

# Il risotto è alla milanese, lo zafferano è del Salento

scritto da Marco Miglietta | 18/12/2017



**Quale potrebbe essere l'anello di congiunzione tra la tipica ricetta meneghina del cosiddetto "riso giallo" ed il ridente territorio culmine del tacco d'Italia?**



Immaginare un incontro a tavola tra il [risotto alla milanese](#) e l'assolata terra salentina potrebbe sembrare azzardato ma la storia e una fantastica iniziativa targata "**Azienda Agricola Pezzuto**" ci rivelano il contrario.

Tutto parte proprio da Trepuzzi, località alle porte di Lecce, dove l'Azienda Agricola capitanata da **Francesco Pezzuto** ha reintrodotta la coltivazione del [Crocus Sativus](#), spezia più comunemente conosciuta come **zafferano** e ingrediente tipico del risotto italiano più conosciuto al mondo.

A pensarci bene, l'iniziativa non costituisce una novità per il territorio salentino ma più che altro è un gradito ritorno. La **coltivazione dello zafferano nel Salento**, infatti, ha origini antichissime e secondo alcuni, veniva usato fin dal Medioevo. Non a caso, la pregiata spezia è uno degli ingredienti della **scapece**, tipica ricetta salentina a base di pesce azzurro, mollica di pane, aceto di vino e, appunto, zafferano. Nel tempo poi, sia la difficoltà delle operazioni di raccolta sia il basso costo delle importazioni dal Medioriente, ne hanno decretato gradualmente la scomparsa.

## **Azienda Agricola Pezzuto tra storia e nuove generazioni**

L'**Azienda Agricola Pezzuto** è stata avviata nel 1917 ed opera nel campo dell'agricoltura biologica, con particolare attenzione rivolta alla diffusione delle biodiversità ed al recupero delle coltivazioni autoctone.

Una delle ultime sfide aziendali è stata quella di reintrodurre lo zafferano e di unire ad una consolidata tradizione nel settore l'entusiasmo e le conoscenze di una nuova generazione di agricoltori, al fine di promuovere e sostenere un tipo di agricoltura sostenibile ed ecocompatibile.

I primi dati di questa avventura sono stati molto confortanti: ottomila i bulbi interrati agli inizi di settembre hanno dato vita ad un raccolto - iniziato alla fine del mese di ottobre - di circa duemila fiori al giorno con una media quotidiana di circa 700. E sicuramente non sarà tutto perchè la passione porta sempre buoni risultati.

**Azienda Agricola Pezzuto**  
Via Stazione 35 Trepuzzi (Lecce)  
**[www.zafferanodelsalento.com](http://www.zafferanodelsalento.com)**