

NOME SCIENTIFICO:

CROCUS SATIVUS Linneo

SINONIMO:

NOME COMUNE:

Zafferano

FAMIGLIA: *Iridaceae*

ORIGINE: Mediterraneo orientale

ALTEZZA: fino a 50 cm

FIORITURA: Autunno

HABITUS



Erbacea perenne

FOGLIA



Strettamente lineari

RADICE



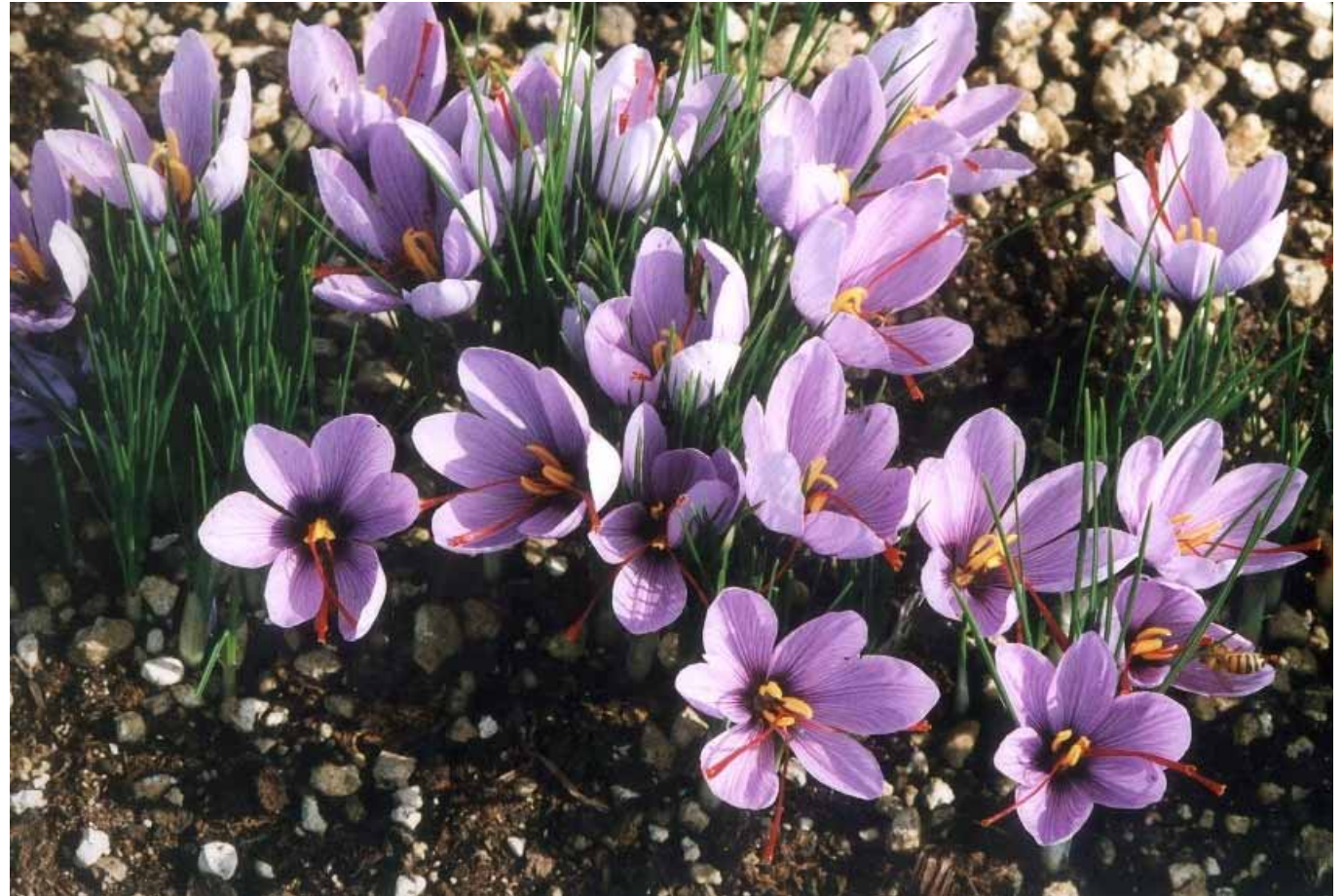
Piccolo tubero
sotterraneo circondato
da numerose guaine



Gli stigmi contengono un
olio essenziale, il
glucoside picroerocina,
fitosteroli

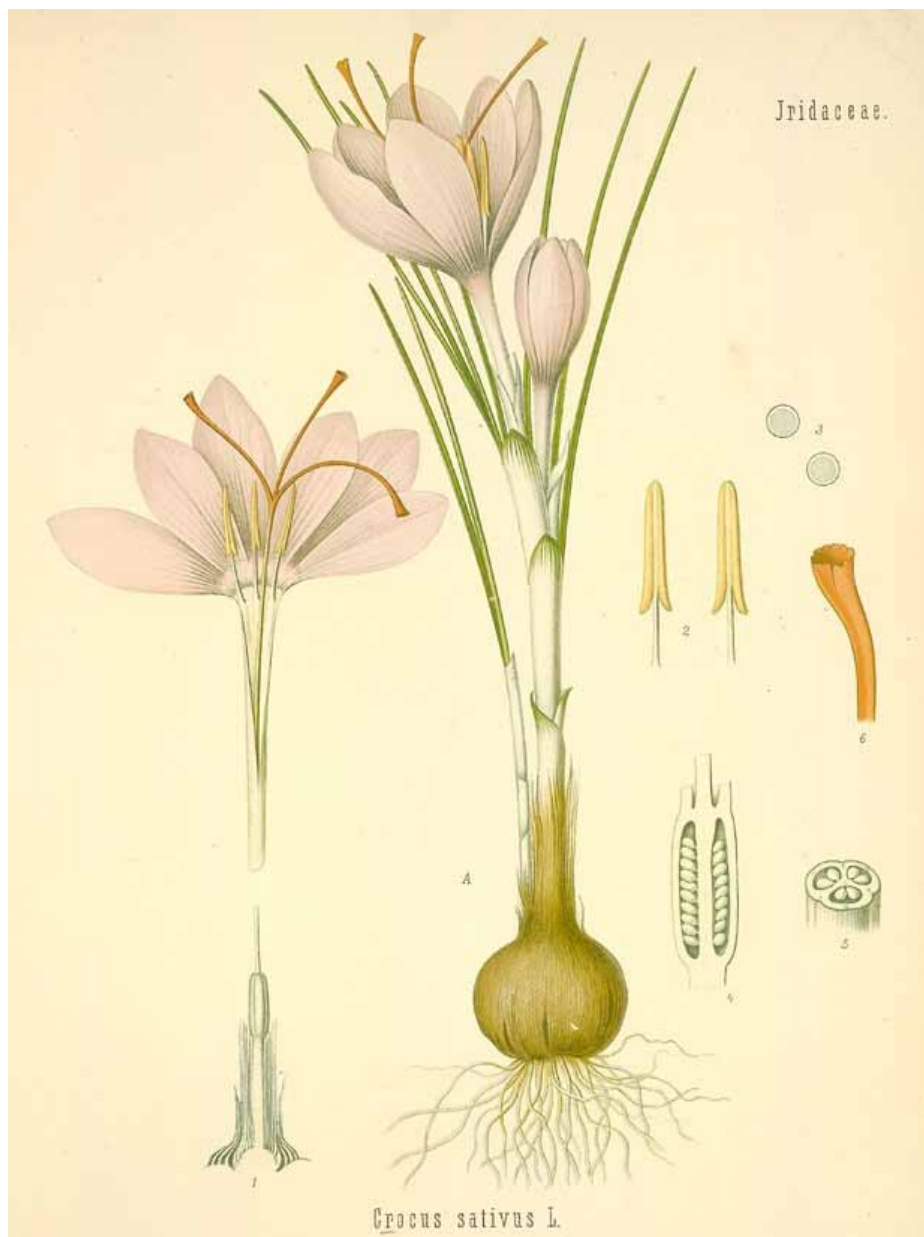


Gli stami, seccati e
polverizzati,
aromatizzano i cibi



Pianta erbacea perenne provvista di un piccolo tubero sotterraneo circondato da numerose guaine: le più interne si prolungano verso l'alto ad avvolgere gli scapi fiorali e terminano obliquamente, alcune con il margine intero, altre sfrangiate in filamenti sottili. Le foglie si originano tutte dal tubero, insieme ai fiori, in autunno; al momento della fioritura sono lunghe quanto i fiori o poco più, poi possono raggiungere i 50 cm; sono in numero di 6-10, strettamente lineari; il margine è ripiegato verso il basso e ciliato da peli molto piccoli. I fiori, 1 o 2 per scapo, hanno un involucro formato da un lungo tubo che si divide superiormente in 6 lobi ovali violacei: i 3 esterni sono un poco più grandi di quelli interni; fra questi sporge lo stigma diviso in 3 rami, dapprima sottili e poi dilatati, di colore rosso arancione. Il frutto è una capsula oblungo acuminata divisa internamente in 3 scomparti; a maturità si apre e lascia uscire numerosi semi tondeggianti. *Origine e diffusione:* originario del Mediterraneo orientale, è spontaneo in Italia in alcune varietà ed è coltivato soprattutto in Abruzzo.

Ripresa: *Fondazione Minoprio, Vertemate con Minoprio (Como)*



Gli stigmi contengono un olio essenziale, il glucoside picroerocina, fitosteroli. Lo Zafferano è molto conosciuto come colorante e aromatizzante in alimentare, liquoreria, profumeria, farmacia; è fuori di dubbio che l'uso più noto è quello gastronomico che culmina nel classico risotto e nella zuppa di pesce.

Lo Zafferano, come altre erbe usate per aromatizzare i cibi, non va adoperato sconsideratamente: esso è perfettamente innocuo alle normali dosi alimentari (vale la pena di evidenziare che se ne impiegano alcuni centigrammi), ma non è scevro da effetti secondari a dosi elevate.

Anche la moderna medicina riconosce allo Zafferano proprietà eupeptiche, stimolanti del sistema nervoso e della fase mestruale (di cui attenua in qualche caso i sintomi dolorosi) e lo impiega soprattutto come colorante.

Studi recenti hanno dimostrato che lo Zafferano ha un'attività ormonosimile che si riflette utilmente sulla sfera sessuale; ne è stato suggerito l'impiego in caso di insufficienza ovarica.

Un uso improprio dello Zafferano può dar luogo a pesanti intossicazioni, scatenare contrazioni uterine e risultare pericolosamente abortivo.

Per uso esterno lo Zafferano entra nella composizione di preparati a base di miele da usare per le gengive irritate e dolenti in generale e durante la fase di dentizione in particolare; preparati di Zafferano vengono tradizionalmente applicati su ecchimosi, scottature, escoriazioni.

L'uso medicamentoso dello Zafferano è sempre meno consueto anche perché la droga, che è costituita dagli stigmi, è particolarmente costosa.

L'impiego nella terapia domestica è reso difficile dalle piccolissime quantità necessarie che devono essere pesate con estrema cura; per le preparazioni di Zafferano è sempre opportuno rivolgersi al farmacista.









