

SPECIALE ZAFFERANO

ZAFFERANO DAL MAROCCO, L'ORO DEI BERBERI

Dai pistilli rossi del fiore di *crocus sativus*, pianta floreale delle iridacee, si ricava lo **zafferano**, in arabo sahafarn, asfar, giallo.

Questa preziosa spezia (sono necessari più di 150.000 fiori per 1 kg. di prodotto) proviene dalla provincia di Tarroudant, zona vocata a sud-ovest del Marocco. In queste terre montagnose e semiaride opera la cooperativa Taliouine che coinvolge 11 produttori nella raccolta totalmente manuale, nella selezione, essiccazione e confezionamento primario dello zafferano. Trale più pregiate qualità, questo zafferano valorizza l'identità e le tradizioni dei popoli berberi di questa regione.

Nella coltivazione non vengono impiegate sostanze di sintesi, solo l'acqua e la pazienza dei coltivatori e dei loro famigliari, le donne soprattutto, contribuiscono alla produzione.

Lo zafferano di Taliouine contiene **soltanto pistilli rossi**, la parte più pregiata e profumata del fiore. Dalle analisi effettuate, tra l'altro, è stato classificato **tra i migliori sul mercato**, in quanto a contenuto e intensità di safranale, sostanza che gli conferisce il sapore caratteristico.

Una confezione da 1 gr. è sufficiente infatti a preparare 25 risotti. **Sarà sufficiente immergere in acqua tiepida o in latte caldo o in brodo qualche filamento prima di utilizzarlo.**

Lo zafferano di Taliouine è un **presidio Slow Food per il 2008** ed i produttori parteciperanno al progetto Terra Madre.

Approfondimenti

Una banconota da 20 dh per un grammo di zafferano. Alsuk di Taliouine, i produttori della spezia più costosa del mondo, vanno a scambiare il loro raccolto con i soldi necessari al sostentamento della famiglia. Per un grammo di zafferano un produttore può ricevere al massimo 1 euro, mentre in Europa il consumatore finale paga per lo stesso prodotto in media 8 euro al grammo.

Dopo mesi di preparazione del terreno, costosissime irrigazioni con autopompe, ore e ore passate piegati sui fiori da cogliere prima che si schiudano, in effetti non è un grande guadagno.

Di fronte a queste donne, attive e sorridenti, nonostante lavorino prestissimo nel mattino marocchino, si può immaginare cosa voglia dire vivere sugli altopiani, dove di

giorno fa caldissimo e dopo il tramonto si gela. Lavorano per 5 ore di fila, con addosso qualche gonna, uno strato dopo l'altro, a celare un pantalone di maglia infilato in calzettoni di lana. Ai piedi solo un paio di ciabatte di plastica, o al massimo delle tipiche babouche.

Tutto questo non è nemmeno considerato un lavoro dagli abitanti dell'altopiano, tanto è pratica incarnata nelle donne che vi abitano.

Sedute sul campo, le gambe rimboccate sotto le gonne, spiegano che chi abita in questi luoghi si può lavarsi poco, con quello che costa l'acqua, e lavarsi a fondo solo una volta alla settimana, dopo le 10 ore di cammino necessarie per recarsi al più vicino Hammam.

Non si creda che gli uomini di qui abbiano vita più facile: tante bocche da sfamare e l'acqua che non scende dal cielo. C'è chi è obbligato ad affittare la propria terra per 5 – 10 anni, a qualche scaltro imprenditore perlopiù straniero, che gli paga la retta per la nuda terra, e lo retribuisce come mezzadro a poco più di 1 euro al giorno.

In cambio di queste briciole, gli intermediari europei incassano 21 euro al grammo per far gustare a noi il meglio di un fiore che non si apre nemmeno alla luce, perché i filamenti rossi e preziosissimi che custodisce conservino meglio le loro proprietà.... Come le ragazze che lavorano sui campi, che non hanno possibilità alcuna di vedere cosa potrebbe offrir loro la vita al di fuori da queste montagne.

Sarà un cammino lungo, verso una vita migliore, con una scuola più vicina, con la disponibilità di un giusto compenso per il lavoro, con un hammam dove andare a rinvigorirsi dopo tanta fatica. Se facciamo le cose per bene, se diamo concretamente una possibilità ai loro sforzi, un giorno saranno fiori in grado di aprirsi a questo sole

Ricetta: penne allo zafferano in cartoccio

Ingredienti:

- Brodo - di carne - mezzo bicchiere
- Burro - 40 gr.
- Olio - extravergine d'oliva 1 cucchiaio
- Pancetta - a dadini - 100 gr.
- Panna - 100 ml
- Parmigiano Reggiano - 80 gr.
- Pasta - penne rigate - 400 gr.
- Pepe - nero a seconda dei gusti
- Zafferano (pochi filamenti lasciati "a mollo" in brodo o acqua tiepida sino a raggiungere la colorazione necessaria)

Per preparare le **penne allo zafferano in cartoccio**, accendete il forno e portatelo alla massima temperatura; mettete sul fuoco una **pentola con abbondante acqua** e portatela ad ebollizione, salatela e poi fate **lessare le penne**.

Rosolate nel frattempo in una padella antiaderente la **pancetta** con un cucchiaino di **olio**, e a parte fare sciogliere il **burro** aggiungendo la **panna**.

Sciogliete lo **zafferano** in mezzo bicchiere di **brodo di carne** (o di dado) , e unitelo alla **panna** lasciando **ridurre il tutto a fuoco lento**.

Scolate le **penne al dente**, conditele con la **salsa allo zafferano**, aggiungendo la **pancetta croccante**, il **parmigiano** e una bella **macinata di pepe**.

Riponete il tutto nel **cartoccio** (oppure fate un cartoccio per ogni porzione) e passatelo in forno **a 250° per 5 minuti**.

Servite immediatamente.

