

RaraBontà

l'oro rosso dei berberi

DALLA PROVINCIA DI TARROUDANT, NEL SUD-OVEST DEL MAROCCO, ARRIVA SULLE NOSTRE TAVOLE UNO ZAFFERANO PREGIATO, MOLTO AROMATICO E COSTOSO. INEVITABILMENTE, PERCHÉ PER OTTENERNE UN CHILO OCCORRE PRELEVARE GLI STIMMI A BEN 150MILA FIORI

di federica maccotta.

L'oro rosso dei berberi è custodito in uno scrigno fatto di petali di colore lilla. Così delicato, da dover essere raccolto all'alba, prima che si apra e si rovini. Così resistente, da crescere a 1.200 metri di altitudine, in un terreno duro e brullo.

Lo zafferano della provincia marocchina di Tarroudant ha la forma di sottili filamenti rossi ed è la coltivazione che sostiene l'economia del posto. Il lavoro nei campi, infatti, coinvolge intere famiglie, anche se spesso non rende quanto dovrebbe: chi compra lo zafferano al *suk*, mercato, lo paga poco per rivenderlo a tanto. Per questo motivo, a Taliouine

è sorta una cooperativa che tutela 11 famiglie impegnate nella coltivazione. Con l'appoggio di una Ong (Organizzazione non governativa) francese, *Migrations et développement*, oggi può commercializzare direttamente il prodotto finito, senza intermediari e decidendo il prezzo.

UNA SPEZIA EQUA

Con un grammo di questa preziosa spezia, si possono preparare ben 25 piatti di risotto giallo, grazie all'alta concentrazione di safranale, la sostanza che gli conferisce l'aroma caratteristico. In Italia, lo zafferano marocchino è commercializzato da AltroMercato, che ha acquistato un

TÈ ALLO ZAFFERANO (ricetta del Marocco)

Ingredienti per 4 tazze: acqua, 4 cucchiaini di tè verde in foglie, 20 pistilli di zafferano, zucchero di canna.

Fate bollire l'acqua. Mettete le foglie di tè nella teiera, versate 2-3 bicchieri di acqua calda e lasciate in infusione per 5'. Aggiungete il resto dell'acqua e lo zafferano. Rimettete sul fuoco per 5'. Zuccherate e servite.

terzo della produzione a 30 *dirham* (moneta marocchina) al grammo: quanto chiede la cooperativa (i coltivatori lo devono vendere al *suk* anche a 12 *dirham*). Così alle famiglie di Taliouine arrivano 2,65 euro di 7,50 per la confezione da un grammo. Un prezzo equo, dunque, che ripaga un lavoro duro. Quello degli uomini, che a primavera preparano il terreno duro e spoglio, e quello delle donne, che chine estraggono i tre pistilli contenuti in ogni fiore. Per un chilo di zafferano, servono ben 150mila fiori!

Grazie allo sviluppo della cooperativa, le famiglie della zona hanno preso in mano il commercio dello zafferano. Uno degli obiettivi è migliorare l'irrigazione dei campi ed evitare di dover affittare autopompe come avviene ora. E, in futuro, creare anche una scuola e un *hammam* per le donne di Taliouine.

NELLA FOTO:

le donne marocchine di Taliouine staccano gli stimmi dai fiori di zafferano. Ognuno ne contiene soltanto tre.

