



Settimana della Biodiversità Pugliese

Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI - DI.S.S.P.A.

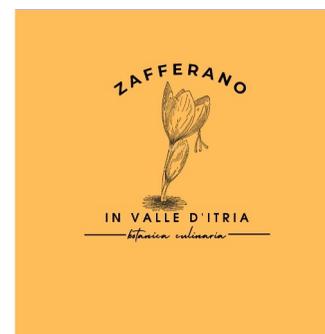


Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**20-26
MAGGIO
2023**

ZAFFERANO IN VALLE D'ITRIA: UNA SCELTA CONSAPEVOLE

Giuseppe Carrieri



PERCHE LO ZAFFERANO IN VALLE D'ITRIA?

Le precipitazioni sempre più scarse ed incontrollabili, indirettamente proporzionali allo stato di sfruttamento dei terreni, e la ricerca di una coltura che potesse adattarsi a questo territorio ed ai cambiamenti climatici, hanno dato vita all'idea ed al progetto *"Zafferano in Valle d'Itria"*.



PERCHE LO ZAFFERANO IN VALLE D'ITRIA?



La **Valle d'Itria** è una porzione di territorio della Puglia centrale a cavallo tra le province di Bari, Brindisi e Taranto. Il paesaggio rurale è in genere caratterizzato dall'elevato e sapiente uso della **pietra** locale e dal **terreno** di colore rosso acceso, tipico della Puglia meridionale. Tratti di **bosco** e **macchia mediterranea** si alternano a **vigneti** e **oliveti** secolari. In questo territorio di terre arse dal sole ma tenute fresche dalla pietra calcarea, di **muretti a secco** che delimitano e si rincorrono, di centri storici con vicoli ingarbugliati, di case imbiancate a **calce** e di caratteristici **balconi fioriti**, abbiamo deciso di impiantare i nostri bulbi per la produzione di zafferano.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

PERCHE LO ZAFFERANO IN VALLE D'ITRIA?



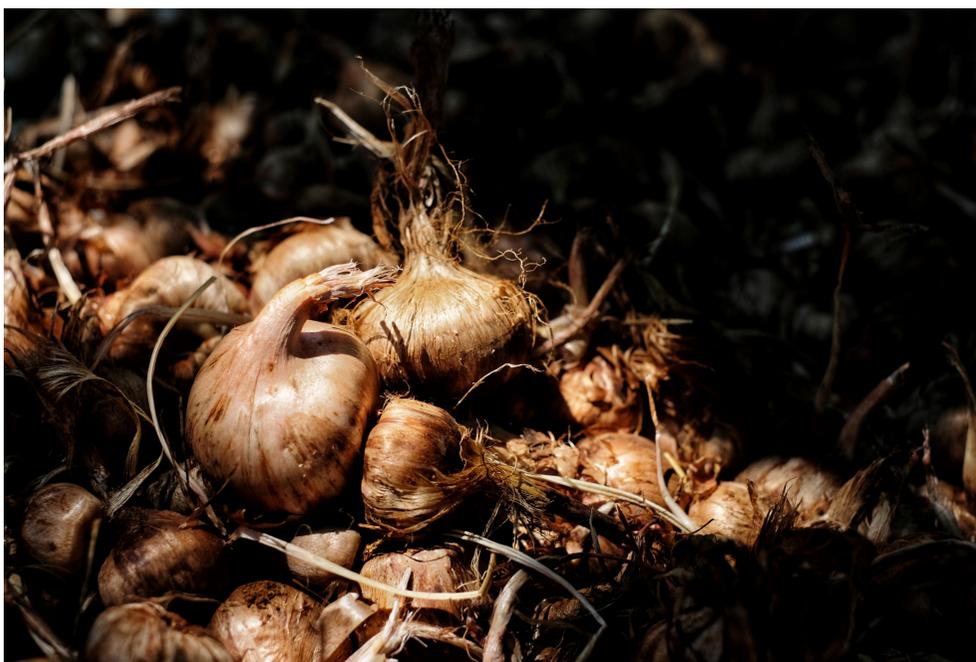
È necessario ed utile coltivare specie e varietà agricole che si adattino al territorio.

ANATOMIA DELLO ZAFFERANO

- lo zafferano è una spezia che si ottiene dagli stigmi del fiore del **Crocus sativus**
- la pianta di zafferano dà fino a quattro fiori, ognuno con tre stigmi color cremisi intenso
- l'aroma dello zafferano e l'odore simile a fieno e iodoformio sono dovuti alle molecole **picrocrocina** e **safranale**; contiene inoltre un pigmento carotenoide, la **crocina**, che dà la caratteristica tonalità giallo-dorata ai piatti e ai tessuti



ANATOMIA DELLO ZAFFERANO



La forma domestica del croco da zafferano è una pianta perenne che fiorisce in autunno, la cui forma selvatica è sconosciuta. Le diverse *cultivar* danno origine a tipi di pistilli spesso distribuiti regionalmente e caratteristicamente distinti. I consumatori possono considerare alcune *cultivar* come qualitativamente superiori.

Lo **zafferano dell'Aquila** è caratterizzato da un alto contenuto in **safranale** e **crocina**, una forma specifica dei pistilli, un aroma insolitamente pungente ed un colore intenso; cresce esclusivamente sull'**altopiano di Navelli** (zona di origine dei bulbi da noi impiantati), in Abruzzo.

ANATOMIA DELLO ZAFFERANO



Tre sono i colori del fiore di zafferano: viola, giallo e rosso. Ad ognuno di questi tre toni cromatici corrisponde una funzione botanica.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

ANATOMIA DELLO ZAFFERANO

La parte esterna del fiore è il **perigonio**: sei petali viola che hanno funzione protettiva dagli agenti atmosferici e contengono gli organi sessuali della pianta, gli stammi e il polline, a disposizione di api e bombi.

La parte maschile è il **polline**, si localizza sulle tre antere, di colore giallo vivace.

La parte femminile del fiore invece è composta dall'ovario, che ha come parte recettiva gli **stammi**: tre lunghi fili rossi che si congiungono alla base del fiore nello stilo.



LA RACCOLTA DELLO ZAFFERANO

Il fiore dello zafferano viene raccolto all'alba, prima che i fiori si schiudano, per preservare la bontà del prodotto finito. Questo lavoro richiede velocità e delicatezza.



LA RACCOLTA DELLO ZAFFERANO

I fiori vanno separati dalle piante con attenzione, per evitare di danneggiare gli stammi, e, una volta colti, vengono adagiati delicatamente uno accanto all'altro.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

IL PROCESSO DI MONDATURA ED ESSICCAZIONE



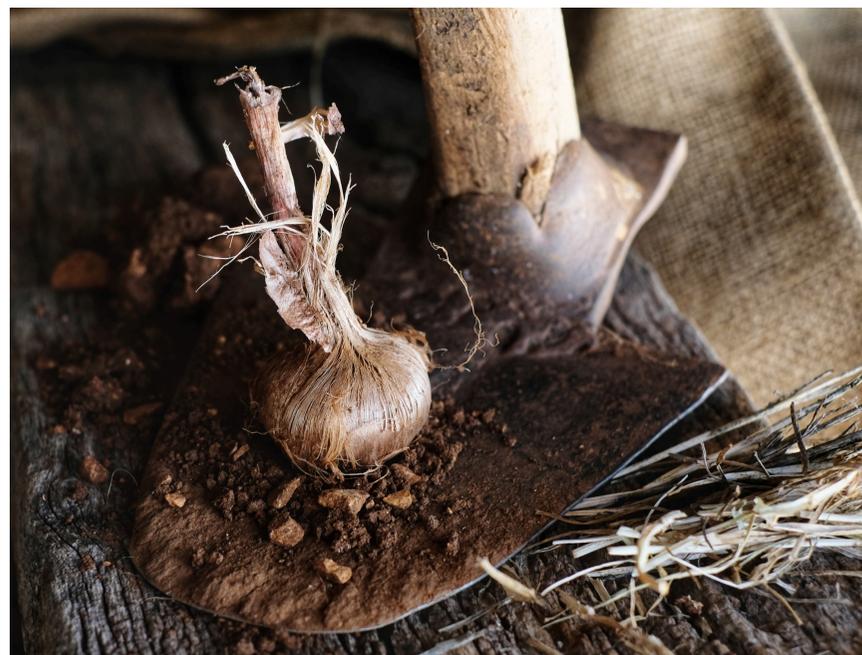
La **mondatura** deve avvenire il giorno stesso in cui il fiore viene colto, per questo conviene togliere i pistilli ed essicarli appena finita la raccolta.

Le tempistiche di **essiccazione** dipendono da svariati fattori: metodo di essiccazione, umidità dell'ambiente e del fiore, quantità di stimmi da seccare.

La vera abilità sta proprio nel riconoscere quando gli stimmi sono pronti... è un mestiere che si impara con l'esperienza.

LO ZAFFERANO E LA TUTELA DELLA BIODIVERSITA'

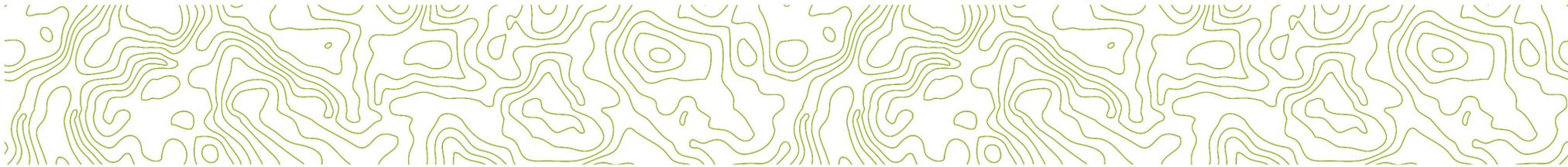
Dall'impianto dei bulbi e per l'intero ciclo vegetativo della pianta, **non** vengono effettuate **lavorazioni meccanizzate** e utilizzati **fitofarmaci** e **diserbanti**.



LO ZAFFERANO E LA TUTELA DELLA BIODIVERSITA'

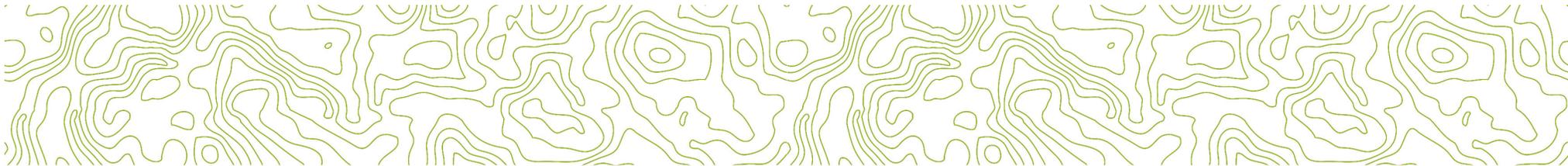


In questo modo si evitano l'inquinamento ambientale e il danneggiamento del delicato **ecosistema** del suolo, permettendo la **coesione** dello zafferano con gli insetti impollinatori e non.



«Le spezie sono magiche. Con esse tutti i nostri sensi fanno festa. Con le spezie si va alla scoperta di terre sconosciute, si intraprende un viaggio senza spostarsi di casa. In bocca ci sorprendono, incuriosendoci.»

*Marie-Laurence Grezaud
Bernard Fontanille*



@ZAFFERANOINVALLEDITRIA



zafferanoinvalleditria@gmail.com

