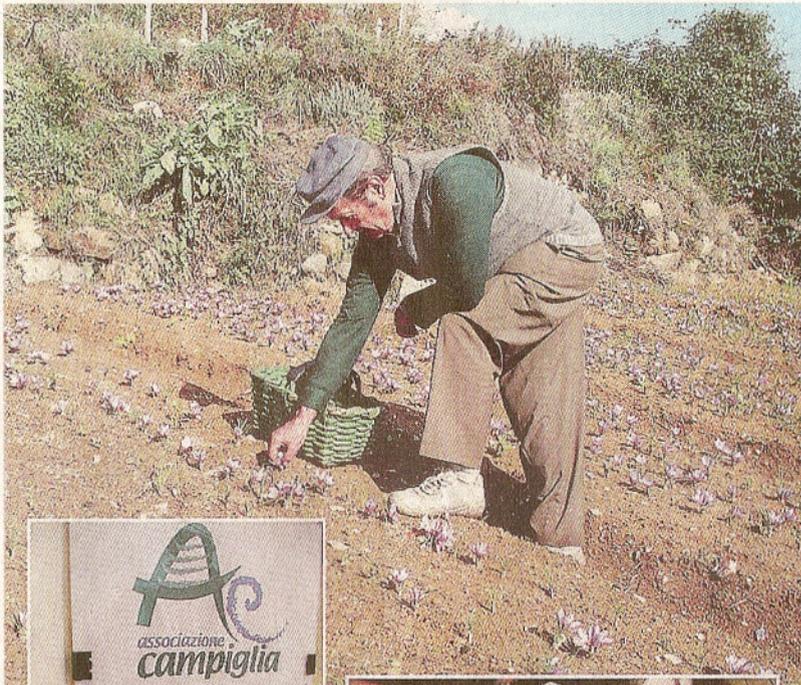


ZAFFERANO, OTTIMA ANNATA PER L' "ORO DEI POVERI"

COSTA come l'oro: 20 euro al grammo. Infatti è detto "oro rosso", per il colore, o "oro dei poveri", perché rappresenta un'estrema risorsa per territori abbandonati. Si tratta dello zafferano, che in questi giorni è in piena fioritura in varie piane di Campiglia. «Quest'anno è andata bene - notano gli abitanti - mentre il 2007 è stato una cattiva annata. Lo zafferano è così: un anno ti mette a terra, un altro ti ingrassa». E' in corso una curiosa "vendemmia" nelle piane in cui una volta si raccoglievano i grappoli d'uva; a partire dal 2000, invece, qui si raccolgono fiori. Sono interessate una decina di famiglie riunite nell'associazione Campiglia: la famiglia Bracco (Pier Paolo, Paola, Nicola) è all'opera, aiutata da amici che vengono da Novara. Bisogna stare molto attenti, spiegano, al ciclo triennale dello zafferano (detto anche croco, dai caratteristici fiori color malva dall'intenso profumo, famiglia iridacee). Il primo anno ha una produzione media, il secondo raggiunge il massimo, il terzo cala. Allora è tempo di intervenire: il bulbo madre è ormai essiccato, ma scavando si trovano da 3 a 5 piccoli bulbi nuovi; bisogna reim-

piantarli su terreno nuovo, oppure su quello vecchio, purché "pastenà", disodato. Dal fiore si staccano i tre rossi stimmi (parti apicali dei pistilli) e si essicano con una sorgente di calore. Per ottenere un grammo di zafferano occorrono 150 fiori. E' costoso, ma redditizio: un grammo basta per 30 risotti. Ma non solo risotti. Ecco ad esempio come prepara un dolce raffinato la signora Maria Sturlese Cerliani, che nel 1963 aprì il ristorante "la Lampara": ricotta, vino "renforsà" di Tramonti, zucchero, zafferano. Ultima novità: il miele allo zafferano. «Per ora dobbiamo accontentarci di miele aromatizzato con gli stimmi, altra cosa sarebbe il miele prodotto dalle api che suggono questi fiori. I primi tentativi con le arnie sono falliti, il vento di Campiglia ha disperso gli sciami. Ci riproveremo" assicurano i tenaci produttori. Che lavorano su 6mila mq., ma contano di poter arrivare a un ettaro (10 mila metri) e al traguardo di un chilo di prodotto se andrà in porto il progetto presentato al PSR (piano di sviluppo rurale) della Regione; prevede anche un laboratorio di trasformazione.

ALBERTO ALBONETTI



Una coltivazione di zafferano a Campiglia