

# BUONE PRATICHE PER LA COLTIVAZIONE DELLO ZAFFERANO

A cura di: Fondazione per lo Sviluppo dell'Oltrepò Pavese.



*Particolare della fioritura di zafferano in pieno campo.*



*Particolare della messa a dimora dei bulbi di zafferano in pieno campo.*

- **Lo zafferano (*Crocus sativus* L.)**

Lo zafferano (*Crocus sativus* L.) è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Iridacee. La riproduzione avviene unicamente attraverso i bulbi. Originariamente è stata coltivata in Asia Minore per la produzione della nota spezia. Successivamente la coltivazione si è espansa in Africa Settentrionale, Spagna, Francia ed anche in Italia dove è stata riscoperta da un numero sempre maggiore di aziende che operano anche in Lombardia.

- **Impianto dei bulbi**

Il periodo idoneo per l'impianto dei bulbi è compreso tra metà agosto e metà settembre, preferibilmente impiegando bulbi con diametro maggiore di 2.5 cm. Il letto di semina viene preparato con una lavorazione profonda ed affinato con lavorazioni superficiali di erpicatura o fresatura. Viene consigliato di effettuare letamazioni in caso di forte mancanza di sostanza organica nel terreno, alla dose di 1-2 kg/m<sup>2</sup>.

Il sesto di impianto comunemente utilizzato prevede la messa a dimora dei bulbi ad una distanza sulla fila di 15-20 cm con interfila di 15 cm. La profondità migliore risulta tra i 10 ed i 15 cm; se i terreni sono soggetti a forti ristagni idrici è meglio prevedere una baulatura del terreno.

- **Fioritura e raccolta**

La fioritura inizia generalmente da fine settembre e si protrae fino a metà novembre. La raccolta dei fiori deve avvenire prima che essi siano completamente aperti, al fine di evitare l'esposizione prolungata degli stimmi alla luce solare. L'operazione di raccolta e la successiva mondata (separazione degli stimmi dalle altre parti del fiore) viene effettuata manualmente.

- **Essiccazione e confezionamento**

L'essiccazione, fase cruciale per l'ottenimento di un prodotto di qualità, è una pratica variabile in funzione del metodo e dello strumento impiegati. Utilizzando un essiccatore alimentare domestico si consiglia di operare ad una temperatura di 40-45 °C per un massimo di un'ora e mezza. L'essiccazione risulta ben riuscita quando gli stimmi si spezzano fra le dita applicando una lieve forza. In termini di resa, per ottenere un grammo di spezia essiccata sono necessari circa 150 fiori. Per la conservazione si consiglia di preferire barattoli di vetro ermetici da stoccare al buio ed in locali asciutti.

Le indicazioni da riportare in etichetta sono: denominazione della categoria merceologica, produttore, luogo di produzione, numero di lotto, peso netto esatto espresso in grammi, termine minimo di conservazione (massimo 5 anni).

- **Espianto dei bulbi**

L'espianto dei bulbi deve avvenire quando le foglie della pianta sono secche, indicativamente tra fine maggio-giugno. I bulbi di maggiori dimensioni si possono

pulire e conservare in locali bui ed asciutti, in modo da poterli reimpiegare per la produzione della spezia.

- **Caratteri di qualità dello zafferano**

La normativa ISO 3632 del 2010/2011 ha stabilito le metodiche dei test da effettuare sulla spezia dello zafferano per definirne la qualità. I parametri che permettono di discriminare tra tre categorie di qualità sono: umidità, potere amaricante (picrocrocina), potere aromatico (safranale), potere colorante (crocina). A livello italiano si registra una qualità elevata di prima categoria su più dell'80% delle aziende produttrici.

- **Referenti e siti utili**

Fondazione per lo Sviluppo dell'Oltrepò Pavese

([info@attivaree-oltrepobiodiverso.it](mailto:info@attivaree-oltrepobiodiverso.it))

<http://www.attivaree-oltrepobiodiverso.it/>