

La scoperta di un fiore, e non solo...

Inviato da Anna Dolci

“Prova, prova! Mettiti in terra e aspetta! Fiera “Madonna dei Paolini”. Tante, tante bancarelle: vestiti, scarpe, piatti, tende, pizzette, pagnottelle e tra gli altri un banco, abbastanza particolare, con sopra molti articoli e un grande cesto di cipolline, ma che non erano cipolline, quasi piccoli aglio, ma che non erano aglio... erano piccoli bulbi. Per l'acquisto: spesa minima. Convinti dalla professionalità della venditrice: “Prova, vedrai che sorpresa!” Affare concluso. Tre piccoli “bulbi” comprati portati a casa e sistemati in un vasetto di terra. Che ne sarà di loro. Che ci riserveranno? Messi lì, non dimenticati, ma quasi ignorati. Oggetto di uno sguardo saltuario e un po' distratto. E poi ... in ognuno di questi bulbi, dopo circa un mese, è venuto un piccolo spuntone bianco, divenuto poi un nudo bastoncino. Da questo fogliette verdi filiforme... Grazie piantina, molto carina, non più oggetto di sguardi distratti, ma seguita con attenzione .. fogliette sempre più alte, numerose e fitte come un ciuffo di prato. A questo punto anche un piccolo interrogativo. Annaffiare o non annaffiare, tanta acqua o poca acqua, ma la soluzione è venuta da chi se ne intende, sia a Ruscio che al Trivio: terra umida, ma non troppo. Grazie La crescita è notevole. Attenzione, meraviglia: da una parte appare un rigonfiamento, rigonfiamento grosso, più grosso, poi piccolo bocciolo... e una mattina scoppiato. È nato il fiore! Incredibile. Un fiore azzurro, il fiore dello zafferano! Il famoso zafferano, che noi conosciamo in bustina... ma che questa volta è lì con tutta la sua piantina.. Veramente grazioso, una sorpresa! Un piccolo giglio azzurro, aggraziato, tra questi fili d'erba . Quando si pensa allo zafferano, però, molto meno poeticamente, si pensa, al risotto alla milanese, ma questo famoso risotto è di color giallo, ed allora qual è il motivo? Dentro il piccolo giglio ci sono, oltre al polline, 3 stimi, diciamo filamenti, rossi, che una volta essiccati, secondo le regole dei coltivatori, danno luogo alla preziosa polvere di antica conoscenza, usata in medicina ed in cucina. Mettendo la polvere nell'acqua si ottiene il famoso giallo zafferano. Filini rossi per il giallo risotto!. E allora? Il famoso risotto milanese si fa anche con il fiore coltivato nei nostri prati!