

## **Coltivare Zafferano... a Milano (e non solo)**

Scritto da Administrator

---

Tutto iniziò quando ero piccolo. Mio nonno coltivava Cartamo, un surrogato dello Zafferano, convinto di produrre grandi quantità della nobile spezia. Tutti in casa e tra parenti abbiamo mangiato per anni risotto alla milanese colorato con il cartamo!

Mio padre un giorno, di ritorno da un viaggio in Abruzzo portò alcuni 'cormi' - bulbi di Zafferano - in regalo a mio nonno. Il nonno, incredulo, dubitando che quel fiorellino potesse essere il vero Zafferano, lo sistemò nella parte meno produttiva dell'orto. Solo quando assaggiò i pochi stimmi prodotti si convinse! Non bastarono che per qualche risotto ma il sapore era ottimo e la pianta, di anno in anno, sotto terra, si moltiplicava. (...)

L'articolo:

<http://zafferanami.tumblr.com/storia>

Da ascoltare:

<http://blog.radiopopolare.it/prima/2012/05/11/quattordicesima-puntata-zafferano/>

Sull'argomento:

<http://papillevagabonde.blogspot.it/2009/01/la-nuova-eldorado-dellinvestimento-in.html>

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Zafferano>

[http://it.wikipedia.org/wiki/Zafferano\\_dell%27Aquila](http://it.wikipedia.org/wiki/Zafferano_dell%27Aquila)

[http://it.wikipedia.org/wiki/Carthamus\\_tinctorius](http://it.wikipedia.org/wiki/Carthamus_tinctorius)

\* \* \*

Lo Zafferano, l'oro berbero di Taliouine:

<http://www.djemme.com/dest.php?dest=Marocco&l=it&arg=show&scope=approf&id=13>

\* \* \*

Zafferano - I profumi dell'oro rosso:

<http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2012/11/29/zafferano-profumi-dell-oro-rosso.html?ref=search>

\* \* \*

Söfran, lo zafferano di Caraglio e della Valle Grana (Cuneo):

[http://www.rivistadiagraria.org/riviste/vedi.php?news\\_id=679&cat\\_id=300](http://www.rivistadiagraria.org/riviste/vedi.php?news_id=679&cat_id=300)