

[Home Page](#)[Chi siamo](#)[Visita](#)[Scopri la Biodiversità](#)[Educazione](#)[News](#)[Bookshop](#)Voi siete qui » [Home](#) » [News](#) » Cormi di zafferano 2020

Disponibili al Giardino i cormi di zafferano!



Lo zafferano (*Crocus sativus*) è pianta molto antica, probabilmente originaria dell'Asia Minore, ma era nota anche in India e Cina. Il più antico documento che ne attesta la conoscenza e l'uso è un papiro egiziano del XV secolo a.C.; la sua immagine appare nelle rappresentazioni pittoriche di Cnosso. E' citato nel "Cantico dei Cantici" del Vecchio Testamento, da Omero, da Ippocrate, da Plinio.

Dall'Oriente, nel VII secolo lo zafferano venne introdotto in Spagna dai conquistatori Arabi e fu da qui che si diffuse in Europa.

Non si conosce la data precisa in cui lo zafferano venne introdotto in Italia, ma sappiamo con certezza chi importò i bulbi (o più correttamente cormi, trattandosi di bulbo-tuberi) nel nostro paese: il padre domenicano Santucci, abruzzese di Navelli, grande appassionato di agricoltura che, regnando Filippo II di Spagna, era membro del tribunale dell'Inquisizione. Padre Santucci si innamorò della aromatica piantina, studiò la natura del terreno in cui poteva meglio prosperare, quindi decise di coltivarla.

Da Navelli la coltura si estese fino all'Aquila: si instaurò un proficuo commercio (con Venezia, Milano, Marsiglia, Basilea), dal quale anche il governo traeva cospicue rendite annuali. Le coltivazioni si propagarono nella valle di Sulmona dove si affermò la nuova varietà 'Sulmonensis'. La punta massima della produzione nell'area abruzzese fu raggiunta nel 1840 con un quantitativo di 4000 quintali. Oggi se ne producono solo alcune decine di quintali. In Italia altre zone coltivate a zafferano si trovano in Calabria, nella Puglia, in Sicilia (non a caso un paese alle falde dell'Etna si chiama Zafferana), in Toscana ed anche in Piemonte, Biellese incluso.

La produzione di stimmi freschi varia da 4-5 fino a 15 kg per ettaro. Ma per ricavare un kg di stimmi freschi occorrono circa 60 kg di fiori. Gli stimmi, dopo il processo di essiccamento, si riducono ulteriormente a soli 200 gr (ma, attenzione!, lo zafferano in bustina di basso prezzo spesso è "tagliato" con la curcuma...).

Oltre che nell'arte culinaria, lo zafferano viene impiegato nell'industria dolciaria e in liquoriera. Gli speciali, in passato, lo tenevano in maggior considerazione come sonnifero e antispasmodico: oggi in questo settore ha perso molto credito ma viene impiegato, in quantità limitate, come eccitante e stimolante sotto forma di sciroppo, tisana, tintura.

Lo zafferano si può coltivare anche in giardino, nell'orto e in piccole quantità anche in vaso, sul balcone.

Per piantare i cormi usate terreno da fiore misto a sabbia o terreno leggero molto permeabile, concimato con letame stagionato prima dell'impianto. I bulbi vanno interrati nel mese di agosto o settembre, alla profondità di 10-12 centimetri in fila, molto vicino uno all'altro. In campo ogni fila dista dall'altra 20 centimetri. Innaffiate pochissimo. A metà o fine ottobre, quando spuntano i fiori, staccateli dallo stelo, di buon mattino, quindi effettuate la sfioratura, estraendo i filetti rossi dal calice che metterete in un setaccio, essiccandoli su una fonte a calore moderato. Dopo questo trattamento, gli stimmi sono pronti per la conservazione e per l'uso.

I nostri cormi di zafferano li trovate presso il Giardino Botanico oppure nel nostro [shop-online](#) »

Rimani con noi !

[Iscriviti alle News »](#)[Cancellati dalle News »](#)

Scienza

Scienza
Ricerca
Erbario
Pubblicazioni
Key to Nature-Dryades

Sostienici

Come sostenere
Volontariato
Amici del Giardino
Partner aziendali
SeMi adotti...

Dove siamo

Dove siamo
Apertura
Biglietteria
Visit Oropa
Visit Biellese

In questa Sezione

[Tutte le News!](#)[Archivio News 2019](#)[Archivio News 2018](#)[Archivio News 2017](#)[Post-it: la newsletter](#)

Per essere sempre informati sulle nostre attività, rimani in contatto con noi!

[Iscriviti alle News »](#)