

Disciplinare

Art.1

L'associazione 'Terre d' Arna' nasce con l'intento di promuovere la conoscenza e la diffusione della coltura dello zafferano senza scopo di lucro. È costituita da un presidente, tre soci produttori-fondatori e cinque consiglieri.

Art.2

Lo zafferano 'Terre d' Arna' è coltivato nella zona compresa fra Civitella d' Arna, Lidarno, Ripa, Sant'Egidio, Castel d' Arno, Pianello.

La denominazione "Terre d' Arna" ha origine dall'etrusco, "arna" che significava fiume. Consultando le mappe risalenti a quell'epoca storica, possiamo vedere che il fiume Tevere rappresentava il confine fra il territorio degli Etruschi e quello degli Umbri.

Art.3

Il CROCUS SATIVUS (croco coltivato) appartiene alla famiglia delle Iridacee. Il fiore a forma di campanula e di colore lilla con un profumo sublime ha origine da un bulbo-tubero la cui pianta raggiunge i 10-20 cm di altezza con foglie verde scuro molto strette (circa 3-4mm) e lunghe fino a 40 cm. Il fiore è un perigonio formato da sei petali. All'interno vi è sia la parte maschile costituita da tre antere gialle su cui è poggiato il polline, sia la parte femminile formata dall'ovario, lo stilo e gli stimmi. Dall'ovario, collocato alla base del bulbo, si origina un lungo stilo giallo che dopo aver percorso tutto il getto raggiunge la base del fiore dove si divide in tre stimmi di colore rosso. Il CROCUS SATIVUS fiorisce in autunno quando tutte le altre piante sono spoglie. Gli stimmi all'interno del fiore sono tre, filiformi con la punta ingrossata di colore rosso. Il colore rosso dipende dal contenuto di crocina, il loro profumo intenso al safranale mentre il gusto caratteristico è dovuto alla picrocrocina. Ogni bulbo può dare un minimo di 3 fino ad un massimo di 10 fiori in base alla pezzatura del bulbo stesso.

Art.4

La piantagione dei bulbi viene effettuata nel periodo che va da fine luglio fino alla terza settimana di agosto circa. Il terreno ha la necessità di essere reso sciolto e soffice. Nei due anni precedenti la coltivazione dei bulbi, il terreno va arato o erpicato per ripulirlo dalle erbe infestanti e lasciato a riposo o coltivato a prato, faveno o erba medica, ecc.

In questo periodo non vanno usati diserbanti. Nei mesi di maggio e giugno precedenti l'inizio della coltivazione vanno effettuate le prime fasi di affinatura del terreno mediante erpice e fresa, allo scopo di eliminare le erbe infestanti e rendere il terreno sciolto.

A seguire, prima che arrivi la stagione secca ed asciutta si consiglia una nuova affinatura omogenea per mantenere il terreno soffice e sciolto. Durante queste fasi si può provvedere anche a concimare il terreno con concime biologico. Se necessario nei giorni immediatamente precedenti la messa a dimora dei bulbi, affinare di nuovo il terreno. Una volta preparato si fissano dei fili per definire meglio i solchi. La tecnica di coltura utilizzata è 'a muretto'. Ogni muretto può comprendere dalle 2 alle 4 file di bulbi distanti tra loro dai 12 ai 15 cm circa. I bulbi vanno messi a dimora come se fossero i vertici di un ipotetico quadrato distanti tra loro 10-12 cm circa. Questo perché se si dovesse infettare con funghi qualche bulbo, questo non contaminerebbe

gli altri, essendo distati tra loro, salvaguardando così la produzione.

Messi tutti i bulbi a dimora si procede a coprirli con uno strato leggero di terra che viene prelevata a circa da 20 cm di distanza dai bulbi stessi. Lo strato di terra deve quasi nascondere i bulbi. Si procede poi alla concimazione uniforme con concime biologico. Si continua a coprire sempre con la terra presa lateralmente fino a fare una montagnetta (muretto) alta circa 15 cm.

La terra presa lateralmente al muretto darà luogo ad un canale di scolo che in inverno permetterà alle acque piovane di drenare senza ristagnare sopra i bulbi.

La tecnica del muretto favorisce lo scivolamento dell'acqua proprio lungo le pareti del muretto stesso e la conseguente eliminazione, attraverso i canali, dell'acqua piovana in eccesso. I bulbi di zafferano, infatti, non devono mai avere l'acqua che ristagna perché li farebbe marcire a causa di funghi (*FUSARIUM OXISPORUM* e *RIZOCTONIA VIOLACEA*). Con i primi temporali estivi va controllata la stabilità del muretto avendo cura di ricoprire con la terra i bulbi scoperti e controllando che i canali facilitino lo scorrimento dell'acqua. I bulbi non devono rimanere scoperti altrimenti non daranno i fiori e quindi la produzione sarebbe compromessa.. Con le prime piogge cominceranno a crescere anche le prime erbe infestanti che vanno tolte a mano senza l'utilizzo di diserbanti o simili. Dal 15 ottobre al 20 novembre circa, in base all'andamento climatico, inizia la fioritura dei bulbi. L'abbassamento della temperatura di questo periodo è l'elemento chiave per la fioritura del croco sativus che intanto avrà germogliato le foglie di un bel verde scuro.

I bellissimi fiori lilla vanno raccolti al mattino prima che si aprono così da salvaguardare le caratteristiche organolettiche e l'aroma degli stimmi.

Finito il ciclo della fioritura si deve di nuovo concimare i bulbi (sempre biologico), fare la manutenzione di muretti con la ripulitura da erbe infestanti. Nel periodo invernale, in base alle condizioni meteorologiche, tutta la coltivazione va tenuta sotto controllo per salvaguardarla da animali selvatici (istrici, topi) e da piogge insistenti che possono danneggiare i muretti sgretolandoli. Il distacco della retta dai muretti potrebbe chiudere i canali di scolo creando così il ristagno di acqua dannosissima per i bulbi. Nei primi mesi primaverili si comincia a praticare lo sfalcio delle erbe infestanti. Questa fase va fatta quando le foglie della pianta dello zafferano (capelli) si sono seccate.

All'inizio del mese di luglio si procede allo scavo dei bulbi con l'ausilio di una zappa. Nel periodo tra novembre e giugno i bulbi si sono riprodotti: da un bulbo madre possiamo avere dai 2 ai 4 bulbilli. Al momento dello scavo si vedranno le calze o tonache dei bulbi madre da cui si sono prodotti i bulbi nuovi. Una volta raccolti i bulbilli vanno ripuliti dalla terra e dalle parti distaccate dalla calza senza scoprirlo completamente. La calza o tonaca rappresenta una protezione per i bulbi da parassiti, animali e qualsiasi altro agente esterno. I bulbi devono essere selezionati secondo le dimensioni in grandi, medi, piccoli. I bulbi piccoli non daranno fiori alla prossima messa a dimora; verranno comunque piantati e lasciati nel terreno per due anni consecutivi per poi scavarli e avere nuovi bulbilli da fiore. A fine luglio fino alla terza settimana di agosto, dopo aver preparato il terreno, si procede di nuovo alla messa a dimora dei bulbi. Ogni anno va cambiata la zona di coltivazione per dare modo al terreno di riacquistare le sostanze nutritive. Facendo una coltivazione a rotazione, il *CROCUS SATIVUS* non può essere ripiantato prima di 4 anni nello stesso terreno. Nel periodo di riposo del terreno possiamo seminare erba medica, prato, favino senza fare uso di pesticidi e, se necessario integrando con concime biologico.

La fioritura dei bulbi avviene dall'ultima settimana di ottobre fino a metà novembre circa. Date le condizioni climatiche autunnali i fiori vanno raccolti ogni giorno al mattino molto presto. Questo per evitare che gli stammi si bagnino in caso di pioggia e soprattutto che l'aroma caratteristico si disperda una volta aperti i fiori. I sepali del fiore fungono da protezione degli stammi (pur essendo un peccato non vedere il fiore completamente aperto). Per raccogliarli basta tirare lievemente il fiore dal gambo verso l'alto, così da lasciare lo spazio per il nuovo fiore che germoglierà nei giorni seguenti. Mentre si effettua la raccolta si controllano le condizioni dei muretti e l'eventuale diffusione delle erbe infestanti che vanno tolte manualmente senza l'uso di pesticidi. I fiori raccolti vanno posizionati in un cesto di vimini e poi trasferiti in contenitori per alimenti per effettuare il trasporto al laboratorio per la sfioratura.

Art.6

Nella stessa giornata della raccolta va effettuata la sfioratura, gli stammi vanno separati dai fiori e posti in setacci per effettuare la tostatura. Per separare gli stammi è sufficiente aprire i fiori e staccare delicatamente i tre stammi rossi

Art.7

Una volta separati tutti gli stammi e posti sul setaccio d'acciaio vanno messi a tostare in forno alla temperatura di 48°-54° C per 40-50 min circa con forno statico. Il forno ventilato non è adatto perché disperde l'aroma degli stammi e la ventola potrebbe anche disperderli all'interno forno essendo leggerissimi. Per essere sicuri che gli stammi siano tostati basta controllare che siano rigidi e che si spezzino di netto senza opporre resistenza

Art.8

Una volta essiccati gli stammi vanno conservati in contenitore di vetro al riparo da luce e umidità in attesa di essere confezionati per la vendita

Art.9

Gli stammi vengono confezionati in vasetti di vetro con coperchio a vite. I pesi del prodotto sono: grammi 0,25 ; grammi 0,50 ; grammi 1
Il vasetto viene sigillato con etichetta adesiva e confezionato con scatola recante il logo dell'Associazione " Terre d'Arna"