

# Lo zafferano di nonno Nino è prezioso quanto l'oro

Sulle colline tra Faenza e Forlì l'anziano coltivatore-poeta ha avviato una produzione di alta qualità. **E nell'Alta valle dell'Enza 4 giovani scommettono sul bio**

CLAUDIO VISANI

**O**riginario dell'Asia minore, in Italia ha vissuto in passato fasti imperiali e nel Medioevo costava più dell'argento. Attualmente si coltiva soprattutto in Sardegna, Marche e Abruzzo. Ma può diventare un'eccellenza da promuovere e valorizzare anche in Emilia-Romagna. Merito di un anziano coltivatore-poeta di Faenza, che per primo ha riportato in regione quella produzione di nicchia, e di un'associazione di giovani agricoltori che sta sperimentando sull'Appennino reggiano un prodotto purissimo, biologico, di prima qualità.

Stiamo parlando dello zafferano. Prezioso come la porpora e simbolo di ricchezza materiale e spirituale, veniva usato per tingere le vesti e le calzature dei re assiri e babilonesi, per prepa-

*Raccolto di fiori  
di zafferano*

rare unguenti e profumi, come medicinale per migliorare l'umore, facilitare la digestione e per realizzare pozioni magiche. Cleopatra, la regina d'Egitto, lo usava per dare un tocco dorato alla sua pelle, mentre l'imperatore Marco Aurelio faceva il bagno solo in acqua profumata di zafferano.

Con la caduta dell'Impero Romano, in Occidente se ne persero le tracce. Furono i Saraceni a riportarlo in Europa e dalla Spagna rientrò in Italia, sui monti dell'Abruzzo, intorno al 1200 con un frate domenicano dell'Inquisizione, padre Santucci. In Romagna l'interesse per la coltivazione dello zafferano, presente già nel Settecento, si è riacceso alla fine degli anni '90 con gli studi avviati dall'Università di Parma. Piccole coltivazioni sono sorte nell'alta Valmarecchia, a Talamello, a Casola di Montefiorino (Mo) a Rottofreno (Pc) e sulle colline di Faenza (Ra). Qui a fare da apripista è stato Nino Tini, ex insegnante di pratiche agricole all'Istituto professionale di Bagnacavallo (Ra) con la passione per la poesia, oggi 83enne, titolare dell'Azienda agricola Montepiano, che si trova sulle dolci pendici di San Mamante, tra Faenza e Forlì, vicino a un'antica torre di guardia quattrocentesca, la Torre di Oriolo dei Fichi.

## *La coltivazione avviata dopo un viaggio in Sardegna*

Il suo è un piccolo podere di 25 ettari impiantato a vigneti e frutteti, ancorato alle tradizioni romagnole e votato alla produzione biologica, tanto che nel 2008 ottenne il Premio Ambiente della Camera di commercio di Ravenna. Nonno Nino è anche appassionato di storia e tradizioni. «Nell'archivio di un vecchio convento – racconta – una decina di anni fa ho trovato documenti che testimoniano la produzione di zafferano nella vicina Dovadola, ai primi dell'Ottocento. L'idea mi è piaciuta, così ho approfondito gli studi e le ricerche per avviare la coltivazione. Qui



wikimedia



Sopra, una pianta di zafferano fiorita.  
Sotto, pistilli

c'è un terreno di argilla e sabbia dolce che lascia filtrare bene l'acqua, esposto a sud: è l'ideale». Tini ha un amico coltivatore in Sardegna, regione molto vocata per lo zafferano. Lo va a trovare, si fa insegnare i segreti della produzione, se ne torna a casa con alcuni sacchi di bulbi virus esenti, e comincia a piantarli in mezzo ettaro del suo fondo. All'inizio c'è chi gli dà del pazzo, ma il suo giardino di

zafferano cresce che è una bellezza. «Buona produzione, qualità altissima, risultati eccezionali. I primi anni – racconta – sono andati benissimo. La produzione è arrivata a circa un chilogrammo di pistilli all'anno, che vendevo direttamente con il marchio da me inventato "Zafferano terre di Oriolo", con un'ottima redditività. Lo zafferano si commercializza a 20 euro al grammo. Un chilo dà quindi un ricavo di 20mila euro, che per mezzo ettaro è tantissimo rispetto ad altre colture. Il raccolto si effettua ai primi di novembre, quando le "lingue" viola delle piante si stagliano contro il cielo autunnale. I fiori si raccolgono a mano, poi si procede alla "sfiatura" e all'essiccazione degli stimmi in forno a 50°C per circa un'ora. Dopo di che lo zafferano è pronto all'uso: in cucina, per la produzione di profumi e medicinali. I quantitativi di prodotto che si ottengono sono di pochi grammi a "sforata", ma la resa è alta. Tanto che la sperimentazione di Tini ha fatto scuola tra alcuni giovani coltivatori, che hanno avviato produzioni analoghe a Riolo Terme, Casola Valsenio e in altre località romagnole.



## L'associazione nata alle pendici del Ventasso

In Emilia, invece, è nata l'associazione "Zafferano del Ventasso", che a partire dal 2011 sperimenta la coltivazione di uno zafferano di primissima qualità sull'Appennino Reggiano – a Ramiseto, nell'alta Valle dell'Enza, alle pendici del monte Ventasso – a mille e più metri di quota in terreni che rischiavano l'abbandono. I produttori associati sono 4, tra cui una donna. L'associazione ha creato un marchio di qualità che riprende il nome dell'associazione, ha adottato un dettagliato disciplinare produttivo con un manuale che ha come tratti salienti la lavorazione manuale, le tecniche biologiche e il rispetto per l'ambiente. La produzione e la commercializzazione stanno dando buoni risultati.

Sulle colline di Faenza, invece, quando la coltivazione dello zafferano cominciava a dare belle soddisfazioni a nonno Nino, ecco che accade "la disgrazia". L'anziano agricoltore la racconta così. «Un branco di cinghiali è penetrato nel nostro fondo e in una sola notte ha distrutto sei anni di lavoro. Ho dovuto trasferire la coltivazione in pianura, ma lì il terreno non è adatto. Quest'anno ricomincio qui, a Montepiano. Ma devo recintare tutta l'area. I costi sono elevati. Io sono vecchio e qui siamo solo io e mia moglie a occuparci del podere. Mio figlio ha un'altra attività. Spero nella nipotina, ma ha solo 12 anni».

Intanto Nino tira avanti con le sue produzioni biologiche, in particolare il Rosso Oriolo Igp, uvaggio di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon e numero limitatissimo di bottiglie (5mila) che si comprano solo in azienda. E coltiva l'amore per la poesia. Nel suo podere ha costruito percorsi e spazi. C'è la "Strada della Poesia", che conduce da San Mamante fino a Castrocaro (Fc), lungo paesaggi incantati, con le sue poesie affisse ai tronchi degli alberi. Parole e versi che si ritrovano anche nella "Strada dell'Amore" e nell'"Oasi del Silenzio", un declivio che guarda la pianura da dove, quando è limpido, si vede dal mare fino ai Colli Euganei. Percorsi e luoghi che caratterizzano l'Azienda agricola Montepiano, unitamente al "Convivio", dove si possono assaporare i tipici piatti romagnoli preparati dalla moglie di Nino, la signora Biancarosa. «Percorsi e luoghi – precisa Nino – dove accompagno di persona i nostri visitatori e amici, per aiutarli a leggere il libro della natura e a coglierne la magia» ■