Coltivare zafferano ai piedi del Monte Bianco

r-t-azienda-agricola-la-branche-3-5df4b281

Chi l’avrebbe mai detto che lo zafferano cresce anche ai piedi del Monte Bianco? Qui l’oro rosso, come viene chiamato lo zafferano, non si estrae dalle profondità della montagna, non si setaccia nei fiumi, ma lo si coltiva. Una pianta che evoca il clima e i colori del Mediterraneo e dell’India e che invece cresce anche a Morgex, a pochi km da Courmayeur, nell’orto di Diego Bovard, consulente agronomo che si occupa di progetti di sviluppo del territorio. Il pubblico potrà incontrare lui e l’azienda agricola La Branche il prossimo 4 settembre a Lo Matsòn, mercato contadino di montagna tra i principali in Italia: 70 produttori della Valle d’Aosta si incontreranno a Courmayeur per proporre i loro prodotti al pubblico, pronti a scambiare consigli ed esperienze.

R_T_Azienda Agricola La Branche (1)Lo Matsòn è un mercato fatto di storie, quelle dei produttori e del frutto del loro lavoro. Dietro ogni prodotto ci sono mani che lavorano e voci che raccontano, come quella di **Diego Bovard**, che con intraprendenza ha deciso di coltivare l’oro rosso nel cuore dell’area del Monte Bianco. *«Tutto è cominciato* – racconta - *con un testo ottocentesco dell’Abbé Henry, prete, scalatore e botanico di Courmayeur: tra le piante rare e preziose della Valle d’Aosta, scriveva, c’era anche lo zafferano: lo coltivavano a La Salle, a pochi km da Courmayeur. E allora mi sono detto: perché no?»*. In fondo lo zafferano è una pianta atipica, che ama il sole, ma anche il freddo, visto che fiorisce in autunno, quando le altre piante hanno concluso il loro ciclo. A settembre i bulbi germogliano e si aprono i crochi lillà. *«Tutto viene fatto a mano, con delicatezza, raccogliamo i fiori, li puliamo, estraiamo i pistilli rossi, li secchiamo. L’altitudine, l’aria pura, tutto concorre a rendere speciale questo prodotto che arricchisce, colora e profuma le nostre ricette. Il mio sogno è renderlo un prodotto tipico della zona»*. Gli chef di Courmayeur e dintorni se ne sono già accorti, e hanno cominciato a portarlo a tavola, magari con la fonduta, come fa la moglie di Diego.

Lo Matsòn, la merenda in dialetto francoprovenzale, è un’esperienza di condivisione intorno al cibo. In fondo, il primo social network del mondo è stato un tavolo apparecchiato intorno al quale scambiare parole e sapori. Ed è questa la funzione de Lo Matsòn, un mercato contadino che coltiva relazioni, e che racconta la montagna e le sue storie. Perché qui si lotta con il clima e con le pendenze, con

carattere e tenacia.

I prodotti, ciò che di meglio offre il territorio, genuini e a km zero, troveranno posto nei numerosi stand posizionati in tutto il centro, riuniti nello spazio di una passeggiata. Prodotti la cui filiera è interamente ospitata dal territorio. Materie prime che vengono esaltate anche dal talento degli Chef Vallée d'Aoste, i 5 chef stellati della regione, che proporranno, al Jardin de l’Ange, una degustazione dei cinque panini da loro ideati, prodotti esclusivamente con ingredienti locali.

www.lomatson.it