

Selargius. L'anno scorso un raccolto di due chili, si tenta la carta dell'esportazione

L'agricoltura scommette sull'oro rosso

Zafferano, aumentano le coltivazioni in tutto l'hinterland

L'oro rosso conquista le campagne dell'hinterland. Dopo San Gavino e Turri, massimi produttori di zafferano nell'isola, anche gli agricoltori di Selargius, Quartu e Quartucciu tentano l'esperimento della coltivazione della costossissima spezia. Per ora sono quattromila i metri di terreno dove, ogni novembre, fioriscono gli inconfondibili fiori violetti, ma c'è già un progetto per specializzarsi nella produzione ed esportare il prodotto. C'è anche chi ha già creato un marchio e sta per portare gli stammi di zafferano nel mercato locale.

PRODUZIONE. Nelle campagne di Selargius si concentra la maggiore produzione. Più di duemila metri quadri di coltivazione, che lo scorso anno hanno fruttato oltre due chili di prodotto: sembra poco, invece è tantissimo. Per coltivare lo zafferano ci vogliono terreni asciutti, dove non c'è ristagno d'acqua. Si semina a settembre e si raccoglie a novembre, senza bisogno di innaffiare, con la sola incombenza di ripulire il terreno dalle erbacce.

PRIMI ESPERIMENTI. «Ho scoperto quasi per caso che anche a Selargius era possibile portare avanti questo tipo di coltura», racconta Marco Maxia dell'azienda "Il capro selargino", «ho iniziato con un piccolo esperimento su duecento metri nelle campagne di Su Stracoxiu. È andata bene e adesso, assieme al mio socio Mauro Concu, abbiamo quasi duemila metri di terreno coltivati a zafferano». L'azienda selargina a fine mese aprirà un laboratorio per specializzarsi nella produzione e tentare la via dell'esportazione. «Sono, sempre più numerosi gli agricoltori che stanno tentando questa strada», aggiunge Maxia, «perché a Selargius sono molti i terreni incolti che si prestano alla coltivazione».

RACCOLTA. Il momento più

duro per chi decide di avviare la coltivazione della rinomata spezia è la raccolta, in genere a gestione familiare: mani ferme e attente a non rovinare il raccolto estrarrendo il pistillo dai fiori violetti. Un lavoro duro, se si pensa che servono 120-150 mila fiori per ottenere un chilo di prodotto e che ogni fiore ha dai tre ai cinque stammi. «Ma la raccolta è anche un momento importante e divertente», sostiene Efisio Perra, presidente dell'associazione Colline quartesi, «perché in un certo senso unisce la famiglia, che a novembre si ritrova vicino al caminetto a estrarre gli stammi». Gli stessi che poi vengono messi a essiccare e successivamente sono conservati in stanze buie.

TERRENI. A Quartu lo zafferano fiorisce nelle campagne di Sant'Anastasia, a pochi passi della zona di Pitz'e Serra. Mille metri quadri preziosi come l'oro, dal momento che al dettaglio il costo va dai sette ai dieci euro al grammo. «Bisogna però considerare», puntualizza Perra, «i costi di produzione, che riguardano essenzialmente la raccolta, la pulizia e l'essiccazione. La cosa importante è cercare di coinvolgere i coltivatori di tutto l'hinterland perché tengano quest'avventura, che ha indubbiamente i suoi vantaggi». Si avvia alla produzione anche Quartucciu, con piccole fasce di terreno.

ISOLA FELICE. La Sardegna, con 35 ettari in totale, è uno dei massimi produttori di zafferano in Italia. A dare l'inconfondibile sapore a tante prelibate pietanze è il pistillo del fiore *Crocus sativus*, che fiorisce nel periodo autunnale. L'ambizione degli agricoltori dell'hinterland è di arrivare a produrre quantità vicine a quelle di San Gavino: le prospettive ci sono tutte, i campi adatti pure.

GIORGIA DAGA



La raccolta dello zafferano