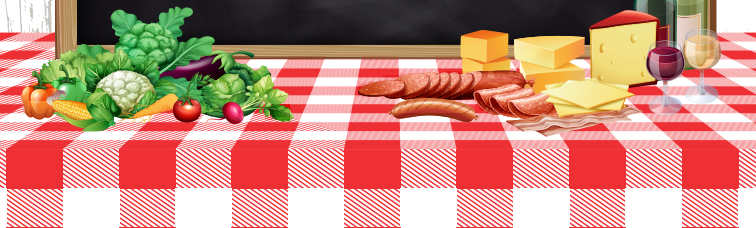




Fondo FEASR Misure 10, Sottosettore 10.2, Tipologia di intervento 10.2.1  
Sottosectore "Sviluppo e innovazione della filiera e dei sistemi produttivi locali" 10.2.1.001  
Sottosettore 10.2.1.001.1 - 10.2.1.001.2 - 10.2.1.001.3 - 10.2.1.001.4



# Zafferano



## LO ZAFFERANO (*Crocus Sativus*)

è una pianta erbacea perenne dalle foglie talmente sottili da sembrare fili d'erba. Appartiene alla famiglia delle Iridacee e viene coltivato in tutto il bacino del Mediterraneo, Iran, India e anche oltre oceano. La pianta di Zafferano è costituita da un bulbo compatto, di forma circolare, dal quale si sviluppano le foglie e successivamente i fiori. I fiori di questa pianta, oltre che preziosi, sono davvero bellissimi, di un intenso color lilla con striature violacee. La fioritura dello Zafferano avviene in autunno ed è particolarmente abbondante dopo le estati più calde.



## AREA DI PRODUZIONE:

La zona di produzione dello «Zafferano dell'Aquila» comprende il territorio dei comuni di:

**Barisciano, Caporciano, Fagnano Alto, Fontecchio, L'Aquila, Molina Aterno, Navelli, Poggio Picenze, Prata d'Ansedonia, San Demetrio nei Vestini, S. Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi, Villa S. Angelo.**

I confini dell'area sono definiti dal perimetro dei territori dei comuni suddetti. Nell'ambito dell'area la coltivazione dovrà essere praticata in quei terreni posti ad un'altitudine compresa tra 350 e 1 000 metri s.l.m.

## STAGIONALITÀ:

Il trapianto dei bulbi si effettua in agosto, disponendoli nelle "rase" o "spiazzi". La raccolta dello zafferano è un lavoro che si ripete ogni mattina per l'intero periodo della fioritura, tra la fine di ottobre e la prima metà di novembre. La fioritura dipende molto dall'andamento della stagione e si ha ogni giorno, ma non in maniera

uniforme: alcuni giorni i fiori sono pochi, soprattutto nei periodi di inizio e di fine della raccolta, altri sono invece copiosi e richiedono grandi quantità di manodopera. La "sfioratura" consiste nella separazione degli stimmi, che costituiscono il vero e proprio zafferano così come si trova in commercio, dagli stami e dal fiore campanulato. Una volta che gli stimmi sono stati divisi si passa alla fase dell'essiccazione.

