



## Geduld bringt nicht nur Rosen: Wie der Tessiner Safran entsteht

von RICCARDO CAPELLINI

**E**r sitzt am Tisch, hat einen Haufen Blüten vor sich und ist von einem charakteristischen, sehr vielfältigen Duft umgeben, aus dem Wahrnehmungen von Honig und Kräutern hervorstechen. So begegne ich Stefano Fuso. Wir haben ihn schon wegen seinem Wein kennengelernt, doch heute möchte ich etwas erfahren über seine neueste Anpflanzung. Die Blüten, die er vor sich hat, sind «Crocus sativus» von einer faszinierenden, weiss gesprenkelten Lilafarbe. Wenn sie sich öffnen, zeigen sie drei knallrote Narben und drei gelbe Blütenfäden. Er hat sie morgens gesammelt, bevor sie sich schliessen, nun öffnet er sie geduldig und entnimmt die roten Blütennarben, die gedörnt zu wertvollem Safran werden.

Stefano Fuso hat eine ausgeprägte Lust zu Versuchen und eine starke Vorliebe für Gewürze. Er hat im Hügelland von Gudo 15'000 Krokuszwiebeln auf trockenem, drainiertem und leichtem Boden eingesetzt, eine Voraussetzung für hervorragende Qualität. So konnte er mit einer kleinen Safranproduktion beginnen. Klein deshalb, weil es gut 150 Blüten braucht für ein Gramm Blütennarben. Mit seinen 15'000 Krokuszwiebeln kann er also nur 100 Gramm Safran gewinnen. Eine sehr mühsame Anpflanzung: Jedes Jahr müssen die Blüten gepflegt, gesäubert und im nächsten Jahr wieder eingesetzt werden. Heute ist Safran längst nicht mehr ein Synonym von gelbem Risotto, sondern wird auch für kreative Speisen verwendet wie Krustentiere, geschmortes weisses Fleisch, Zucchini, Radicchio von Treviso. Safran hat auch beachtliche natürliche Ingredienzien wie den Gehalt an Vitaminen B1 und B2, der dazu beiträgt, die Verdauung zu verbessern, oder Picrocrocin, eine hervorragendes natürliches Antioxydant.

Fuso lässt durchblicken, dass es seine Grundidee ist, eine Botschaft an andere Pflanzler zu richten und sie zu ermuntern, ihm in seinen Versuchen zu folgen. Er liebt sein Produkt und möchte auch dazu raten, wie Safran verwendet werden sollte: zuerst etwa zehn Minuten in kochendes Wasser einlegen, noch besser in ein wenig Brühe, am Ende des Kochvorgangs den Speisen beifügen. Nur so wird das Beste herausgeholt.

# Giallo sì, ma senza delitto: nasce lo zafferano ticinese

Il viticoltore Stefano Fuso sperimenta una nuova coltivazione

di RICCARDO CAPELLINI

**S**eduto al tavolo con davanti a sé una montagna di fiori e circondato da un profumo molto caratteristico e complesso, dove emergono sensazioni di miele e di erba, incontro Stefano Fuso. Lo abbiamo già conosciuto per il suo vino, ma l'appuntamento di oggi è per sentirlo parlare della sua nuova produzione. I fiori che ha davanti sono «Crocus sativus» dall'affascinante color lilla screziato di bianco, che mostrano, quando si aprono, tre pistilli dall'intenso colore rosso e tre stami gialli. Li ha raccolti questa mattina prima che si schiudessero ed ora con pazienza li apre, ne toglie i pistilli che, ben essiccati, diventeranno prezioso zafferano. Stefano Fuso, una spiccata voglia di sperimentare e una

### DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

**STEFANO FUSO**  
via Pè di Mott  
Gerra Piano - Cugnasco  
tel. 091 859 01 77  
stefano.fuso@bluewin.ch

grande passione per le spezie, ha messo a dimora 15'000 bulbi di Crocus sulle colline di Gudo, in terreni asciutti, ben drenati e leggeri, presupposto di un'ottima qualità, e ha così iniziato una piccola produzione di zafferano. Piccola perché, mi spiega, ci vogliono ben 150 fiori per un grammo di pistilli e con i suoi 15'000 bulbi arriverà a produrre poco più di 100 grammi di zafferano. Una coltivazione molto laboriosa: ogni anno si devono togliere i bulbi dalla terra, pulirli e ripiantarli l'anno successivo. Oggi lo zafferano non è più solo

sinonimo di risotto giallo, si usa anche in piatti creativi con i crostacei, le carni bianche in umido, le zucchine o il radicchio di Treviso. Molte sono anche le proprietà naturali come il contenuto di vitamine B1 e B2 che contribuisce a migliorare la digestione o la cucina, ottimo antiossidante naturale.

L'idea di fondo che Fuso lascia trapelare è il desiderio di lanciare un messaggio ad altri coltivatori per invogliarli a seguirlo nella sua sperimentazione. Ama il suo prodotto e ci tiene a precisare come va usato lo zafferano: metterlo prima a bagno per una decina di minuti in acqua bollente o meglio ancora in un po' di brodo e aggiungerlo alla preparazione a fine cottura. Solo così darà il meglio di sé.

GERTI-Press/G.Pulizi