Buone pratiche per la produzione di zafferano

Integrazione e aggiornamento del manuale tecnico-scientifico di produzione dello zafferano "L'Oro Rosso delle Alpi"

A CURA DI:

Luca Giupponi

Valeria Leoni

Sara Panseri

Annamaria Giorgi

Gennaio 2019

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto "Buone pratiche per il recupero, la coltivazione e la valorizzazione di cultivar locali tradizionali lombarde (REliVE-L)", cofinanziato dall'operazione 1.2.01 "Informazione e progetti dimostrativi" del Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020 della Regione Lombardia. Il progetto è realizzato da Università degli Studi di Pavia (capofila) e Università degli Studi di Milano.

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Lo zafferano (*Crocus sativus* L.)

Lo zafferano (*Crocus sativus* L.) è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Iridacee in grado di riprodursi unicamente per moltiplicazione dei bulbi. E' una pianta tipicamente coltivata in Asia Minore per la produzione della ben nota spezia. La coltivazione di zafferano si è diffusa poi in Africa settentrionale, Spagna, Francia ed altri paesi europei tra cui l'Italia dove oggi è coltivata da un numero sempre maggiore di aziende che operano anche nel territorio lombardo.

"Coltura sempre più diffusa in Italia e in Lombardia"

Impianto dei bulbi

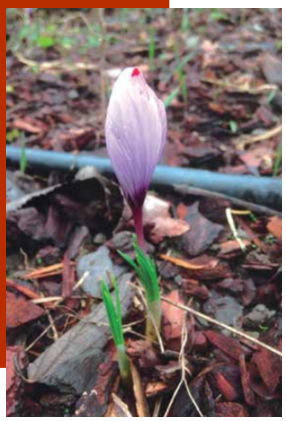
L'impianto dei bulbi va effettuato da metà agosto a metà settembre impiegando bulbi con diametro maggiore di 2,5 cm. Il terreno va preparato con lavorazioni superficiali (erpicatura, fresatura) e, nel caso lo necessiti, fertilizzato con letame maturo (1-2 kg al m^2). Il sesto d'impianto più utilizzato prevede la messa a dimora dei bulbi distanziati tra loro 15-20 cm, ad una profondità di 10-15 cm mantenendo una distanza fra le file di 15 cm. Per evitare il ristagno idrico è consigliabile la baulatura del terreno.

"A parità di condizioni i bulbi più grandi sono quelli che producono più fiori, dunque più spezia"

Fioritura e raccolta

La fioritura può iniziare a fine settembre e protrarsi fino a metà novembre. Durante la fioritura è bene raccogliere i fiori ancor prima che siano completamente aperti evitando l'esposizione prolungata degli stimmi alla luce solare. La raccolta dei fiori è manuale così come la successiva fase di mondatura (separazione degli stimmi dalle altre parti del fiore).

"Raccogliere i fiori quando sono ancora chiusi"



Essiccazione e confezionamento

L'essiccazione è una delle fasi cruciali per ottenere un prodotto di qualità ed è anche un processo molto variabile in base al metodo e allo strumento che si adopera. Impiegando un essiccatore alimentare domestico si consiglia di essiccare ad una temperatura di 40-45°C per circa un'ora / un'ora e mezza. Lo zafferano è essiccato in maniera corretta quando gli stimmi si spezzano fra le dita applicando una lieve forza. In termini di resa, per produrre un grammo di spezia sono necessari circa 150 fiori. In seguito all'essiccazione è bene conservare la spezia in barattoli ermetici di vetro, al buio e in locali asciutti.

"Per produrre 1 kg di spezia sono necessari 150.000 fiori"

Etichettatura del prodotto

Di seguito le indicazioni da riportare sull'etichetta del prodotto:

- Denominazione categoria merceologica (es: zafferano in stimmi o zafferano in polvere)
- Produttore
- Luogo di produzione
- Numero di lotto (es: data di confezionamento)
- Peso netto esatto espresso in grammi
- TMC-termine minimo di conservazione (es: da consumarsi preferibilmente entro il aa). Indicativamente per lo zafferano si considera una TMC di massimo 5 anni

Espianto dei bulbi

I bulbi si possono espiantare una volta che le foglie della pianta sono essiccate (fine maggio-giugno). I bulbi più grossi si possono pulire e conservare (in locali bui e asciutti) in modo da poterli nuovamente impiegare per la produzione della spezia.

Qualità dello zafferano

La norma ISO 3632 del 2010/2011 stabilisce le metodiche dei test da effettuare per valutarne la qualità dello zafferano. Essa definisce tre categorie di qualità in base a quattro principali caratteristiche chimico-fisiche della spezia: 1) umidità, 2) potere amaricante (picrocrocina), 3) potere aromatico (safranale), 4) potere colorante (crocina).

Dalle analisi condotte dal CRC Ge.S.Di.Mont. (Università degli Studi di Milano) è emerso che a livello italiano più dell' 80% dei produttori di zafferano produce una spezia di prima categoria di qualità!

Seguici su facebook

Nel 2018 è stato creato un gruppo facebook "Zafferano-UNIMONT " che riunisce più di 500 produttori di zafferano. Entra anche tu a far parte di questa rete:

https://www.facebook.com/groups/zafferanoUNIMONT/

Progetto: "Buone pratiche per il recupero, la coltivazione e la valorizzazione di cultivar locali tradizionali lombarde (REliVE-L)". Contatti:

UNIMONT
www.unimontagna.it

Università degli Studi di Pavia (DSTA)
relive.unipv.it

Università degli Studi di Milano (DISAA)
www.disaa.unimi.it

PSR 2014 2020 LOMBARDIA L'INNOVAZIONE METTE RADICI

Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali