

# IL GIALLO D'ORO

DI GIANNI STACCOTTI  
Accademico di Milano

*“Pare sia stato il frate domenicano Santucci, inquisitore nella Spagna di Filippo II, a portare nella natia Aquila i bulbi di zafferano”.*

**N**ei tempi passati si svolgeva all'Aquila la Fiera di San Quintino: il 31 ottobre nelle piazze e nelle vie si insediavano i mercanti in attesa dei contadini che indugiavano chiedendo conto del prezzo, fintanto che accettavano la quotazione che ritenevano più conveniente, intascando i denari che hanno dato vita al proverbio “A San Quintino anche il povero becca un quattrino”. La preziosa merce era il frutto di una paziente raccolta di fiori coltivati nella Piana di Navelli, poco distante dall'Aquila, dove si produce zafferano di qualità pregiata. Sul finire dell'estate si colgono i fiori dai cui stimmi essiccati si ricava lo zafferano in misura di 1.000 grammi per 120.000 fiori.

All'interno della corolla dal bel colore variante dal lilla al viola purpureo, si trovano i fili corti e gialli, detti “femminelle”, privi di proprietà organolettiche, e tre fili più lunghi: gli stimmi di color arancio o rosso vivo che contengono una sostanza solubile: la crocina, che conferisce colore e aroma inconfondibili.

Pare sia stato il frate domenicano Santucci, inquisitore nella Spagna di Filippo II, a portare nella natia Aquila i bulbi di zafferano, sfidando leggi molto severe, che prevedevano la prigione o la morte per chi tentava di espatriarli al di fuori della Spagna dove erano stati portati dagli Arabi. La preziosa droga era venduta completamente: nessun aquilano ne faceva uso e per di più nessun piatto della regione l'annoverava tra i suoi ingredienti, a eccezione dello “scapece” di Vasto e del carciofone: un formaggio pecorino ottenuto dal latte delle pecore, ancora numerosissime al tempo delle transumanze cantate da D'Annunzio. L'aggiunta di zafferano diluito in acqua calda al

latte intero di pecora conferisce alla pasta un piacevole colore giallo, come avviene in Sicilia dove, con latte intero di pecora, si produce il piacentino: formaggio che piace, fatto come il canestrato, ma reso piccante da pepe in grani e che, nella provincia di Enna, assume una tinta crocea per l'aggiunta dello zafferano.

Lungo la costa adriatica lo zafferano nobilita di oro antico il brodetto fino a Porto Recanati, distinguendolo dal brodetto rosso cupo anconetano, imperante dal Cònero a Pesaro. In Toscana lo zafferano ha trovato il suo habitat felice a Volterra, nelle colline senesi e pisane e nella Val d'Elsa. In un contratto stipulato nel 1258 a Barberino in Val d'Elsa si citano 18 libbre di fiori di zafferano, e il vescovo di Lucca pretendeva, nel 1374, una libbra di zafferano di ottima qualità, mentre la Signoria di Firenze imponeva forti gabelle su zafferani non indigeni.

Nelle imbandigioni della Grassa Bologna si gustava un tipo di salsiccia gialla per la presenza dello zafferano, analogamente a quanto avveniva per la “cervellà”: “grascia porcina e grascia d'arnione di manzo, scusse affatto di carne, triturate minutissimamente, insalate e regalate d'aromi e di cacio lodigiano trito. Questo composto s'usava, a Milano, come condimento di brodi da zuppe o come ripieno di altre vivande insaccato in budelle tinte in giallo con lo zafferano e strozzate a lunghezza di una spanna come i salsicciuoli comuni” (secondo la descrizione di Francesco Cherubini). I salsicciotti, arrotolati sui piatti, sembravano lobi di un cervello: da qui deriva il nome dei “cervellee” dato agli antesignani degli attuali salumieri che espongono questo antico condimento nelle vetrine

dei loro negozi. Lo zafferano assume il ruolo di protagonista nella tenera leggenda, riportata dal Giulini, sulla nascita del risotto alla milanese: aureo gioiello della cucina ambrosiana.

Bernardino Corio nelle sue "Storie milanesi" riporta la lista del pranzo dato in un cortile del Palazzo dell'Arengo a Milano nel 1368, in occasione delle nozze tra Violante Visconti figlia di Galeazzo II e Lionello Plantageneto duca di Chiarenza. Nel sontuoso banchetto, che contava fra gli illustri ospiti Francesco Petrarca, furono serviti numerosi animali domestici e selvatici, e financo pesci, con rivestimento d'oro purissimo.

Gli storici non ci dicono degli sforzi e degli esperimenti fatti per raggiungere il risultato finale; sappiamo di certo che nella seconda metà del XVI secolo a Milano c'era la mania di

indorare tutto, anche il pane. I medici medievali credevano che l'oro facesse bene al cuore e i cuochi dei benestanti cominciarono a preparare carni ricoperte di tale metallo, sostituito, nelle cucine dei meno abbienti, dalla polvere di zafferano oppure da pane grattugiato (ma questo argomento va trattato in altra sede).

L'impiego dell'oro per la cura del cuore era un rimedio empirico sbagliato ma che alla fine produceva qualche effetto positivo; non era l'oro che giovava al cuore, bensì il suo colore, il quale agendo sul nervo vago facilitava la digestione dei cibi gradevoli. Prima del Medioevo, i medici egizi utilizzavano lo zafferano per preparare droghe medicamentose, come documenta il papiro di Ebers. Ippocrate, Teofrasto e Galeno attribuivano notevoli proprietà medicinali alla polvere di zafferano.

Nella "Naturalis historia" Plinio il Vecchio, scrittore lombardo, nato a Como nel 23 d.C., annota che lo zafferano, importato a Roma dalla Cilicia, si usava per profumi, unguenti con effetti soporiferi o afrodisiaci, secondo le dosi.

Originario dell'Asia, dove i Persiani lo chiamavano "sahafaran", derivato da "asfar", che significa giallo, lo zafferano seguì gli Arabi nella loro invasione della Spagna, sempre col nome di "sahafaran", radice delle diverse denominazioni europee: "safran" in francese; "saffron", in inglese; "Safron" in tedesco; "azafran" in spagnolo. In Grecia ha mutato in "zafoura" l'antico nome di "krokos" in memoria del mito di Croco, che in seguito all'infelice amore per la ninfa Smilace, fu trasformato in zafferano.

A Croco si sono riferiti i botanici per denominare le varietà di piante ornamentali, fra le quali eccelle il *Crocus sativus*, dai cui stimmi essiccati si ottiene la preziosa polvere dorata usata in farmacia e nella cosmesi, in tintoria, nella liquoreria e in cucina.

Il particolare colore d'oro antico

colpì, fin dagli albori della sua storia, la fantasia dell'uomo che lo utilizzò anche per tingere veli e tessuti delle toghe degli antichi Egizi e i fili di lana intrecciati nei preziosi tappeti orientali; famoso come la porpora, ma assai meno caro, lo zafferano tingeva i sandali dei Babilonesi e dei re assiri e la tunica che le spose portavano sotto la veste nuziale, indotte dalla credenza che lo zafferano avesse proprietà afrodisiache. La pelle di Cleopatra assumeva un colore dorato grazie alla polvere di zafferano, usato fino a tempi più recenti, quando Enrico II ne proibì l'uso alle dame della Corte inglese del XII secolo che lo usavano per tingersi i capelli sottraendolo alle regali mense, dove vive ancora nei "saffron cakes".

Lo zafferano si cela alla vista, ma non al gusto, fra le materie prime naturali del Fernet Branca e del Brancamenta, è presente nel Punt e Mes, ed esplose con la sua luce solare nel Liquore Galliano dall'aroma forte e fragrante, largamente usato nei cocktail, che si potrebbero definire "polibibite", come indica F.T. Marinetti nel suo "Manifesto della cucina futurista". Componente di numerose "polibibite" è anche il liquore dal gusto delicatissimo che Giuseppe Alberti ottenne, nel 1860, aggiungendo all'infusione di radici di angelica e di altre erbe aromatiche la polvere di zafferano per conferire il colore giallo dorato caratteristico: il "liquore di Benevento", che poi, prestando fede alla leggenda delle streghe che prediligevano i boschi sopra la città, fu chiamato "Strega".

La tradizione millenaria dello zafferano si perpetua nel "curry" indiano, poi nella cucina araba e quindi nelle più interessanti preparazioni mediterranee, dalla bouillabaisse alla paella, fino all'arrivo del pomodoro che, con il suo prepotente colore, ha tentato invano di prevaricare le tenui sfumature giallo-dorate di questo Mida vegetale che tinge di un regale giallo tutto ciò che tocca.

**GIANNI STACCOTTI**

*See International Summary page 77*

