



Fondazione Rosa dei Venti onlus

LO ZAFFERANO DI VILLA PLINIA



La coltivazione di zafferano di Villa Plinia nasce come sperimentazione nell'ambito del progetto sulla biodiversità del luogo finanziato da Fondazione Cariplo per il biennio 2017-2018. Il piccolo appezzamento di terreno dove sono stati piantati i bulbi si è rivelato particolarmente adatto per la crescita dello zafferano. Una resa straordinaria quella del primo biennio che ha stupito persino gli esperti del mestiere: il bosco di Villa Plinia, l'acqua sorgiva che scorre nel sottosuolo, il particolare microclima uniti alla passione e alla dedizione degli ospiti e degli operatori della comunità sono stati la formula vincente per la buona riuscita dell'esperimento che è diventato ritmo e tradizione della comunità.

*Lo zafferano è una spezia che si ricava dagli stimmi del fiore di *Crocus Sativus*, una bulbosa della famiglia delle iridacee. Il prodotto finito si ottiene essiccando i tre fili rossi che si estraggono da ogni fiore. Tutta la lavorazione è effettuata a mano.*

Nel mese di novembre i bulbi cominciano a farsi strada nel terreno per poi sbocciare entro dicembre in armonia con il clima. I fiori vengono raccolti prima che sorga il sole per poi essere lavorati nell'arco della stessa giornata,



comunicazione@rosadeiventis.org
www.rosadeiventis.org