

**SAN MINIATO** UNA PRELIBATEZZA NATA SOTTO LA ROCCA

## Lo zafferano delle colline tartufigene debutta al «Firenze Gelato Festival»

— SAN MINIATO —

**NELLA TERRA** dei tartufi si coltiva da qualche anno anche lo zafferano. Una produzione di nicchia e d'eccellenza che sta conquistando mercato ampliando il nome di San Miniato tra i prodotti d'eccellenza del paniere toscano. È, grazie alla qualità che propone, debutta a fianco della crema del pastore, del variegato fichi e mandorla siciliana anche il gelato allo zafferano di San Miniato. Questa una delle principali — ma secondo i critici del settore, quella che sta creando più attesa — novità tra i 35 gusti che si potranno assaporare al Firenze Gelato Festival 2012, che consacra il capoluogo toscano per il terzo anno consecutivo capitale mondiale del gelato, tra assaggi, lezioni, show ed eventi speciali. Ma torniamo allo zafferano, frutto di un progetto na-

to nel 2003 quando muove i primi passi l'azienda *Croco e Smilace* in un settore, lo zafferano, appunto che vede la produzione nazionale non superare i 20 chilogrammi. Il primo raccolto che invece fu fatto a San Miniato era di circa 300 grammi. Indomani sono stati gli imprenditori di quest'azienda a portare sui colli sanminiatesi la coltivazione delle piante officinali: zafferano, rabarbaro, menta e timo. Poi sono arrivati anche gli alberi da frutto, fragole, a mettere arnie tra le acacie per creare dei prodotti finiti. È nato così un ventaglio di strane chicche, filo conduttore: le piante officinali rielaborate con miele, frutta, sale, burro, cioccolato, grappa. Lo zafferano resta il fiore all'occhiello che sta impreziosendo l'offerta di San Miniato nel parterre della cucina italiana.

C. B.

