

Zafferano in Sardegna. Frori 'e zaffanau

Inviato da Marista Urru
martedì 02 febbraio 2010

FIOR DI ZAFFERANO(Frori 'e zaffanau)

Marista lo ha raccontato in modo splendido, ricco, come si addice a qualcosa preziosa, perché si sa, lo zafferano è prezioso!

Mi associo all'argomento perché mi "tocca da vicino", considerando che a pochi km dal paese in cui vivo c'è San Gavino Monreale, la zona più vasta d'Italia coltivata a *Crocus Sativus*. (anche se gli abruzzesi si vantano di avere loro il primato. Dai non litighiamo per questo!)

In Sardegna si chiama zaffanau, derivato, forse, dall'arabo "jafaran" con tracce di persiano "sahafaran"

Ma a noi di tutto questo non ce ne può fregar di meno quindi passo oltre.

In Sardegna il terreno è ideale per la coltura del crocus, il terreno è arido, sabbioso, pietraia (in Piemonte usavano dire descrivendo la Sardegna: "una pera, poi un'altra pera, an fil d'erba" (una pietra, poi un'altra pietra, un filo d'erba), va beh, non è più così ma la descrizione calza.

Perché viene considerato oro? Forse perché per fare 1 kg di zafferano ci vogliono 500 ore di lavoro e forse più? Perché si sta con la schiena piegata e il sedere per aria e quando ti alzi in piedi preferiresti essere un quadrupede?

O forse perché, sempre per avere quel kg di zafferano ci vogliono 150 mila fiori? (con tre stimmi utili ciascuno), tutti rigorosamente spulciati a mano facendo attenzione a non spezzarli, se no a nonna chi la sente!!!!

Quando si coltivava in casa, fra le fresie e i garofani, dopo averlo mondato, le corolle si gettavano fuori, in strada, davanti alle proprie case, così da ingraziarsi la buona sorte e moltiplicare il raccolto l'anno successivo.

(a me, me pare n'è strunzata! Ma tant'è!) mia madre lo faceva.

(Mariella donna pragmatica, a Marista invece pare una tradizione poetica e di amore e rispetto verso la natura quasi dea che possa influire o maga benefica, forse per questo andiamo d'accordo io e Mariella, due diversi modo di vedere spesso, ma che si completano)

Gli stimmi raccolti, non vanno usati così al naturale, vanno "tostati" affinché, una volta secchi e sbriciolati, qui in Sardegna piuttosto grossolanamente, sprigionino tutto il loro aroma, il colore giallo intenso, le proprietà organiche che contengono.

Lo zafferano è ricco di componenti importanti quali: carotenoidi, vitamina B1, B2, ha inoltre proprietà stimolanti del sistema nervoso.

E' un calmante naturale per le gengive infiammate, per curare la bronchite, viene utilizzato negli abbronzanti (sarà per questo che sono cari?).

E infine in cucina.

Qui in Sardegna non manca da nessuna parte.

Tutti i piatti a base di pesce (zuppe), nelle carni, minestrine di bollito con zafferano e formaggio pecorino fresco (mmmhmmmm!!!!slurp!) Saperi antichi che mi fanno apprezzare il fatto di essere anche sarda ... ma basta così!); la pasta fresca (malloreddus), E che dire dei dolci? Praticamente quasi tutti i dolci tipici sardi contengono zafferano, uno fra tutti is pardulas (formaggelle doppio slurp!)

I sardi non me ne vogliono se non nomino tutti i piatti tipici che contengono zafferano, ma sono talmente tanti che farei più in fretta ad elencare quelli che non lo contengono.

E ora due parole con il fac simile di zafferano:

Una sostanza così preziosa non può non avere
sucedanei di (e ci mancherebbe! Taroccano tutto, vuoi vedere che non lo fanno
con il prezioso zafferano!!)

Per imitare lo zafferano, o meglio, il colore dello
zafferano!, vengono messi coloranti di sintesi:

E102 (giallo tartrazina)

E110 (giallo tramonto ... poetico però)

E104 (giallo chinolina)

E ...(quando la smetteranno di fregar la gente!)

Ma ci sono anche i "falsari buoni" che utilizzano
coloranti naturali come la curcuma e altri aromi, una specie di miscellanea che
non ricorda né il sapore né l'odore dello zafferano.

Dalla Sardegna, buona domenica a tutti.

mariella