

**REGIONE DELL'UMBRIA****GIUNTA REGIONALE****Direzione Regionale Attività Produttive**

Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI**AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA****Categoria**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Nome del prodotto:

- Italiano: **ZAFFERANO DI CASCIA**
- Dialetto
- Sinonimi:

Territorio interessato alla produzione

Assisi (parte), Gualdo Tadino, Nocera Umbra, Valtopina, Spello (parte), Foligno (parte), Trevi (parte), Sellano, Campello sul Clitunno (parte), Spoleto (parte), Scheggino, Vallo di Nera, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Monteleone di Spoleto, Cascia, Norcia, Preci (i territori dei comuni interessati in parte dalla coltivazione dello zafferano sono quelli a nord-est della strada statale n. 75 Centrale Umbra – Assisi, Spello, Foligno – e ad est della strada statale n. 3 Flaminia – Foligno, Trevi, Campello sul Clitunno, Spoleto).

Descrizione sintetica del prodottoStigma trifido essiccato del fiore di *Crocus sativus* L.**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

1. Preparazione del terreno (in primavera). Precede l'aratura in profondità del terreno (30 cm) durante la primavera dell'anno in cui si intende impiantare lo zafferaneto. Si può concimare interrando letame ovino o bovino, ben maturo, nella misura di circa 250-300 q/ha. Non si utilizzano concimi di sintesi.

2. Piantagione dei bulbo-tuberi (intorno alla metà di agosto). Occorrono 1,1-1,3 Kg/7m di bulbo-tuberi selezionati e poiché essi pesano circa 20 g/cadauno ne occorrono 45-65 mq. Quindi per 100 mq ne sono necessari 4.500-6.500, pari a 90-130 Kg. Si preparano delle file di solchetti profondi circa 15 cm dove si piantano i bulbo-tuberi distanti tra di loro non più di 2/3 cm e si ricoprono delicatamente con la terra. Ogni tre file di bulbo-tuberi si lascia una "corsia" che serve per evitare dannosi ristagni di acqua e per facilitare le successive operazioni colturali. Successivamente si pareggiano con un rastrello i cigli dei solchetti dove sono i bulbo-tuberi e si approfondiscono le "corsie".

3. Fioritura e raccolta dei fiori (ottobre). A partire dalla prima decade di ottobre si effettua la raccolta dei fiori che si protrae per circa 3 settimane. E' importante sottolineare che la maggior quantità di fiori (circa il 70%) si ottiene in 7-10 giorni. La raccolta viene effettuata manualmente durante le prime ore del mattino, prima che il fiore si apra, poiché i raggi solari alterano i principi attivi presenti negli stammi, che in questo caso sono anche più difficilmente separabili dal fiore.

4. Sfioritura. Consiste nella separazione degli stimmi dal fiore ed è una operazione molto laboriosa che richiede una certa esperienza e va completata nello stesso giorno della raccolta. 5. Tostatura. Secondo l'antica tradizione gli stimmi vengono appoggiati sulla superficie di un setaccio posto a debita distanza dalla brace coperta con la cenere, che fornisce il calore (a non più di 40-45° C) necessario per la tostatura. Dopo 10-15 minuti gli stimmi sono tostati e pronti per l'utilizzo. 6. Conservazione della spezia. La conservazione della spezia è molto delicata e sono necessari vasi di vetro scuro e sacchetti di tela posti in luoghi asciutti, poiché lo zafferano è leggermente igroscopico. 7. Raccolta e “mondatura” dei bulbo-tuberi. Dopo aver ottenuto la spezia le piante rimaste in campo continuano a vegetare. Facendo attenzione al controllo delle erbe infestanti durante la primavera, si attende il successivo mese di agosto quando i bulbo-tuberi figli sono ben differenziati per ripetere le operazioni colturali. La raccolta è molto delicata e generalmente si effettua con l'ausilio della zappa e di un piccone che vengono utilizzati con esperta manualità e pazienza, per favorire la fuoriuscita dal terreno dei bulbo-tuberi da raccogliere senza rovinarli. Si effettua poi la cernita del materiale, separando quello idoneo da quello di piccole dimensioni (diametro inferiore a 2,5 cm). Durante la mondatura si rimuovono le tuniche più esterne e si elimina con cura il materiale difettoso, specie se si notano sintomi di qualche malattia parassitaria, poiché il materiale per la piantagione dello zafferano deve essere assolutamente privo di patogeni. I bulbo-tuberi così selezionati sono pronti per essere piantati.
<i>Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento</i> La preparazione del terreno viene effettuata utilizzando le tradizionali macchine agricole. Tutte le altre operazioni in campo vengono effettuate manualmente (posa in opera dei bulbo-tuberi, raccolta dei fiori, sfioritura per la separazione degli stimmi). La raccolta dei bulbo-tuberi a fine ciclo può essere effettuata con una cavapatare opportunamente modificata. Per il condizionamento (tostatura) si utilizza un semplice setaccio per farina.
<i>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura</i> La conservazione avviene in vasi di vetro o in sacchetti di tela; si deve evitare l'esposizione alla luce e l'ambiente deve essere asciutto.
<i>Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</i> - GABELLA SULLO ZAFFERANO, Comune di Spoleto 1461; - DE CROCI CULTU, Pier Francesco Giuntolo, Ed. Giacomo Mazzocchi, Roma 1510; - DEL DANNO DATO, Statuto del Comune di Cascia, Ed. Luca Bini di Mantova (tipografo ambulante), cascia 1543; - LE PIANTE ET I RITRATTI DELLE CITTA' E TERRE DELL'UMBRIA, Cipriano Piccolpasso, 1579; - DEL DANNO DATO, Statuto del Comune di Apagni e Postignano Sellano 1583; - HERBARIO NUOVO, Castore Durante, Ed. Bartolomeo Bonfandino e Tito Diani, Roma 1585; - STORIA DEL COMUNE DI SPOLETO, Achille Sansi, Ed. P. Spariglia, Foligno 1884; - LIBRO DEI VAGABONDI, Piero Camporesi, Ed. Einaudi, Torino 1973; - STORIA DEI COMUNI DELLA VALNERINA, Ansano Fabbri, Abeto di Norcia 1976; - IL VINO E LA CARNE – UNA COMUNITA' EBRAICA NEL MEDIOEVO, Ariel Toaff, Ed. Il Molino, Bologna 1989; - BOLLETTINO STORICO DELLA CITTA' DI FOLIGNO, Gabriele Metalli, Foligno 1994; - AVEVA UN FIORE COLOR ZAFFERANO, Curgonio Cappelli e Graziano Antonielli, Umbria Agricoltura, Perugia 1999; - LA COLTIVAZIONE DELLO ZAFFERANO, Luciano Giacché e Alessandro Menghini, Ed. EFFE, Perugia 2000.
<i>Storie e costume</i> A) Cenni storici

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Altre informazioni