



Alberto Airenti, 37 anni, a novembre durante la raccolta

UN GENOVESE HA APERTO UNA COOPERATIVA ASSIEME A TRE AMICI

Lo zafferano del Bisagno sbarca a Parigi

Airenti lo coltiva a Fontanegli. «Un sistema a trincee per ridurre i danni della pioggia»

LA STORIA

FRANCESCO MARGIOCCO

LA FORMA A COPPA, i sei petali, il colore viola intenso. Alberto Airenti ne sa abbastanza per capire con uno sguardo che quello che ha di fronte è un esemplare di croco, fiore meglio noto come zafferano. Solo non avrebbe mai immaginato di trovarlo lì, a casa sua. La scoperta avviene per caso, qualche anno fa, quando Alberto si precipita a Fontanegli, in Valbisagno, a liberare la strada da un albero caduto di proprietà della sua famiglia. E nel tagliare e accatastare la legna, scopre il fiore. Comincia così l'avventura del primo e unico produttore genovese di zafferano, la spezia più preziosa al mondo resa celebre in Italia dal risotto ma conosciuta in altre civiltà come anti-depressivo, anti-ossidante, o come rimedio naturale contro la degenerazione della vista.

Sono passati pochi anni da

quella scoperta e lo zafferano di Fontanegli è una realtà. A Parigi lo chef italiano Fabrizio Ferrara, dell'Osteria Ferrara di rue du Dahomey, lo usa per i suoi piatti.

Il 37enne Airenti lo coltiva su due ettari di terreno, per ora. Gli ettari che la sua famiglia possiede a Fontanegli, divisi in vari lotti e incolti da decenni, sono otto. Airenti vuole riempirli di zafferano. Per coltivare e vendere il suo prodotto ha fondato una cooperativa, insieme alla fidanzata, al fratello di lei e ad un'amica. L'ha chiamata Ghinghinelli che è la storpiatura del nome di uno dei lotti di terreno. E ha esordito nel 2016.

Un anno più sfortunato non poteva capitargli. «È stato un ottobre piovosissimo, la raccolta ne ha risentito un po' ovunque e anche noi - spiega - abbiamo dovuto rivedere le nostre previsioni. Ci eravamo posti come obiettivo la produzione di 800 grammi, ne abbiamo prodotti 500».

Lo zafferano, come si intuisce dalla soddisfazione per il



mezzo etto di raccolto in un anno, è una spezia complicata. La fioritura avviene tra ottobre e novembre e i fiori vanno raccolti uno ad uno un attimo prima che si schiudano. Da ciascuno di loro, manualmente, si estraggono i tre stimmi che poi sono lo zafferano puro. Servono 150 fiori per produrre un grammo di zafferano - e con un grammo si possono condire più o meno una quarantina di risotti - e questo spiega il suo costo. In tutto il mondo lo zafferano si vende a peso d'oro, circa 40 euro il grammo.

Alla buona resa del primo anno ha contribuito una semplice intuizione: dividere il terreno coltivato in trincee pendenti, rialzate da assi di legno che lasciano filtrare l'acqua. Perché, spiega Airenti, «lo zafferano soffre una sola cosa, il ristagno idrico. In questo modo l'acqua fluisce e i fiori non si impantanano».

Non stupisce che attorno a questa spezia fioriscano le distorsioni tipiche dei beni preziosi, come le gemme o le droghe: sostituti a buon mercato, soluzioni diluite con curcuma o altri parenti poveri, contraffazioni. Buona parte dello zafferano in polvere che troviamo sugli scaffali dei supermercati allungato con altre spezie o coloranti. Ed è per proteggere il mercato dall'invasione di queste contraffazioni che è nata l'associazione Zafferano italiano, di cui Ghinghinelli fa parte.

La frode dello zafferano è un fenomeno mondiale, oggetto di studi e di conferenze internazionali. Ghinghinelli è una piccolissima realtà locale. Ma l'interesse crescente per "l'oro della cucina" e per le sue proprietà benefiche potrebbe decretarne il successo.

margiocco@ilsecoloxix.it

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



LO CHEF: DA MESI CERCAVO UN SAPORE COSÌ

Maurizio Ferrara, chef italiano a Parigi, si è imbattuto nell'oro di Fontanegli per caso. «Da mesi cercavo lo zafferano biologico, senza trovarlo», racconta. «Ha un profumo molto intenso e bastano pochi stimmi infusi nell'acqua per dare ai piatti un grande sapore».