
Lo zafferano

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

Quest'anno si è tenuto in Grecia un convegno sullo zafferano durante il quale alcuni studiosi hanno illustrato le proprietà medicamentose di questa spezie. Durante il convegno il prof. Moschos Poilissou dell'Università di Atene ha dichiarato che lo zafferano non solo rivitalizza le cellule del nostro organismo, ma migliora la circolazione sanguigna. Secondo alcuni ricercatori lo zafferano potrebbe svolgere persino una certa attività di protezione nei riguardi del morbo di Alzheimer e del morbo di Parkinson. Inoltre, in vitro, avrebbe dimostrato una significativa azione antitumorale specialmente nei riguardi del tumore del seno. È noto, da tempo, che lo zafferano è antiossidante e protegge contro i radicali liberi. La medicina cinese usa sin dall'antichità lo zafferano per le proprietà disintossicanti ad esso attribuite, mentre la medicina indiana ritiene che questa spezie ha non solo effetti depurativi ed antinfiammatori, ma favorisce anche la digestione e combatte le infezioni intestinali. Lo zafferano è una pianta che ha bellissimo fiore di colore violaceo. All'interno della sua corolla si trovano dei filamenti (stigmi) che costituiscono lo zafferano propriamente detto. I filamenti di colore rosso vivo contengono la crocina che tinge di giallo le pietanze e conferisce ad esse un gusto particolarmente apprezzato in tutte le cucine del mondo. Questa spezie era nota agli antichi egiziani, ai greci ed ai romani che l'usavano anche per la preparazione di cosmetici, di rimedi medicinali e per tingere alcuni tessuti. Nell'area mediterranea la coltivazione dello zafferano si diffuse specialmente dopo l'invasione araba della Spagna. Si deve al padre domenicano Santucci, che faceva parte dell'Inquisizione spagnola la diffusione di questa pianta in Italia, in provincia dell'Aquila (piana di Navelli) dove oggi si coltiva e si produce uno zafferano famoso in tutto il mondo per il suo particolare pregio che ha ottenuto, recentemente, il prestigioso marchio di qualità Dop.