



Regione Umbria

Giunta Regionale

SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
Nome del prodotto	Zafferano di Città della Pieve
Territorio interessato alla produzione	Città della Pieve, Paciano, Piegaro, Monteleone d'Orvieto, Montegabbione, Fabro, Parrano, San Venanzo, Ficulle, Allerona,, e in parte Castiglione del Lago, Magione, Perugia, Marsciano e Corciano
Descrizione del prodotto	Il prodotto è costituito dagli stimmi trifidi dello stema del fiore di <i>Crocus sativus</i> L. appartenente alla famiglia delle Iridacee.
Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura	Preparazione del terreno con aratura ad una profondità di 30 cm, concimazione con impiego di fertilizzanti non contenenti sostanze chimiche di sintesi. Piantagione dei bulbi tuberi nel mese di luglio ed agosto, i bulbi devono essere espunti e messi a dimora nel nuovo impianto da realizzare in un altro appezzamento. Impianto su file distanti dai 20 ai 40 cm. Raccolta manuale dei fiori nelle prime ore del mattino. Nella stessa giornata deve essere fatta la separazione degli stimmi dei fiori. Gli stimmi posti su un setaccio vengono essiccati ad una temperatura compresa tra 40° e 45° centigradi fino al momento in cui il filamento si sbriciola sotto la pressione delle dita. La fonte di calore per l'essiccazione è la brace o, in alternativa, un forno elettrico ventilato.
Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento	Confezionamento in contenitori di vetro con chiusura ermetica, al riparo da luce, umidità e ad una temperatura di 12°-18°. Il prodotto è confezionato nel rispetto del manuale di corretta prassi igienica in applicazione del d.lgs. n.155/1997.
Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura	Attualmente i processi di lavorazione sono effettuati in un laboratorio autorizzato situato in Città di Castello (PG).
Elementi che comprovino che le metodiche sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni	Gli statuti comunali delle aree di produzione attestano la presenza della coltivazione dello zafferano tra il XV-XVI secolo.