

Zafferano mon amour



COME LASCIARSI SEDURRE DA UNA
SPEZIA E SUPERARE LO STRESS DELLA
CAPITALE DIVENTANDO CONTADINI

Da Porta Saracena, simbolo della storia e delle tradizioni che contraddistinguono Segni, cittadina non lontana da Roma, prende il nome la qualità dello zafferano prodotto in questa zona dei Monti Lepini da Eleonora e Alessandro Malcosti.

È il 2013 quando i due giovani restano sedotti dal fascino dei pistilli color rosso vivo. La curiosità li spinge fino ai campi di Navelli (AQ), in Abruzzo, dove apprendono teoria e pratica di questa coltura. «La fatica e la dedizione non ci hanno mai abbandonato. Lo zafferano saraceno è una pianta rustica che resiste ad alte e basse temperature, ma delicatissima durante la fase di raccolta, poiché la spezia è nascosta in sei tepali (parti di fiore) dal colore viola. Il terreno, inoltre, deve essere preparato in profondità, quindi arato, concimato, fresato e passato al sovescio attraverso l'interramento di leguminose, per garantire maggiore fertilità», racconta Alessandro. «La carica emozionale è altissima, tocchiamo con mano il frutto del nostro lavoro e il momento della fioritura è incredibile», aggiunge.



Le proprietà benefiche del cosiddetto oro rosso sono indiscusse. Oltre ad arricchire le pietanze con il suo caratteristico aroma, custodisce straordinarie virtù che, insieme alla complessità della lavorazione, ne giustificano il costo elevato: «È un antiossidante, regolatore dell'apparato digerente, antidepressivo, acceleratore del metabolismo, potenziatore della memoria, benefico per il sistema circolatorio, antinfiammatorio e afrodisiaco. Un prodotto prezioso, per questo ci piace sperimentarlo anche con il miele, il liquore, le caramelle, il formaggio e la birra. E promuovere laboratori artigianali che mantengano in vita quella genuinità del nostro territorio tanto amata nel mondo».



www.facebook.com/zafferanosaraceno

Alessandro Malcosti e il suo terreno



Sit with us

Un'app
per non mangiare
da soli a scuola
www.sitwithus.io



VeganMaps

Database di locali
senza prodotti
di origine animale
www.veganmaps.it



Il Rifiutologo

Consigli
per la differenziata
in un click
www.ilrifiutologo.it