

# Val Brembana, quante specialità regala lo zafferano!

written by Redazione  
16 Novembre 2015



Dietro a un piccolo fiore c'è una grande ambizione: il rilancio della montagna e della collaborazione tra chi la vive. Accade con il progetto Zafferano Oltre la Goggia, parte di una più ampia azione, stimolata dal Vicariato di Alta Valle Brembana, per ricreare il tessuto sociale che man mano si è perso. È un'iniziativa relativamente giovane, l'idea risale infatti solo a un paio di anni fa. «Zafferano Oltre La Goggia - dice Maria Calegari, una delle coordinatrici - nasce all'interno

del progetto “Buone prassi” che mira all’abitare la montagna in modo diverso, stimolando così un ritorno al territorio e alle sue forme di sussistenza».

Diverse sono le famiglie e le aziende agricole coinvolte nel progetto, dalla presenza femminile decisiva e vasta. Nell’ambito specifico della coltivazione dello zafferano, si è cercato con successo di dar vita a un processo che va oltre la semplice coltivazione, ma che con azioni su più versanti ha permesso di ricreare una piccola economia locale. Questa sfida è stata sostenuta dall’Associazione Gente di Montagna che, mettendo in campo la conoscenza e l’esperienza dei suoi soci, ha saputo concretizzare l’intuizione. «Circa due anni fa - spiega Davide Torri, responsabile dell’associazione - il Vicariato dell’Alta Valle Brembana ha chiesto alla nostra associazione di fare un convegno e trattare il tema. Dopo esserci incontrati con alcune persone del posto, siamo giunti alla conclusione che un’azione sarebbe stata meglio di un convegno». Ecco che la macchina organizzativa si è messa in moto e, dopo alcuni incontri e dopo la formazione dei futuri coltivatori, nel 2014 sono stati impiantati i primi bulbi che hanno dato il primo raccolto nell’autunno del 2014. Raccolto che è stato utilizzato poi da alcune piccole realtà artigianali locali per delle preparazioni uniche. Sono stati prodotti la birra allo zafferano dal Birrificio Via Priula di San Pellegrino, il pane allo zafferano dal panificio Midali di Branzi e, successivamente, sono stati elaborati alcuni dolci dall’Officina del Dolce di Bergamo della pasticciera Camilla Beltramelli, originaria della Valle Brembana.

Diverse sono quindi le famiglie che hanno potuto mettere in produzione terreni inutilizzati, con vantaggi che vanno dall’integrazione del reddito grazie alla vendita dello zafferano alla ricostruzione di relazioni sociali, nell’interesse comune.

Esiste solo una varietà botanica di *Crocus sativus* al mondo. «Le sue caratteristiche - sostiene Sara Boroni, una delle coltivatrici - dipendono dal territorio in cui viene coltivato e da come vengono essiccati i fiori. È una coltura

che richiede molta fatica e pazienza, anche perché i bulbi vanno costantemente monitorati e protetti, ma è anche una coltivazione piacevole e imprevedibile». Ogni mattina all'alba non manca una supervisione nei terreni per raccogliere i fiori pronti. Da questi vengono poi sfilati i tre stigmi e, successivamente, fatti essiccare: questa è un'operazione delicata infatti il rischio di bruciarli o, viceversa, di non essicarli abbastanza predisponendoli alla marcescenza è sempre in agguato.

La stagione del raccolto 2015 è arrivata e nei prossimi mesi saranno disponibili i nuovi stigmi. Obiettivi per il futuro? «L'autosufficienza nella produzione dei bulbi e l'aumento della quantità dello zafferano prodotto e delle persone coinvolte - afferma Maria Calegari -, sia per quanto riguarda i coltivatori che eventuali realtà che utilizzeranno questo interessante prodotto».

## **La produttrice: «Una coltivazione che dà soddisfazioni»**

«Mi sono trasferita in montagna circa 10 anni fa», inizia così la sua presentazione Sara Boroni, una delle giovani coltivatrici di zafferano. Classe 1981 e originaria di Bonate Sopra, abita con i suoi tre figli a Castegnone, una piccola frazione di Zogno, sopra Poscante. L'amore per la montagna l'ha portata ad allontanarsi dall'Isola



bergamasca con il sogno di aprire un'azienda agricola, anche se la sua formazione è legata al mondo dell'arte, con un'esperienza di lavoro al fianco di un pittore. Le difficoltà in montagna sono tante, «una delle principali è stata - racconta - trovare dei terreni da coltivare, ma poi ho saputo che vendevano l'attuale mia abitazione, con dei terreni e ne ho subito approfittato». Due anni fa nasce quindi l'azienda agricola InCanto dove Sara coltiva ortaggi da specie antiche, di cui ha recuperato i semi grazie a scambi con altri contadini. La sua coltivazione si basa

sull'autoproduzione dei semi e per il futuro programma di trasformare in loco i suoi prodotti e offrire ospitalità. Oltre che dalla frutta e dalla verdura, si è però lasciata coinvolgere dal progetto Zafferano OLG «perché è una specie che dà molta soddisfazione e poi, dal momento che mi trovo in montagna, non posso coltivare tutto quello che vorrei. Il mio obiettivo è quello di arrivare ad autoprodurre i bulbi, capire come si potrebbero adattare a questa zona, anche se il rischio di perdita dei bulbi è molto alto, sino al 30-40% all'anno».

## Una vera chicca, il pane allo zafferano di Midali



Baldovino Midali tutte le mattine si alza e prepara il pane, è un panettiere. Un panettiere tutt'fare perché nella sua vita coltiva tante passioni e attività. È anche fotografo naturalista e regista. «Un bel giorno - racconta - mi è arrivata una richiesta dai coltivatori di zafferano e ho aderito al progetto perché mi interessava far sapere che nella nostra valle si coltiva lo zafferano e che può essere utilizzato anche per fare il pane. Sono convinto che l'unità fa la forza». Midali ha presentato recentemente questo pane in occasione della giornata mondiale del pane a Expo Milano 2015. È un prodotto di nicchia nel vero senso del termine, perché non è il pane a cui siamo abituati, ma anche per il suo costo, non certo economico. «Per realizzarlo - spiega Baldovino - prendo gli stigmi, li pesto e li lascio in ammollo in acqua per circa 12 ore. Poi utilizzo l'acqua con lo zafferano per preparare l'impasto».

## Il birrificio Via Priula ha creato "Safrà"

Anche nel piccolo birrificio artigianale Via Priula di San Pellegrino la coltivazione dello zafferano ha suscitato interesse. «Stavamo sperimentando per la produzione di una birra in stile saison, un tipo di birra che mi ha sempre interessato - spiega Giovanni Fumagalli, uno dei soci - e un giorno, frequentando il consorzio agrario,

mi viene mostrato lo zafferano locale. Ecco l'idea». Lo zafferano è arrivato nel momento giusto ed è stato motivo di ulteriore sperimentazione. È nata quindi una birra in stile Saison belga con radici ben salde in Valle Brembana. «È il risultato di decine e decine di esperimenti - sottolinea Fumagalli - fatti per raggiungere un adeguato equilibrio sia in termini aromatici che di costo». Infatti il rischio era quello di ottenere una birra eccessivamente colorata, speziata e, da non sottovalutare al fine della sostenibilità economica, onerosa. Ma il risultato è stato raggiunto, si chiama Safrà.

## **Officina del Dolce, le proposte stagionali della pasticciera Camilla**



Camilla Beltramelli, originaria della Valle Brembana, è l'anima della pasticceria L'Officina del Dolce di Bergamo. Il suo percorso lavorativo vanta diverse e importanti collaborazioni, dallo chef patissier Ernst Knam alle cucine di alcuni dei più rinomati ristoranti bergamaschi e milanesi. Concorsi internazionali e collaborazioni televisive la portano dal 2010 ad aprire il suo piccolo laboratorio di pasticceria in via San Tomaso.

«Ho iniziato a sperimentare un dolce con lo zafferano prima dell'estate - ricorda Camilla -. Siamo abituati ad associare lo zafferano a dei prodotti caldi come i risotti, quindi non è stato semplice, ma l'idea è stata quella di preparare una mousse di yogurt con il frutto della passione e lo zafferano. Quest'ultimo è riconoscibile, ma molto delicato, l'importante è non sovrastarlo con altri aromi e sapori». Ma anche per l'autunno Camilla ha pensato ad un dolce particolare per celebrare lo zafferano prodotto nelle valli bergamasche, sperimentando un abbinamento con la pera, delicata e dolce, e creando un contrasto con il

cioccolato al latte, più delicato di altri cioccolati.

«In futuro - racconta Camilla - gli abbinamenti e le proposte saranno sempre secondo stagionalità, uno dei cardini della mia pasticceria. Non è detto che proporremo ancora una mousse, ma ad esempio...perché non potrebbe essere una pralina?». Una pralina allo zafferano, che bontà. Via alle sperimentazioni!