

A Gerenzano è tempo di zafferano

Pubblicato: Martedì 17 Novembre 2015



Il tempo dello zafferano è ora.

La raccolta dei fiori, da cui si ricavano i preziosi pistilli, dura infatti un solo mese: all'incirca, dal 20 ottobre al 20 di novembre.

Bisogna raccogliere migliaia e migliaia di **fiori** (un solo grammo di zafferano ne richiede 120) per “mettere insieme” un raccolto importante: **120mila, per un chilo di zafferano**.

Una attività in cui si stanno cimentando molti agricoltori, anche in Lombardia. E anche nella provincia di Varese: il primo a farlo sono stati **Telemaco Carughi** e la sua compagna Raffaella, architetto lui e odontoiatra lei, che hanno trasformato i 2000 metri quadrati di un campo di famiglia a **Gerenzano** in una **coltivazione di zafferano**. «In teoria, 2000 metri quadri forniscono un chilo e mezzo a raccolto – spiega Telemaco – Sembra poco, ma bisogna tenere conto che lo zafferano vale dai 30mila ai 52mila euro al chilo... ». Il lavoro per ottenere il prezioso ingrediente è notevole, dura un intero anno, e ha un picco importante in questo mese: «Nel periodo di fioritura i fiori spuntano ogni giorno, anche dalla stessa pianta. Dopo di che si isolano i filamenti che si mettono in essiccatore per 4 o 5 ore. Dopodichè, si comincia a raccogliere di nuovo i fiori, spuntati nel frattempo».

Il lavoro però, non è finito lì: durante l'anno uno dei lavori è la “manutenzione” dei bulbi: che tendono a moltiplicarsi, alimentandosi con il bulbo di partenza. Questo significa che proliferano molto, ma che devono essere “rimessi in ordine” buttando quelli meno adatti. «Inoltre, la vita di un bulbo è di circa tre anni, e poi va sostituito». Telemaco e Raffaella sono molto noti nel circuito **Slow Food**: il loro

zafferano lo potete trovare nei migliori mercatini dedicati.

Alla fine si piantano di nuovo, all'inizio dell'estate, e il ciclo dello zafferano ritorna. Un ciclo che sempre più prende piede, anche su campi con vista sul monte Rosa.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it