

ZAFFERANO

VOCAZIONALITÀ PEDOCLIMATICA e CARATTERISTICHE

Tenuto conto di quanto indicato nella Parte Generale, si riportano di seguito le caratteristiche specifiche di questa coltura con obblighi e indicazioni utili.

Lo zafferano è una pianta erbacea perenne appartenete al genere delle iridacee, alta circa 15 cm e formata da un apparato ipogeo costituito da bulbo-tubero o cormo, foglie e fiori; è definito bulbotubero per la presenza sia di gemme primarie o apicali (carattere proprio dei bulbi) che di gemme secondarie in varie porzioni del fusto sotterraneo (tipico del tubero). Il bulbo-tubero emette tre tipi di radici (fibrose, contrattili e contrattili – assorbenti) e presenta 12 - 15 gemme indifferenziate: di queste solo quelle poste all'apice sono gemme primarie (1-3), dalle quali si formeranno le foglie, gli assi fiorali e i nuovi bulbo-tuberi di normali dimensioni. Le gemme secondarie, molto più numerose e posizionate lateralmente, non produrranno fiori nell'annata ma solo numerosi bulbo-tuberi secondari di piccole dimensioni (mezzanelle).

Ambiente pedoclimatico

Richiede un clima mediterraneo – continentale fatto da inverni freddi ed estati secche e calde.

Lo zafferano non risulta essere esigente dal punto di vista idrico e predilige zone ben esposte, con terreni sciolti, permeabili, ben drenati, in grado di favorire un rapido sgrondo delle acque in eccesso, ricchi di sostanza organica, con pH neutro o leggermente alcalino.

TECNICA COLTURALE

La coltivazione dello zafferano è praticabile anche su terreni non irrigui, è adatta anche per superfici ridotte e residuali e richiede un basso tasso di meccanizzazione.

Il settore di nicchia dello zafferano può contribuire ad ottimizzare l'allocazione complessiva dei fattori produttivi a livello di sistema socio-economico locale, con la rigenerazione di risorse non valorizzate dagli altri settori prevalenti.

Per l'impianto della coltura si utilizzano solitamente i bulbi con un diametro di almeno 2,5 - 3 cm ed un peso di 20 g (Galavi et al., 2008). Lo zafferano è considerato una pianta isterante, infatti, la sequenza fenologica delle diverse fasi non è predeterminata: i fiori possono apparire prima, contemporaneamente o dopo la comparsa delle foglie. Il fiore è vistoso perché dotato di un perigonio formato da 6 tepali, di color violetto; il pistillo si prolunga in uno stilo, lungo circa 9 cm, di colore giallo-verde, che attraversa tutto il tubo del perigonio e che, si divide in tre parti per formare gli stimmi. Questi ultimi sono tre filamenti di colore rosso, con la parte apicale ingrossata a forma di trombetta, dai quali si ricava la spezia.

Scelta varietale

Si rimanda alla Parte Generale.

⇒ Non è ammesso ricorrere a materiale vegetale geneticamente modificato

Rotazione

La coltivazione dello zafferano può essere: annuale o poliennale.

Nel caso in cui sia annuale, lo zafferano rientra nel piano di rotazione aziendale e:

⇒ Si adotta una rotazione almeno quadriennale in cui sia prevista la successione di almeno tre diverse colture.

⇒ Non è ammesso il ristoppio.

Gestione del terreno

La gestione del suolo è finalizzata al mantenimento della fertilità chimico-fisica e microbiologica del terreno e a contenere i fenomeni di erosione superficiale, estremamente dannosi e pericolosi sia alla coltura (lisciviazione dei nutrienti) sia alla stessa stabilità del versante collinare. Ciò viene raggiunto da un corretto uso del terreno e dall'adozione dell'inerbimento periodico o perenne e/o di lavorazioni minime e superficiali.

La coltura richiede terreni ben strutturati e ben livellati per agevolare le operazioni di impianto e di raccolta.

Lavorazioni principali e secondarie: si consiglia un intervento principale di aratura a 30 cm, seguito da una lavorazione secondaria per l'affinamento del letto di semina, livellamento del terreno e preparazione delle aiuole che accoglieranno i bulbi; si consiglia di posizionare i bulbi a fila continua.

La quantità di bulbi necessari oscilla da 40 a 120 kg ogni 100 mq (corrispondenti generalmente 10 – 60 corni/mq).

L'interramento dei bulbi avviene di norma dai primi di Luglio a metà Settembre concentrandosi in particolare nel mese di Agosto; dopo l'interramento vengono effettuate le operazioni colturali di rinalzatura e zappatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.

- ⇒ Nei terreni di collina e montagna, con pendenza media superiore al 30%, al fine di contenere i rischi di erosione superficiale o per movimenti di massa, è vietata la lavorazione e sistemazione principale del terreno.
- ⇒ Nei suoli con pendenza media compresa tra il 30% e il 10%, la profondità massima di lavorazione non può superare 0,30 m, inoltre, la lunghezza degli appezzamenti deve essere contenuta e prevedere l'apertura di opportuni solchi acquai per la regimazione idrica, con una densità pari al 30%

FERTILIZZAZIONE

Si rimanda a quanto indicato nella Parte Generale, nella premessa alle orticole e alla tabella relativa ai coefficienti di asportazione.

IRRIGAZIONE

Si rimanda alle indicazioni contenute nella Parte Generale e alla premessa alle orticole.

- ⇒ Non è ammessa l'irrigazione per scorrimento
- ⇒ L'azienda deve registrare: data e volume di irrigazione, dato di pioggia.
- ⇒ L'azienda deve rispettare per ciascun intervento irriguo il volume massimo previsto in funzione del tipo di terreno desunto dalla tabella relativa
- ⇒ In particolari casi di utilizzo di acque e suoli con un certo grado di salinità l'azienda deve applicare fattori di correzione

RACCOLTA

Con l'avvento della fioritura, inizia la raccolta dei fiori che di solito avviene in fasi successive seguendo la naturale scalarità della fioritura, sino alla conclusione della stessa di solito entro il mese di Dicembre dell'anno di coltivazione. La resa massima ogni 100 mq utili di zafferaneto (superficie coltivata al netto delle aree di servizio) si aggira mediamente da 100 a 150 gr di stigmi essiccati in base al metodo di coltivazione adottato.

I fiori sono raccolti manualmente e successivamente viene eseguita la sfioratura ovvero la separazione degli stigmi dal calice. Gli stigmi sono raccolti in contenitori e posti ad essiccazione, quindi gli stigmi sono conservati in contenitori che li preservino dall'umidità, dalla luce e da ogni interferenza esterna che ne alteri le qualità chimico-fisiche ed organolettiche.

VARIETÀ DI ZAFFERANO CONSIGLIATE PER LA REGIONE MARCHE

Si consiglia di ricorrere ad ecotipi locali o italiani.