



Si è concluso a novembre il convegno Zafferano: una risorsa speciale tra passato, presente e futuro. Appuntamento sangavinese inserito nel Festival delle Strade dello Zafferano di Sardegna DOP a San Gavino Monreale.

La **Sala Consiliare del Comune di San Gavino Monreale** ha ospitato un evento di grande importanza **organizzato da Laore** e promosso dall'amministrazione Comunale di San Gavino che vuole mettere in luce le caratteristiche uniche dello zafferano di Sardegna, una delle spezie più preziose al mondo e un vero tesoro per l'isola.

Lo zafferano sardo è molto più di una spezia. Conosciuto come "oro rosso", il suo valore deriva non solo dal processo complesso e delicato di produzione, ma anche dalla sua unicità: **la Sardegna è la prima regione italiana per produzione di zafferano**, concentrata in particolare nella zona di San Gavino Monreale, nel Medio Campidano. Qui, il *Crocus Sativus* trova il suo habitat ideale, in un terreno che, grazie alla combinazione di microclima e tecniche di coltivazione tramandate da secoli, permette di ottenere una spezia dal profumo intenso e dal colore brillante.

Alla tavola rotonda moderata da Alessia Cossu è intervenuto il sindaco di San Gavino Monreale Stefano Altea che ha sottolineato l'obiettivo dell'amministrazione comunale di non limitare l'interesse per lo zafferano ad uno o due giorni del festival ma trovare occasioni tutto l'anno per parlare di zafferano, pensando in particolare ad un percorso formativo che possa coinvolgere le scuole. Anche il sindaco di Villanovafranca Matteo Castangia ha evidenziato l'importanza di creare durante l'anno eventi che richiamino l'importanza della coltivazione dello zafferano e del grande valore sociale che hanno le diverse fasi della lavorazione che richiedendo grande impegno di manodopera crea momenti comunitari che riuniscono nei giorni della raccolta

e lavorazione del prodotto nuclei familiari, vicinati e amici. L'assessore alla Cultura, Spettacolo, Promozione della Città e Turismo Riccardo Pinna ribadito la necessità di azioni di accompagnamento alle imprese per favorire l'uscita dal sommerso di una parte molto rilevante della produzione attraverso la creazione di figure professionali che svolgano il compito di guida nell'iter per la certificazione D.O.P. Il valore dello Zafferano di Sardegna DOP non è solo economico, ma anche culturale e nutrizionale. La sua produzione è un lavoro di precisione: i fiori del *Crocus Sativus*, vengono raccolti a mano prima che si schiudano, e gli stimmi rossi vengono poi essiccati con tecniche particolari, come l'umettamento con olio extravergine d'oliva sardo. Servono circa 200.000 fiori per ottenere un solo chilogrammo di zafferano, il che spiega il prezzo elevato di questa spezia definita "oro rosso".

La Denominazione di Origine Protetta (DOP), riconosciuta nel 2006, certifica non solo la qualità ma anche la tipicità dello Zafferano di Sardegna, che grazie al suo alto contenuto di crocina, crocetina e safranale ha dimostrato di possedere proprietà antiossidanti e benefici per la salute. Lo zafferano di Sardegna è anche un ingrediente fondamentale della cucina regionale, arricchendo piatti iconici come i Malloreddus alla Campidanese, risotti e dolci tradizionali.

Il presidente del GAL Campidano Stefano Musanti ha comunicato il finanziamento Regionale di 2 bandi per la ricerca in collaborazione con l'Università di Cagliari con l'obiettivo di elaborare un progetto per la meccanizzazione.

Sono intervenuti i produttori che commercializzano lo zafferano con il marchio DOP evidenziando la criticità legata all'elevata esigenza in termini di manodopera, per raccogliere 10 ettari di zafferano occorrono 120 persone da assumere per un tempo ridottissimo di una decina di giorni, che non si può programmare con esattezza tra la fine di ottobre e i primi giorni di novembre, per la fase di modatura occorrono 350 persone, in questa fase si ricorre al reclutamento di tutti i componenti delle famiglie e della rete di conoscenze paesane. Altra criticità evidenziata è la necessità di aumentare la massa critica del prodotto certificato attraverso l'iscrizione alla D.O.P. di un maggior numero di aziende e di un maggior ricambio generazionale. Altri produttori hanno evidenziato le difficoltà riscontrate per aderire alla certificazione in particolare quella di intercettare i mercati di nicchia che riescono a valorizzare la denominazione di origine protetta.

Francesco Sanna dell'Agenzia Laore propone alle Amministrazioni comunali di promuovere attività che consentano di superare attraverso progetti di turismo esperienziale le criticità evidenziate: in particolare la scarsa consapevolezza dell'importanza della D.O.P, comune anche ad altri prodotti che hanno ottenuto questo riconoscimento: carciofo, olio e formaggio.

Per tutti questi prodotti a marchio, infatti, le quantità certificate sono in continua diminuzione in conseguenza delle difficoltà ad intercettare quei mercati che le possono valorizzare.

Ha partecipato alla tavola rotonda anche Simone di Persio, rappresentante della Cooperativa Altopiano di Navelli, che ha portato l'esperienza della coltivazione dello Zafferano dell'Aquila e tra le altre un'esperienza di recupero degli scarti di lavorazione petali e stami con i quali si produce una marmellata che si utilizza per accompagnare il consumo di formaggi locali.

Giacomo Patteri e Sandro Murgia del Servizio sviluppo rurale dell'Agenzia Laore hanno rimarcato l'importanza della certificazione e dell'educazione all'uso dello zafferano, proponendo l'apertura alla certificazione anche ad altri territori nei quali la coltivazione si oramai affermata per aumentare la massa critica da esitare sul mercato. Infine Anna Barbara Pisanu ha riferito sui risultati delle prove sperimentali ottenuti nell'ambito del progetto "Ottimizzazione delle tecniche colturali e possibilità di meccanizzazione della raccolta e della separazione degli stimmi nello zafferano DOP" (DGR 21/10 del 5/06/2013).

Le attività condotte dall'Agenzia Agris Sardegna hanno indagato la possibilità di razionalizzare l'impiego della manodopera nelle fasi di raccolta e mondatura, adottando interventi di tecnica agronomica capaci di condizionare l'epoca di fioritura che potrebbe consentire di differire di alcuni giorni il momento in cui si ha il picco di emissione dei fiori in appezzamenti diversi e di poter gestire con lo stesso numero di unità lavorative una maggiore superficie coltivata (Figure 4-5 e 6-7 Volume SARDEGNA & ZAFFERANO UN RACCONTO LUNGO I SECOLI).

Un altro aspetto innovativo della tecnica di coltivazione, ancora in fase sperimentale, riguarda l'impiego della tecnica fuori suolo floating system per la moltiplicazione e l'ingrossamento dei cormi, termine botanico con il quale vengono chiamati i bulbi di zafferano.

Per le indagini sulla possibilità di meccanizzazione della raccolta e mondatura sono stati coinvolti i ricercatori del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari e del Consorzio Interuniversitario Nazionale per L'Ingegneria delle Georisorse, che avevano una esperienza pregressa sulla meccanizzazione della raccolta. Sono stati progettati e sviluppati alcuni banchi sperimentali per realizzare la separazione meccanizzata della spezia dello zafferano. Il prototipo finale è frutto del lavoro di professore Andrea Manuello Bertetto professore ordinario di Meccanica Applicata alle Macchine del Dipartimento di Ingegneria Meccanica ed Aerospaziale del Politecnico di Torino e CINIGeo e di Filippo Gambella professore associato, del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari. Tale prototipo nella campagna di prove di separazione svolta nel novembre 2019 ha dato eccellenti risultati sia per la percentuale di separazione degli stigmi di zafferano, sia per la purezza del materiale ottenuto.

I risultati di queste ricerche sono stati pubblicati nel Volume SARDEGNA & ZAFFERANO UN RACCONTO LUNGO I SECOLI a cura di Rete Strade dello Zafferano di Sardegna DOP, 63-71. Carlo Delfino editore ISBN 978-88-9361-214-2.