

# Coltivare zafferano in Italia

written by Rivista di Agraria.org | 15 settembre 2020  
di Matteo Cereda

Lo zafferano è conosciuto come la spezia più preziosa del mondo, a cui si associa una provenienza esotica. Infatti, anche se in uso nella tradizione culinaria italiana (basti pensare al classico risotto giallo alla milanese) la gran parte dello zafferano che consumiamo è importato da Iran e Marocco.



*Fioritura dello zafferano (foto di Matteo Cereda dallo zafferaneto Vallescuria in Brianza)*

In realtà questa pianta, *crocus sativus*, è tranquillamente coltivabile anche in Italia e ci sono zone come la piana dei Navelli in Abruzzo e la zona di San Gavino in Sardegna, dove è tradizione e importante attività economica. Il clima del nostro paese consente eccellenti risultati.

La coltivazione di zafferano può essere interessante a scopo professionale, garantendo buoni margini di reddito, ma è anche un'idea curiosa per chi vuole sperimentarla per hobby nel proprio orto.

## Suolo e terreno indicati

Per cominciare a coltivare zafferano serve un suolo sciolto e ben drenante, vale la pena alcuni mesi prima dell'impianto lavorarlo a fondo con aratro. La ripuntatura che non gira la zolla può essere un'ottima scelta, perché preserva la vita microbica presente nel suolo, che è molto utile per la vita del bulbo.

Al momento dell'impianto è bene pensare a una ricca concimazione di fondo, che oltre ad apportare sostanze nutritive possa ammendare il suolo e in particolare migliorare la capacità di ritenzione idrica.

Oltre alle classiche lavorazioni del suolo, ovvero arare e fresare, la pianta di *crocus sativus* beneficia di un sovescio primaverile di senape, utile ad allontanare i nematodi, arricchire il suolo di sostanza organica e tenere a bada lo

sviluppo di infestanti con una copertura naturale del suolo.

## Impianto dei bulbi



*Cormi di zafferano di buona pezzatura, foto di Matteo Cereda*

Alla fine dell'estate si procede a piantare i bulbi, lavoro che idealmente si svolge l'ultima settimana di agosto oppure a inizio settembre. Si potrebbe anche farlo prima, tra giugno e luglio, ma è poco utile e si ottiene solo di avere due mesi in più in cui dover controllare le infestanti.

Se si dispone di un suolo sciolto e drenante è possibile tracciare le file di zafferano direttamente in piano, per cui ci si limita a scavare solchi profondi da 8 a 15 cm a seconda della tecnica scelta (annuale o poliennale) e del clima della zona e distanti 25 cm tra loro.

Dove il terreno è pesante e tende a compattarsi conviene realizzare baulature rialzate che assicurino uno sgrondo dell'acqua in eccesso. L'altezza della baulatura deve essere almeno 5 cm maggiore della profondità del solco, ma si consiglia di farla di almeno 30 cm.

I bulbi (o per meglio dire "cormi") di *Crocus sativus* vanno piantati ad almeno 5 cm di distanza l'uno dall'altro, per file distanti 20/25 cm tra loro anche se si mettono in baulature. Per questo si può fare un baule largo 100 cm con 4 file oppure largo 50 cm, con due file.

La profondità d'impianto come anticipato è variabile tra 8 e 15 cm, se vogliamo coltivare annualmente (togliendo i cormi a fine ciclo per poi spostarli in altro appezzamento) possiamo stare più superficiali, mentre per la coltivazione poliennale meglio mettere i cormi più a fondo. Dove fa freddo conviene piantare più in profondità, per dare una miglior copertura ai bulbi.

Anche per le distanze lungo la fila: se per una coltivazione annuale benissimo tenere 5 cm tra un bulbo e l'altro, per coltivazioni poliennali è meglio raddoppiare questa misura.

## Operazioni colturali

Dopo aver piantato i bulbi si attende di vedere emergere i primi getti, chiamati spate, che spuntano come "zanne" bianche dal suolo e successivamente si aprono a rivelare le foglie.

Da questo momento bisogna tenere il campo pulito dalle infestanti che potrebbero competere con la nostra coltura, rubando luce ed elementi nutritivi.

Si deve anche controllare eventuali malattie, che si notano per ingiallimento fogliare o per anomalie della pianta. Il fusarium è la principale patologia del *Crocus sativus*, quando colpisce il bulbo nel terreno non ci sono rimedi se non estrarre la pianta malata per evitare contagi. Diventa quindi fondamentale un monitoraggio costante.

Le irrigazioni generalmente non sono necessarie, visto che i periodi in cui lo zafferano chiede acqua sono stagioni piovose e i bulbi sono ben radicati.

## Raccolta dei fiori

La fioritura arriva in genere tra ottobre e novembre, ed è un momento in cui bisogna essere in campo ogni giorno.

Il lavoro quotidiano sarà di raccogliere tutti i fiori, possibilmente prima che schiudano, successivamente bisogna mondare i fiori, dividendo gli stimmi (i tre fili rossi che andranno poi essiccati).

La fase di essiccazione deve avvenire lo stesso giorno della raccolta, con un essiccatore o con un forno ventilato.

## Espianto dei bulbi

Dopo il raccolto la pianta continua il suo ciclo vitale fino ad arrivare in primavera inoltrata a moltiplicare i bulbi. A fine inverno possiamo concimare per favorire una maggior pezzatura dei cormi.

A giugno, quando le foglie saranno completamente disseccate possiamo decidere di togliere i cormi, se decidiamo di spostare lo zafferaneto. In questo caso si procede con l'espianto, cui seguirà una pulizia dalla terra e lo stoccaggio fino al nuovo impianto in luogo asciutto e ventilato.

L'espianto conviene che avvenga manualmente, perché macchinari dedicati finiscono per provocare piccole lesioni ai bulbi, che poi vanno a portare malattie alla pianta.

Chi invece coltiva con metodo poliennale mantiene i bulbi per diversi anni (in genere da tre a cinque) nello stesso terreno, quindi l'espianto non avviene ogni anno.

**Matteo Cereda** coltiva zafferano dal 2014 in Brianza, con la società agricola **Vallescuria**, di cui è socio fondatore, è laureato in discipline economiche e sociali presso l'università di Milano Bicocca. Oltre alla coltivazione si occupa di divulgazione online sui temi dell'agricoltura biologica, ha creato il sito web [www.OrtoDaColtivare.it](http://www.OrtoDaColtivare.it) e tiene un blog per Il fatto quotidiano.

SARA PETRUCCI

MATTEO CEREDA



## ORTAGGI INSOLITI



Dalle bacche di goji allo zenzero, dal topinambur alle arachidi, dalla liquirizia alla stevia. Come coltivare ortaggi e frutti dimenticati o esotici, adatti al nostro clima e di elevato valore nutrizionale.



Terra Nuova  
EDIZIONI



A marzo 2020 ha pubblicato insieme all'agronoma Sara Petrucci **il libro** **Ortaggi Insoliti** (Terra Nuova Editore), in cui si trattano una serie di coltivazioni poco praticate ma semplici da sperimentare nel nostro clima, tra cui lo zafferano. Il libro vuole essere uno spunto pratico e contiene dettagliate schede su come coltivare ogni specie descritta.

[Acquista online >>>](#)