

# Lo Zafferano di Montefeltro

Gli zafferaneti sono presenti da secoli nel nostro paese, dal Trentino alla Sicilia, ma è proprio nell'Italia Centrale che lo zafferano raggiunge le rese migliori. La storia narra che **Federico da**

**Montefeltro** avesse portato a Palazzo Ducale dei crochi di zafferano dalle missioni al soldo dei principi dell'epoca, probabilmente dai confini del vicino Abruzzo. Ai tempi i contadini montefeltrini coltivavano la spezia principalmente per barattarla con altre merci e non per autoconsumo, anche se si può citare in zona il nobile pane allo zafferano di Borgo Pace.

A **Macerata Feltria**, cittadina termale nel cuore del Montefeltro, la produzione dell'oro rosso viene mantenuta viva da **Zafferano Montefeltro**, un'azienda che si è specializzata proprio nella coltivazione della spezia e sta lavorando per rendere unico il proprio prodotto.

In effetti, ogni zafferano ha caratteristiche differenti in base al luogo di coltivazione ed al metodo di trasformazione, infatti la spezia si ottiene attraverso l'essiccazione del pistillo del fiore di *Crocus Sativus*, che viene prelevato ed essiccato per poterlo poi utilizzare a distanza anche di anni in pregiate preparazioni gastronomiche.

Lo zafferano del Montefeltro viene lavorato dall'azienda maceratina in purezza, subisce la sola essiccazione con aria calda, infatti la filosofia di **Zafferano Montefeltro** è ottenere una spezia il più possibile simile al fiore fresco: profumo floreale e dolce, aroma amaro e speziato, colore intenso. Si distingue per queste caratteristiche dai suoi vicini d'eccellenza, altrettanto particolari e rinomati: lo zafferano abruzzese, tostato a legna, e lo zafferano di Sardegna, che subisce per tradizione un processo di umettatura con olio d'oliva.

Sebbene la spezia sia antica, la troviamo infatti citata nella Bibbia (*Cantico dei Cantici*) e nell'*Iliade*, **Zafferano Montefeltro** è un'azienda moderna: vende *on line* sul proprio sito, ha registrato il proprio marchio, collabora con i ristoratori di zona per menu a km 0, esporta all'estero, coltiva con metodi biologici e biodinamici.

Se non usate Facebook e aborrite le nuove tecnologie, potete spesso trovare Silvia, la titolare, nelle principali fiere dedicate ai prodotti tipici, vi spiegherà volentieri come usare il pistillo.

Per quanti utilizzano lo zafferano in polvere, è quindi l'ora di cominciare ad usare i pistilli. Nulla di complicato, a differenza dello zafferano polverizzato è solo necessario ricordarsi di metterlo a bagno in un dito d'acqua per almeno una notte, come si fa per i legumi.

Il resto è davvero semplice, basta unire lo zafferano ed il liquido in cui è rinvenuto alla propria ricetta a fine cottura. Molti pensano allo zafferano come al "giallo per il risotto", alludendo ovviamente alla ricetta del

conosciuto risotto alla milanese, insomma lo considerano un semplice colorante alimentare, per questo scopo esistono surrogati molto più economici come la calendula ed il cartamo (detto "zaffranone"). Se non sapete definire il profumo ed il sapore dello zafferano è solo perché lo non avete ancora provato di prima qualità e la lacuna va colmata quanto prima.

Il prezzo dello zafferano spesso spaventa, sul mercato lo zafferano italiano è quotato tra i 10 000 e i 13 000 Euro/kg, all'incirca lo stesso prezzo delle bustine di spezia proveniente dall'estero comunemente reperibili presso la grande distribuzione. Il suo costo elevato – non è un mistero – è dovuto alle molte ore di lavoro manuale necessarie per produrlo. Citando Silvia di **Zafferano Montefeltro**, vi invitiamo a chinarvi a terra 150 volte, il lavoro richiesto ad un raccogliitore per prelevare i boccioli di zafferano che servono mediamente a fare un solo grammo di spezia del valore commerciale di circa 20-25 Euro, il costo del prodotto visto così non è poi molto, anche considerando che 1 grammo serve da 10 porzioni grandi e generose fino a 20-25 piccole.

Sbirciando nel ricettario che **Zafferano Montefeltro** distribuisce ai propri clienti non troviamo il famoso risotto alla milanese, vengono invece riproposti il pane allo zafferano ed il brodetto di pesce marchigiano, che tra l'altro nel recanatese prevedeva proprio l'uso dello zafferano o, sulle tavole povere, lo zaffranone.

Due idee veloci per chi non ha tempo. Mettete a bagno del pollo tagliato a quadretti in un po' di birra e pistilli di zafferano, mischiate bene, coprite il tutto e lasciatelo in frigorifero per almeno un giorno ricordandovi di mescolare ogni tanto, poi saltate in padella, aggiustate di sale e pepe ed et voilà il pollo allo zafferano. Se trovate questa ricetta troppo laboriosa, provate con dei crostini di ricotta e zafferano: mettete a bagno i pistilli in un dito di latte e riponetevi il tutto in frigorifero per un giorno, poi mescolate ricotta e latte allo zafferano, aggiustate di sale, pepe ed erbe (maggiorana, timo o origano), infine servite sui crostini.

*Zafferano Montefeltro*

Via Palazzo di Ferro, 4  
61023 Macerata Feltria (PU)  
[www.zaffranomontefeltro.com](http://www.zaffranomontefeltro.com)



*Zafferano Montefeltro*

