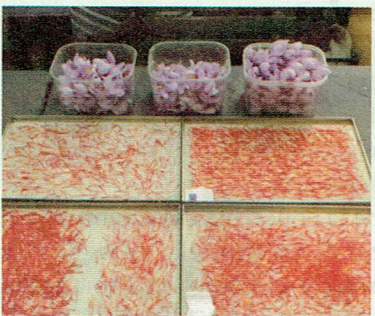




di Fabio Fimiani

Angoli di Lombardia *pratiche sostenibili*

Zafferano in Brianza



L'indaco dei bellissimi fiori di zafferano ha appena finito di colorare i campi della Brianza, ormai a riposo per la fine della stagione agricola e avvolti dalla bruma invernale. Da pochi giorni, infatti, è terminato il raccolto di questa spezia, che, pur essendo alquanto usata nei risotti tipici di Milano e Monza, non era più coltivata neppure negli orti del nord Italia. In Lombardia, con propaggini anche in Piemonte e Veneto, è in corso da alcuni anni la riscoperta della coltivazione dello zafferano. È un movimento iniziato silenziosamente, ma che della comunicazione delle sue qualità, e della collaborazione con artigiani del gusto e cuochi, ha fatto alcune delle sue migliori peculiarità. La zona dove in pochi chilometri si trovano più campi è la Brianza. In questo lembo di terra fatto di improvvisi panorami naturali, antiche ville nobiliari, affascinanti archeologie degli opifici di inizio '900, con accanto i brutti e anonimi capannoni industriali e commerciali del disordinato sviluppo degli ultimi quarant'anni, gli zafferaneti hanno iniziato a trovare ospitalità, grazie a iniziative di giovani agricoltori, spesso di prima generazione. I pochi e piccoli campi agricoli sopravvissuti alla fitta urbanizzazione, spesso, devono lottare con la necessità di nuove infrastrutture, stradali, ferroviarie ma anche le indispensabili opere idrauliche che dovranno evitare le esondazioni dei fiumi Seveso e Lambro. Proprio la ridotta necessità di terra per impiantare uno zafferaneto è tra le chiavi di questa nuova agricoltura

della Brianza, che sta recuperando antiche produzioni e, grazie alla multifunzionalità, sta introducendo modelli innovativi di redditività, anche con piccole superfici coltivabili. In questo scenario è davvero simbolica l'attività di Zafferanami di Varedo (Mb), probabilmente l'azienda agricola più nota per le collaborazioni con lo chef Davide Oldani e il concorso gastronomico del risotto allo zafferano Giallo Milano. Nel Parco del Grugnotorto, tra ville storiche, siti industriali dismessi da trent'anni, ed elettrodotti, sta creando una coinvolgente esperienza da cui stanno prendendo spunto altri giovani agricoltori. Nella zona dove iniziano le colline, Usmate Velate (Mb), c'è l'esperienza di Mastri Speciali, nata da quattro studenti di agraria, molto orientata alla comunicazione del proprio prodotto che hanno chiamato Zafferanza. Altra esperienza consolidata è quella dei produttori di Zafferano Padano a Ronco Briantino (Mb), anche loro impegnati nella diffusione della qualità delle produzioni e nella condivisione dei risultati del lavoro. C'è anche spazio per l'agricoltura sociale, in questo caso è lo Zafferano Vallescuria a Veduggio con Colzano, sempre nella Brianza monzese.

L'azienda sul proprio sito parla di "braccia restituite all'agricoltura, con il desiderio di dare un lavoro a chi ne ha bisogno e a persone con difficoltà". In Lombardia ci sono altre produzioni di zafferano anche nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Mantova, Pavia, Sondrio e Varese.