

# COLTIVA LO ZAFFERANO

Corso di formazione per la produzione, trasformazione,  
commercializzazione dello zafferano

## PROGRAMMA

L'Agenzia per lo Sviluppo - Azienda Speciale della Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia - organizza un percorso formativo destinato a coloro che intendano avviare la coltivazione, trasformazione e/o confezionamento dello zafferano nei comuni ricadenti nel territorio dello Zafferano dell'Aquila DOP.

Il corso prevede due moduli, di cui uno teorico e uno pratico in azienda agricola, durante la fase di raccolta dei fiori, degli stammi, dell'essiccazione e confezionamento del prodotto.

Il modulo teorico avrà una durata complessiva di 12 ore e verrà svolto con la modalità on line attraverso la piattaforma ZOOM, in orario pomeridiano attraverso tre incontri.

La prima lezione verrà svolta il giorno lunedì 27 settembre, a partire dalle ore 15.00.

### **Modulo teorico (12 ore)**

- Introduzione - lo zafferano nella storia origine ed evoluzione della coltivazione nel comprensorio aquilano;
  - Caratteristiche botaniche del *Crocus sativus* e delle altre specie di zafferano esistenti;
  - Esigenze pedoclimatiche del *Crocus sativus*;
  - Tecniche di coltivazione, trasformazione e conservazione dello zafferano;
  - Avversità e fitopatie dello zafferano;
  - La composizione chimica e la qualità del prodotto, i controlli analitici di laboratorio sul potere colorante e sui principi aromatici dello zafferano;
  - Utilizzi gastronomici e farmaceutici del prodotto;
  - Legislazione in materia di produzione, vendita e valorizzazione dello zafferano; il Regolamento UE n. 205/05 ed il riconoscimento della DOP; il sistema dei controlli; Compiti della Commissione di controllo e del Consorzio di Tutela
- Creazione impresa;
- Aspetti economici riguardanti la coltivazione e la commercializzazione dello zafferano; etichettatura e commercializzazione del prodotto; strategie di marketing, valorizzazione del prodotto e promozione del territorio;
  - creazione di un'impresa agricola.

### **Modulo pratico (10 ore - n.2 visite in azienda)**

- Raccolta dei fiori, prelievo degli stammi, essiccazione, conservazione ed essiccazione del prodotto (mese di ottobre)

### **Modalità partecipazione**

La partecipazione al corso è gratuita ed è subordinata all'invio del modulo di iscrizione da scaricare collegandosi al sito web [www.agenziasviluppoaq.eu](http://www.agenziasviluppoaq.eu)

