

ZAFFERANO DEL RE

L'ORO ROSSO DI CALABRIA

La scelta di coltivare zafferano da parte dell'Azienda Agricola Linardi non è casuale. Nasce dalla volontà di far tornare in vita un prodotto che, anticamente, era coltivato nel territorio del cosentino e del quale si era quasi persa memoria. Qui dove viene prodotto lo Zafferano del Re ci sono le caratteristiche fisiche adatte alla coltivazione di quello che è comunemente definito "oro rosso". In Sila, ad esempio, è semplice trovare una specie di zafferano selvatico che nasce spontaneamente. La produzione dello zafferano richiede tempo e dedizione poiché la fragilità del fiore e dei pistilli in esso contenuti rendono impossibile meccanizzarne la lavorazione che, quindi, è completamente sostenibile e non ha impatti negativi sull'ambiente. Zafferano del Re ha un forte legame con la storia della città di Cosenza. Il re del simbolo è Alarico. La leggenda narra che sia sepolto sotto il fiume della città insieme al suo immenso tesoro aureo. Il tesoro di Zafferano del Re è invece composto dal solo "oro rosso" frutto della terra. Per garantire ai clienti la massima qualità dei prodotti si coltivano i terreni usando tecniche agronomiche moderne insieme ai vecchi saperi contadini. In questo modo è assicurata l'assoluta sostenibilità del lavoro. L'Azienda Agricola Linardi ha deciso di creare una realtà a gestione familiare nella quale la forza è rappresentata dalla cura che viene messa in ogni fase di lavorazione. I terreni sono tutti nel comune di Castiglione Cosentino, a 400 metri di altitudine, in una zona perfetta per la coltivazione dello zafferano. E qui c'è anche il laboratorio dove viene essiccato e confezionato il prodotto: è stato scelto di realizzarlo nel pieno del centro storico con l'obiettivo e la speranza di rivitalizzare i borghi dei territori calabresi.

INFO

Zafferano del Re
Azienda Agricola Linardi
corso della Libertà 88
Castiglione Cosentino (CS)
00393405281126
info@zafferanodelre.it
www.zafferanodelre.it



THE CALABRIAN RED GOLD

The choice to farm saffron from the Azienda Agricola Linardi is not accidental. Here where the Zafferano del Re is produced, there are the physical appropriate characteristics for the cultivation of what is usually known as "red gold". In the Sila, for example, it is easy to find a species of wild saffron that arises spontaneously. The production of saffron takes time and dedication because the fragility of the flower and the pistils that it contains, make it impossible to mechanize the production. The treasure of the Zafferano del Re is instead composed of the only "red gold", fruit of the earth. To guarantee customers the highest quality of the products, the land is cultivated using modern agronomic techniques with the old peasant knowledge. The Azienda Agricola Linardi has decided to create a family-run business in which the strength is represented by the attention putting into each processing phase. The lands are all in the municipality of Castiglione Cosentino, at an altitude of 400 meters. Here there is also the laboratory: it was chosen to make it in the heart of the historic center, with hope of revitalizing the villages of the Calabrian territories.

