Söfran: lo zafferano di Caraglio e della Valle Grana

written by Rivista di Agraria.org | 14 aprile 2015
di Lucio Alciati

Si definisce “Söfran – Zafferano di Caraglio e della Valle Grana” lo zafferano ottenuto dagli stigmi del fiore *Crocus sativus* L., pianta tubero-bulbosa appartenente alla famiglia delle Iridacee.

Fiore di *Crocus sativus* L.

Il zafferano a Caraglio e in Valle Grana:

Ambiente

Le caratteristiche morfologiche e pedo climatiche della valle Grana consentono di ottenere un prodotto con peculiarità organolettiche e gustative uniche. I terreni, a tessitura franco sabbiosa e di medio impasto, atti alla coltivazione sono pedemontani e montani, con un’altitudine superiore ai 500 metri s.l.m., di origine alluvionale e ben soleggiati. Questi terreni sono in prevalenza calcarei, dolomitici e cristallini (tipici delle montagne della valle Grana), in genere di media consistenza e caratterizzati da buona permeabilità.
Il clima della zona di coltivazione dello zafferano, è tipicamente temperato fresco con estati calde, con piogge concentrate sia nel periodo primaverile, sia nel periodo autunnale, generalmente mite, mentre le estati sono calde e generalmente non aride. Le brinate arrivano all’avvicinarsi dell’inverno, le nevicate (che ricoprono e proteggono le coltivazioni) sono tipicamente invernali.

Storia e legami con il territorio

Lo Zafferano, da notizie storiche, veniva già coltivato nel 1400 sulle colline del Marchesato di Saluzzo, territorio in cui , a quei tempi, era compreso anche Caraglio e la Valle Grana.
Tuttavia i richiami diretti e inconfutabili che attestano l’antica presenza produttiva, la commercializzazione e il riconoscimento dello “Zafferano di Caraglio e della Valle Grana” risalgono al 1870 quando, in occasione della “Prima esposizione agraria-industriale della provincia di Cuneo”, un cittadino caragliese portò in esposizione il suo zafferano. Altri richiami storici circa la presenza della pregiata coltivazione, in provincia di Cuneo,. Nel 1800 la coltivazione del prodotto, nell’area territoriale della “provincia di Saluzzo”, era definita come “meravigliosa” e viene naturale identificare tale area geografica con l’intera zona delle valli dell’antico Marchesato di Saluzzo (aventi un’orografia, un andamento climatico ed una struttura pedologica pressoché omogenea) in cui già a fine medioevo era presente questa preziosa coltura. Lo Zafferano, nei tempi passati, conviveva con altre coltivazioni quali le “piante industriali” (in prevalenza per la tintura), ma anche viti e cereali
Lo zafferano, stando alle fonti storiche, veniva utilizzato in prevalenza come tintura e in taluni casi anche come valore di scambio di merci o come “moneta” per offerte. L’utilizzo come spezia per cucina era minore.

Tecnica colturale

Il sistema di coltivazione e di essiccamento del “Söfran – Zafferano di Caraglio e della Valle Grana” adotta le pratiche colturali in uso tradizionalmente nel territorio della valle Grana.
La preparazione del terreno prevede da una media a una leggera aratura con affinamento, livellamento del terreno e preparazione delle aiuole che accoglieranno i bulbi.
La concimazione si può effettuare solo con prodotti naturali come il letame maturo, stallatico o prodotti utilizzabili nell’agricoltura biodinamica e biologica: sono in ogni caso vietati tutti i tipi di concimi chimici.

La rotazione colturale è quadriennale.
L'interramento dei bulbi avviene tra il 10 agosto e il 7 di settembre.
Dopo l'interramento dei bulbi vengono effettuate le operazioni colturali di rincalzatura e zappatura ed è consentita l'irrigazione.
Con l'avvento della fioritura, inizia la raccolta dei fiori che avviene in fasi successive seguendo la naturale scalarità della fioritura, sino alla conclusione della stessa. I fiori sono raccolti manualmente e successivamente viene eseguita la sfioritura, ovvero la separazione degli stigmi dal calice.
Gli stigmi sono raccolti in contenitori e posti ad essiccazione: a fuoco diretto nelle vicinanze di un camino, in stufa a legno o utilizzando altre forme di riscaldamento, per un tempo superiore ai 10 minuti, fino ad ottenere le caratteristiche del prodotto finale.
Conclusa l'essiccazione, i filamenti – stigmi sono conservati in contenitori (di idoneo materiale) che li preservino dall'umidità, dalla luce e da ogni interferenza esterna che ne alteri le qualità chimico-fisiche ed organolettiche.

Fiori di zafferano

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.)

Con deliberazione della Giunta regionale lo zafferano di Caraglio e Valle Grana è stato orgogliosamente riconosciuto P.A.T. – Prodotto Agrotradizionale del Piemonte ed è stato inserito, dopo attenta valutazione, nel settore Piante officinali del Piemonte.

Ecco alcuni estratti del Decreto:
Zafferano (*Crocus sativus* L.) … *In questi ultimi anni sono state avviate alcune esperienze di coltivazione di zafferano sulla collina caragliese. Riprendendo una tradizione colturale che risale al medioevo sono stati effettuati alcuni impianti destinati sia all'autoconsumo che alla vendita su mercati locali.*
… le prime esperienze di coltivazione risalgono al medioevo, nel territorio del marchesato di Saluzzo dove ricadevano i territori della Valle Grana e delle Valle Maira (Fedele Savio, Ferdinando Gabotto – Studi e documenti sul duomo di Saluzzo e altre chiese). La testimonianza più precisa è la premiazione – nell'ambito della "Prima esposizione agraria, industriale, artistica delle provincia di Cuneo" – del caragliese Delpuy Antonio per la coltivazione dello zafferano a Caraglio, nel 1870.
… Nel 2005 è ripresa la coltivazione dello zafferano nelle aree di fondovalle (per lo più Caraglio e Bernezzo).

Valorizzazione, tutela e promozione

Nel mese di marzo 2015 si è costituito il Consorzio di Tutela, Promozione e Valorizzazione del Söfran – Zafferano di Caraglio e della Valle Grana, con sede presso l' Unione Montana Valle Grana a Caraglio (Cuneo).E' promosso con il nome Söfran in rispetto al capitano Ottavio Gallo, già sindaco di Caraglio nei primi anni del '900,perché così lo indicava, nella sua opera: "200 piante medicinali della Flora Pedemontana coll'aggiunta dei nomi in vernacolo piemontese", edito nel 1917 e ripubblicato in versione anastatica nel 2008. Un nome caragliese, dato da un illustre caragliese per un ottimo prodotto caragliese e della sua valle.
La zona di produzione, di essiccazione e di confezionamento è all'interno del territorio amministrativo della Valle Grana, comprendente i comuni di Caraglio, Bernezzo, Cervasca, Valgrana, Montemale di Cuneo, Monterosso Grana, Pradleves, Castelmagno.

Zafferano di Caraglio e della Valle Grana

Fonti:
-Söfran – lo zafferano di Caraglio e della Valle Grana: *tipicitadellavallegrana.blogspot.com*
– Disciplinare Consorzio Tutela, Promozione, Valorizzazione del Söfran – Zafferano di Caraglio e della Valle Grana

- Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Schede tecniche. D.G.R. n. 51-5680 del 16 aprile 2013. D.lgs n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 dell'8 settembre 1999

Lucio Alciati, Perito agrario, è Presidente dell'Associazione per la promozione e la Tutela dell'antica Patata Piatlina e della Patata Ciarda della Valle Grana. Già Presidente del Consorzio dell'aglio di Caraglio (2008-2012).
Promuove la rivalorizzazione dell'agricoltura tradizionale e le antiche coltivazioni della sua terra (la Valle Grana di Cuneo) attraverso la ricerca storica e la coltura diretta. E-mail: lucio.alciati@libero.it

Zafferano

Storia, miti e scienza. Salute, bellezza e cucina. Ricette, segreti e sfizi

Olidea – Urra Edizioni

Zafferano deriva dal persiano za'faran, che significa giallo, oro, luce, illuminazione, saggezza rivelata...

Acquista online >>>