

Sonar

Food&Wine

Questo supplemento è parte dell'edizione N°275
Corriere Adriatico + Il Messaggero

Cyberbullismo
Applausi
per il docufilm
di Pagliari
al Brancaccio
a pagina 27



● Corriere Adriatico

● email: regione@corriereadriatico.it

● fax: 071 42980

● Sabato 8 ottobre 2016

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 071 4581

In questo
periodo
ci sono
mostre
e musei
da visitare



Grandi appuntamenti Dopo Apecchio scendono in campo Sant'Angelo in Vado e Pergola. Sotto i riflettori il bianco pregiato: la produzione sta risentendo delle brutte condizioni meteo.

È il tempo dei tartufi

La produzione
Lo zafferano, venti aziende
che puntano sulla qualità

a pagina 23

A Fabriano
Branciaroli
è Macbeth

a pagina 26



Spezia proibita usata come dote Lo zafferano si coglie all'alba

L'oro rosso è goloso e raffinato; l'oro rosso si raccoglie in questi giorni all'alba quando il sole fa ancora capolino e l'aria è frizzante. Una produzione in crescita nelle Marche quella dello zafferano. Secondo una stima Coldiretti, le imprese agricole produttrici sul territorio regionale sono ormai una ventina, alle quali si aggiungono circa una trentina di piccoli coltivatori hobbysti. Il tutto per una superficie di circa 3 ettari (circa il 5% del totale nazionale) e un raccolto di una decina di chili di zafferano in pistilli all'anno, anche se le cifre cambiano sensibilmente a seconda delle condizioni meteo. Il prezzo di un grammo di zafferano confezionato si aggira tra i 18 e i 25 euro.

Il bacino di produzione si concentra principalmente nel Maceratese e nell'Ascolano. Nella zona di Camerino, in particolare, questo tipo di coltura ha radici antiche che risalgono fino al XV secolo. Lo zafferano faceva addirittura parte della dote delle giovani da maritare. Tra l'altro, il fatto che per la coltivazione siano sufficienti modeste superfici e l'impiego di una rilevante forza lavoro concentrata in alcuni periodi dell'anno, rende la coltura particolarmente indicata per piccole aziende a conduzione familiare.

Alcuni produttori maggiori, come l'azienda agricola Mario Mercuri di Roccafluvione (Ascoli Piceno), l'azienda agricola Angeli di Pievevitorina, Ok Corral di Belvedere Ostrense o Zafferano Montefeltro hanno anche dato vita a vere e proprie filiere dal campo alla tavola. Allo zafferano raccolto, confezionato e venduto, hanno abbinato la produzione di formaggi allo zafferano e di altre specialità, dal liquore allo zafferano alle tagliatelle, dalle confetture

ai biscotti, anche attraverso il coinvolgimento di artigiani locali. In questo modo si punta a valorizzare il prodotto marchigiano, che è di alta qualità e riconoscibile anche dal fatto che lo zafferano è in pistilli (stimmi), mentre quello che arriva dall'estero è principalmente in polvere

A fronte di un consumo consolidato, ci sarebbe notevole spazio per questa coltivazione, a condizione che se ne identifichi obbligatoriamente l'origine nazionale in etichetta. Sul mercato le produzioni locali incontrano, infatti, molte difficoltà soprattutto a causa della concorrenza dei prodotti stranieri. In pratica si stima che il 70-80% dello zafferano consumato in Italia sia importato e spacciato per nazionale. Spesso di qualità modesta, proviene, in particolare, da Spagna, Iran, India, all'insaputa del consumatore. Ma c'è chi ne ha fatto una religione e invita a privilegiare la qualità, sempre.

«Lo zafferano - spiega Daniele Citeroni di Ophis di Offida, primo ristorante Piceno ad aver ottenuto la prestigiosa "chiocciola" della Guida Slow Food proprio in questi giorni - è una sorta di spezia "proibita" ma essenziale in tante preparazioni. Nel nostro territorio si sta espandendo questa coltura che, per alcuni, può essere moda ma per me è tradizione: mia nonna da sempre ha coltivato quelle 2-3 bulbi di zafferano tanto per raccogliere pistilli da usare solo nei brodi dei giorni più importanti, mi racconta. Il nostro territorio, infatti, si presta bene a questa coltura sia per terreno che per clima tanto che organoletticamente e scientificamente si avvicina molto allo zafferano di Navelli, il più famoso d'Italia tanto da essere citato nel cartone animato Rata-tuille. Il mio utilizzo in cucina preferito è una crema di patate e zafferano come salsa al baccalà fritto in pastella di erbe aromatiche. Invito tutti i consumatori ad assaggiarlo. Lo zafferano è un pistillo e tale dovrete trovare nel piatto, non accontentarvi di una polvere o solo del colore giallo».

Laura Ripani

laura.ripani@corriereadriatico.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il prezzo al grammo dell'oro rosso confezionato è tra i 18 e i 25 euro
Citeroni di Ophis: «Un consumo che non è moda ma tradizione»



3

gli ettari coltivati a zafferano il 5% della produzione a livello nazionale

La ricetta

Zuppa di porcini, patate zafferano e tartufo

● La ricetta di Daniele Citeroni dell'Osteria Ophis di Offida si intende per 4 persone. Mondate 4 bei porcini, lavateli e cubettateli, fateli rosolare in 30 gr di olio extra vergine di oliva con 1 spicchio di aglio, un rametto di timo fresco, un piccolo pezzetto di peperoncino e del prezzemolo fresco. Aggiustate di sale e pepe continuando la cottura a fuoco basso per 4-5 minuti ancora, tenete da parte in caldo. Procedete a preparare la crema di patate e zafferano facendo rosolare in 30 gr di olio extravergine di oliva 2 patate a cubetti e un piccolo scalogno, tostate bene poi bagnate a coprire con dell'acqua e 3 pistilli di zafferano,



continue la cottura a fuoco basso e passare il tutto al mini così da avere una bella crema zafferano. Spazzolare e scioccare un piccolo tartufo nero poi tampo carta assorbente. Tostare in forno qualche cubetto di pane raffero leggermente condito con olio, timo.