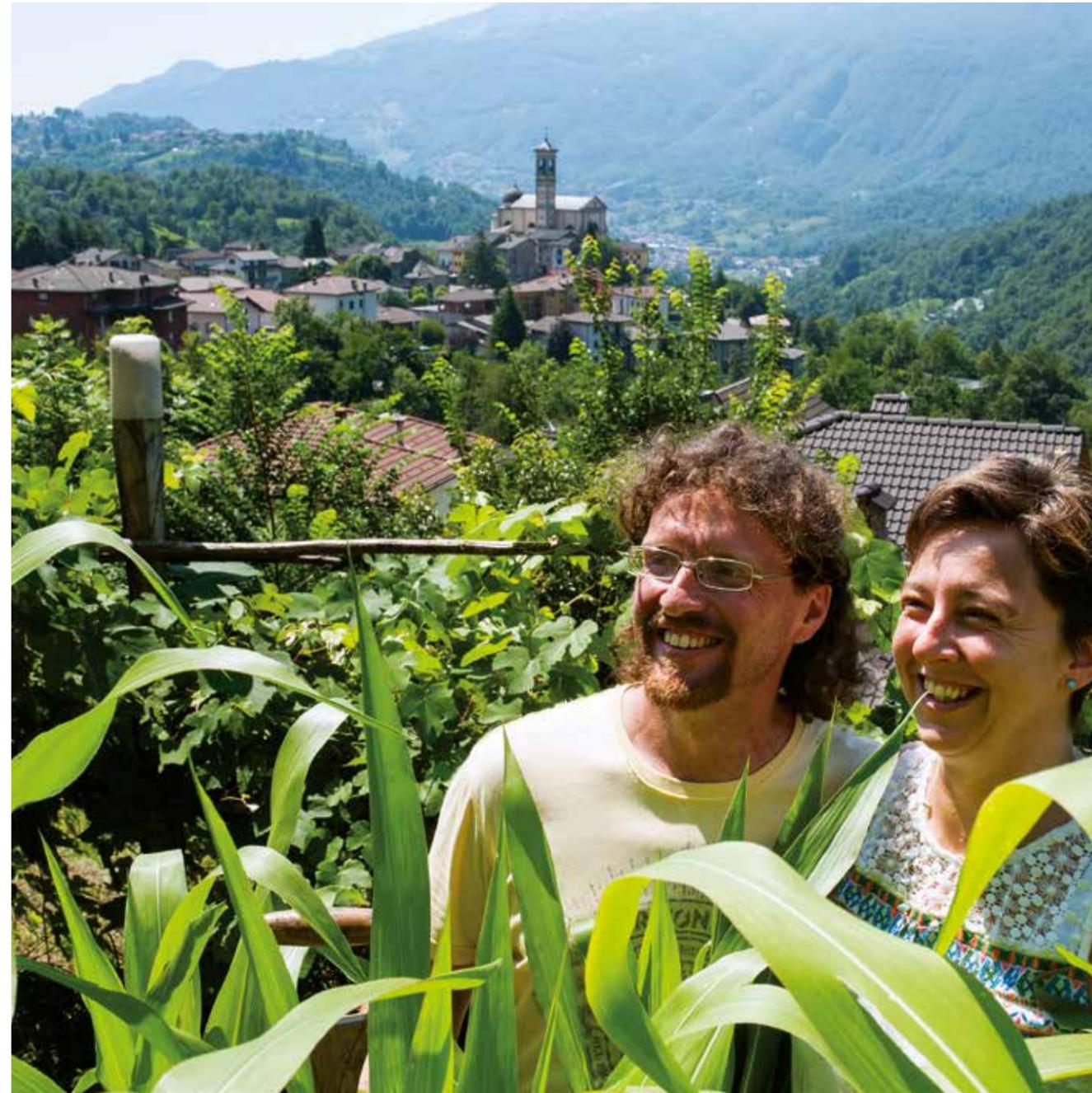
Tutto viene fatto con grande attenzione perché si corre il rischio di bruciare gli stigmi, di con-

ferire un sapore amarognolo o di non essicarli abbastanza, predisponendoli alla marcescenza. È una lavorazione lunga e difficile, piena di imprevisti, che dà un grande valore aggiunto al prodotto. Per questa ragione lo zafferano di montagna, venduto in pistilli interi e in vasetti di vetro trasparente, costa 40 euro al grammo. Un prezzo giustificato: per ottenerne un chilo servono infatti dai 130.000 ai 150.000 fiori e



## COLTIVATORI DI ZAFFERANO ANCHE IN VALLE IMAGNA

Davide Salvini raccoglie i bulbi di *Crocus sativus*; a metà agosto, dopo un'attenta selezione saranno rimessi a dimora perché fioriscano da ottobre a novembre. **A fianco:** non tutti i coltivatori operano in valle Brembana. Luca Albergoni, per esempio, produce zafferano a Locatello, in valle Imagna, dove la moglie Simona Carminati è anche sindaco del paese.



oltre 500 ore di lavoro. Il sapore è intenso con un grande potere colorante per cui ne occorre davvero poco. Per un risotto alla milanese per quattro persone ne basta un decimo di grammo. Lo zafferano Olg ha un profumo davvero deciso e la sua altissima qualità è stata certificata dall'Università degli studi di Milano, attirando l'attenzione di alcune aziende italiane conosciute a livello internazionale. Sono venute sul posto a vedere e a provare la produzione restandone entusiaste. Contrariamente a molte altre prelibatezze alimentari, il problema non è vendere questo

zafferano brembano, ma riuscire a comprarlo perché è poco e la richiesta è tanta. Si è sviluppato infatti un «tam tam» tra gourmand e ristoratori che fanno a gara per acquistarne qualche grammo. Il sapore è acuto, forte, leggermente piccante e poco amaro. Il profumo simile a quello del fieno e del miele e risulta fresco. Il colore è rosso e nei piatti diventa giallo oro. Considerati gli effetti che produce sugli appassionati e sugli entusiasti produttori si può affermare che dona benessere, gioia, allegria e felicità. Insomma, è una spezia per l'anima.

Silvia Tropea Montagnosi



Il nome di questo biscotto ha una storia antica, così come il luogo in cui è nato. In epoca romana infatti i territori che vanno dal monte Frontale alle rive del fiume Serio furono dati in gestione alla Gens Alicia, da cui deriva il primo toponimo di Praedium Alicianum (Podere Aliciano), corrispondente oggi al Comune di Alzano.

Altrettanto antica è la ricetta che lo compone. Essa nacque dalle laboriose mani di monache di clausura del Monastero della Visitazione, le cui mura ospitavano lussureggianti alberi di nocciole. Per anni la ricetta venne conservata gelosamente e silenziosamente, fino alla definitiva chiusura del monastero. Prima di lasciare il luogo però, le monache in segno di saluto decisero di fare dono della ricetta al Panificio Trionfini, sito di fronte al monastero e con cui per di più da quarant'anni avevano intrecciato un silente ma profondo rapporto di favori e devozione.

Il biscotto Aliciano è prodotto ricco di tradizione, nato da ingredienti semplici e genuini, come le farine grezze, di burro, le uova fresche e le nocciole, senza uso di conservanti né di aromi artificiali.

Grazie alla lavorazione artigianale il gusto, la qualità e la storia di Alzano si possono oggi rivivere in ogni morso.



PANIFICIO - PASTICCERIA



ALZANO LOMBARDO (BG) Via S. Pietro, 3  
Tel. 035.511038

RANICA (BG) Piazza Italia, 27  
Tel. 035.4536892