



COMUNE DI AMATRICE

“ZAFFERANO DI AMATRICE”

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione “Zafferano di Amatrice” è riservata allo zafferano che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Si definisce “Zafferano di Amatrice”, lo zafferano ottenuto dagli stigmi del fiore *Crocus sativus* L., pianta tubero-bulbosa appartenente alla famiglia delle iridacee. Il prodotto ammesso a tutela con la dizione “Zafferano di Amatrice” è riservato esclusivamente allo zafferano in filamenti – stigmi - tostati. Lo “Zafferano di Amatrice” presenta tre stigmi della lunghezza variabile da 1 a 3,5 cm che nella parte estrema superiore presentano delle papille larghe e cilindriche e si presentano di colore dal rosso porpora al rosso aranciato.

DELIMITAZIONE AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione, di essiccazione e di confezionamento è all'interno del territorio amministrativo del comune di Amatrice.

ORIGINE DEL PRODOTTO

Lo "Zafferano di Amatrice" presenta uno stretto legame con l'ambiente in tutte le fasi della sua produzione. Numerosi sono i richiami storici che attestano la presenza produttiva, la commercializzazione e l'alto riconoscimento dello Zafferano. Lo stesso veniva utilizzato anche come valore di scambio di merci ed utilizzato come spezia per la preparazione di piatti e pietanze prelibate. Nel Medioevo affluivano commercianti di tutta Europa per acquistare lo zafferano Italiano.

METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO

Il sistema di coltivazione e di essiccamento dello "Zafferano di Amatrice" adotta le seguenti pratiche colturali, in uso tradizionalmente nel territorio nazionale. La preparazione del terreno prevede una leggera aratura con affinamento, livellamento del terreno e preparazione delle aiuole che accoglieranno i bulbi. Entro ogni fila i bulbi vanno posti a fila continua, la quantità di bulbi necessari oscilla da 40 kg a 120 kg ogni 100 mq . Il materiale propagativo (bulbi) utilizzato per la piantagione dovrà essere di buona qualità e di provenienza Italiana documentata, da almeno un triennio. L'interramento dei bulbi avviene tra il 1 di Luglio e il 15 di Settembre. Dopo l'interramento dei bulbi vengono effettuate le operazioni colturali di rincalzatura e zappatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso. Con l'avvento della fioritura, inizia la raccolta dei fiori che avviene in fasi successive seguendo la naturale scalarità della fioritura, sino alla conclusione della stessa 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) è calcolata 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 (tostatura): a fuoco diretto nelle vicinanze di un camino, in stufa a legna o utilizzando altre forme di riscaldamento, per un tempo superiore ai 20 minuti, fino ad ottenere le caratteristiche del prodotto finale. Conclusa l'essiccazione, i filamenti – 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 e non deve contenere alcun conservante.

LEGAME CON L'AMBIENTE

Numerosi documenti attestano che la coltivazione dello Zafferano nella dorsale appenninica del territorio amatriciano veniva effettuata già dal XII - XIV secolo. L'importanza economica assunta e le alterne fortune hanno segnato fortemente la vita delle popolazioni locali, favorendo scambi commerciali con diverse aree europee come si può desumere dalle notizie storiche.

Inoltre, la particolarità biologica di questa pianta che si propaga solo per clonazione, in quanto sterile triploide, fa sì che in mancanza di una evoluzione genetica legata alla riproduzione gamica, la pianta mantenga inalterati i caratteri nel tempo. Questa particolarità rende lo "Zafferano di Amatrice" un fossile vivente in quanto, sia i caratteri botanici della pianta, che le tecniche colturali impiegate per la coltivazione, sono rimaste invariate da oltre 600 anni. Ne consegue che le piante coltivate nel territorio amatriciano rappresentano una popolazione, che definiamo cultivar o biotipo perché le piccole modifiche biologiche che la distinguono

da altre cultivar sono intervenute esclusivamente a causa delle particolari condizioni pedoclimatiche dell'area.

CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

Lo "Zafferano di Amatrice" in filamenti, ai fini della tutela, deve avere le seguenti caratteristiche chimiche: Capacità colorante: capacità di colorare gli alimenti dal giallo paglierino all'arancio più o meno intenso tramite il principio attivo Crocina deve essere superiore a 190, espresso come diretta assorbanza di crocina a 440nm su base secca. Capacità aromatica: determinata in contenuto di safranale, per un valore compreso tra 20 e 50 ,espresso come diretta assorbanza di safranale a circa 330nm su base secca, che conferisce l'odore allo Zafferano. Capacità amaricante: è la caratteristica del sapore dello zafferano, molto intensa e viene conferita allo stesso dalla picrocrocina che deve essere superiore a 70, espresso come diretta assorbanza di picrocrocina a 257nm su base secca. L'umidità massima deve essere non superiore al 12%. L'immissione al consumo dello "Zafferano di Amatrice" deve avvenire secondo le seguenti modalità: Il prodotto deve esser posto in vendita sano, in contenitori in vetro, bustine di carta o altro materiale che risponda alle vigenti normative nazionali e comunitarie in materia di confezionamento dei prodotti alimentari deperibili. Il contenuto di peso variabile, deve essere dichiarato al netto. Sulle etichette delle singole aziende singole e/o associate, che devono essere conformi alle vigenti norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, deve comparire il Logo dello "Zafferano di Amatrice".





