




Dichiarazione di Licenza

Il Piccolo Libro dello Zafferano © 2024 di Gaetano De Felice e Giada Papucci è concesso in licenza sotto una Licenza Creative Commons Attribuzione - Non Commerciale - Non Opere Derivate 4.0 Internazionale.

Per visualizzare una copia di questa licenza, visita <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Condizioni della Licenza

Questo manuale è protetto da una Licenza Creative Commons Attribuzione - Non Commerciale - Non Opere Derivate 4.0 Internazionale. Ciò significa che sei libero di condividere il lavoro, a condizione che:

-  **Attribuzione (BY):** Devi attribuire il lavoro nel modo specificato dall'autore o dal licenziante (ma non in modo tale da suggerire che essi avallino te o il tuo utilizzo del lavoro).
-  **Non Commerciale (NC):** Non puoi usare il materiale per scopi commerciali.
-  **Non Opere Derivate (ND):** Non puoi alterare, trasformare o costruire su questo lavoro.

Per maggiori dettagli, visita il [sito ufficiale di Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

CC BY-NC-ND 4.0



Sommario

Dichiarazione di Licenza	1
Prefazione del "Piccolo Libro dello Zafferano"	4
La Storia di Clesia	4
Di cosa parla questo manuale?	4
Capitolo 1: Lo Zafferano nella Storia.....	5
Gli Aspetti Botanici	6
Il Suolo e le Sue Componenti	6
La Tessitura del Suolo.....	7
Test per autodeterminare la tessitura.....	8
La Porosità del Suolo	8
Il pH	9
Un Metodo Empirico per la misurazione del pH	10
Introduzione alla Disponibilità dei Nutrienti in Funzione del pH del Terreno.....	11
La Salinità del Terreno e la Conducibilità Elettrica	12
Metodo Empirico per Misurare la Salinità del Terreno.....	12
La Nutrizione delle Piante	14
La Fertilizzazione.....	15
Il Concime Organico.....	16
Il Sovescio.....	17
Lo Zafferano	18
Approfondimento: Il Cormo.....	20
Approfondimento: Il Fiore dello Zafferano	20
Approfondimento: Le foglie.....	21
Le Fasi Fenologiche.....	23
Le Avversità dello Zafferano	24
Fusarium oxysporum f. sp. Gladioli	25
Macrophomina phaseolina - Marciume Carbonioso.....	26
Penicillium cyclopium	27
Phoma crocophila - Fumaggine	27
Burkholderia gladioli	28
Il Clima	29
La Concimazione	30
Capitolo 4 la produzione	31
La Preparazione del Terreno per la Coltivazione dello Zafferano.....	31
L'Impianto dello Zafferano	32
Espianto e Conservazione dei Bulbi di Zafferano.....	34
Raccolta, Sforitura ed Essiccazione dello Zafferano	35
Capitolo 5: il mercato	37
Capitolo 6: Conformità Legali.....	40
Capitolo 7: Un Esempio Di Piano Di Business	43
Modello di Business	44

Assunzioni del Progetto.....	45
Prospetto Finanziario per l'Investimento Iniziale	46
Prospetto Ricavi e Costi del Progetto di Produzione di Zafferano	47
Analisi del Prospetto	47
Conclusione.....	49

Prefazione del "Piccolo Libro dello Zafferano"

Cercare di raccontare in modo semplice e pratico un'agricoltura tipicamente tradizionale, fatta di antiche abitudini, è stata una sfida che ha portato alla nascita, dall'esperienza del progetto Clesia Bio del 2014, di un corso di formazione rivolto a chiunque desideri iniziare o migliorare la propria esperienza nella coltivazione dello zafferano. Questo manuale, intitolato "Il Piccolo Libro dello Zafferano", è una versione semplificata ed estratta dal "Grande Libro dello Zafferano", scritto e aggiornato continuamente da Clesia. È progettato per guidare i coltivatori passo dopo passo, dai preparativi iniziali fino alla raccolta e alla conservazione dello zafferano.

Nel corso del tempo, abbiamo compreso l'importanza di una giusta preparazione tecnica in un settore profondamente legato alle tradizioni popolari. Da qui è nata l'esigenza di fornire uno strumento utile che accompagni i partecipanti al corso di formazione lungo il cammino per costruire un'impresa da zero o coltivare zafferano per passione, godendo di questi meravigliosi fiori e avendo la soddisfazione di dire "questo è il mio zafferano". Abbiamo pensato a questo lavoro dopo il nostro primo libro, "Zafferano: Tra storia, agricoltura e artigianato", scritto nel 2015. Commettendo molti errori e imparando dall'esperienza, abbiamo deciso di condividere la nostra conoscenza in un campo che in Italia sta letteralmente esplodendo, ma che non ha ancora risolto il problema del prezzo e dello sviluppo del networking.

La Storia di Clesia

Tutto ebbe inizio nel 2010, quando Giada e Gaetano, i nostri fondatori, decisero di recuperare i vecchi terreni di famiglia, un tempo usati per la coltivazione del fieno. Dopo una ricerca approfondita e grazie alla passione di Giada, scoprirono che lo zafferano era la coltivazione ideale per le caratteristiche dei terreni a disposizione. Dopo un primo esperimento riuscito, si affidarono all'esperienza di un'azienda toscana per perfezionare le tecniche di coltivazione dello zafferano. Tuttavia, l'azienda toscana, temendo la concorrenza, fornì consigli ingannevoli che portarono Giada e Gaetano a perdere tutto il loro raccolto. Fu un'esperienza devastante, ma insegnò loro una lezione preziosa: la conoscenza è potere e la condivisione di essa è essenziale per la crescita.

Decisi a non arrendersi, Giada e Gaetano vendettero alcuni oggetti preziosi per finanziare una nuova partenza, fondando Zafferano della Lucchesia. La loro missione era chiara: diffondere la cultura dello zafferano e assicurarsi che nessuno dovesse mai affrontare le stesse difficoltà che avevano vissuto. Grazie alla loro dedizione e passione, Zafferano della Lucchesia si trasformò in Clesia, un'azienda che non solo produce e vende zafferano, ma è anche un punto di riferimento per la formazione e la consulenza nel settore.

Dal 2014 al 2016, Clesia attraversò un periodo di significativa crescita e trasformazione. Il lancio del primo eCommerce specializzato in zafferano rappresentò una svolta cruciale, ampliando il mercato di Clesia e rendendo più accessibili i suoi prodotti e le sue competenze. Inoltre, l'ottenimento della certificazione biologica sottolineò l'impegno dell'azienda verso pratiche agricole sostenibili e rispettose dell'ambiente.

Dal 2019 al 2022, Clesia fece un ulteriore passo avanti verso l'innovazione e la ricerca nel campo della coltivazione dello zafferano. Con progetti internazionali e l'introduzione di tecniche avanzate, come la coltivazione in ambienti controllati e sistemi idroponici, Clesia ottimizzò le condizioni di crescita delle piante, migliorando la produttività e la qualità del prodotto.

Di cosa parla questo manuale?

"Il Piccolo Libro dello Zafferano" inizia con un'introduzione storica dello zafferano, seguita dalla descrizione dettagliata della pianta. Conoscere l'anatomia della pianta è il primo passo per una buona riuscita della coltivazione. Successivamente, il manuale descrive le migliori metodologie applicabili alla coltivazione dello zafferano, fornendo parametri per la preparazione del terreno e la piantumazione dei bulbi, fino alla fase produttiva vera e propria, il mantenimento del terreno e la trasformazione finale dello zafferano per uso alimentare. La seconda parte del manuale tratta gli aspetti normativi e include un esempio di business nel mondo dello zafferano.

Auguro al lettore che questo manuale possa essere un primo aiuto per iniziare e migliorare la propria conoscenza nel mondo dello zafferano, seguendo l'esempio di resilienza e innovazione che ha caratterizzato la storia di Clesia.