

Il giallo del Lago Maggiore

Pubblicato: Mercoledì 12 Dicembre 2018



Noto per il suo colore giallo intenso e il profumo forte e aromatico, **lo zafferano, pianta originaria dell'Asia occidentale, ha progressivamente conquistato le nostre tavole**, diventando un elemento essenziale di una delle ricette più famose del nostro territorio: il risotto giallo o risotto alla milanese.

Quando pensiamo allo zafferano, il pensiero corre a paesi lontani e a climi caldi e soleggiati così questo prezioso ingrediente mantiene un sapore esotico e lontano. **In realtà, forse, non tutti sanno che lo zafferano viene prodotto anche molto vicino a noi.**

Grazie all'esperienza di Giovanni e Carmela, titolari dell'azienda agricola Le Sinergie, lo zafferano ha trovato casa ad Angera dove viene coltivato e raccolto con cura sulle sponde del Lago Maggiore. Un'impresa nata dalla scoperta di un libro che racconta come nel 1810 il Dott. Ajcardo Castiglioni introdusse, per la prima ad Angera, la coltivazione dello zafferano.



Complici le origine contadine della famiglia e l'esperienza di biologa e di artigiano, **Carmela e Giovanni hanno fatto nascere la passione di recuperare questa tradizione** e di diffondere la cultura dello zafferano sul nostro territorio, realizzando il sogno di vivere a contatto con la natura.

L'azienda oggi produce, oltre allo zafferano, erbe aromatiche e officinali, piccoli frutti e ortaggi nel rispetto della natura e della biodiversità, prestando attenzione alla qualità dei prodotti, che vantano il pregio di una coltivazione senza l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti. Per chiunque fosse interessato a scoprire i prodotti del territorio, questa preziosa "droga", intesa come sostanza vegetale secca, potrebbe rivelarsi una piacevole sorpresa. Un vasetto di stimmi caratterizzerebbe i nostri menu a chilometro zero.



di Pietro Carletti