

ZAFFERANO

Manuale Base per la Produzione
e lo Startup dell'impresa di Zafferano



Le Basi Agronomiche, le Tecniche di
Produzione e il Mercato

Un Esempio di Impresa per dare le basi a chi
Vuole Iniziare

G. Papucci
G. De Felice

E. D'Angelo
F. Romano



**Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate
CC BY-NC-ND**

**DEMO DISTRIBUITA A SCOPO DIDATTICO.
VIETATA LA RIPRODUZIONE**

Sommario

PREFAZIONE	5
CAPITOLO 1 LO ZAFFERANO NELLA STORIA	7
CAPITOLO 2 gli aspetti botanici.....	9
2.1 Terreno	9
2.2 La Tessitura.....	10
2.3 Una prova pratica.....	12
2.4 Porosità.....	12
2.5 pH.....	13
2.6 La nutrizione.....	16
2.7 La fertilizzazione	17
2.8 Il concime Organico	18
2.9 Il Sovescio	19
Capitolo 3 lo Zafferano	21
3.1 Le caratteristiche botaniche	21
3.2 Il ciclo colturale	26
3.3 Le avversità	27
3.4 Il Clima	30
3.5 La concimazione	31
Capitolo 4 la produzione	32
4.1 La preparazione del terreno.....	32
4.2 L' impianto.....	32
CAPITOLO 5 IL MERCATO.....	37
5.1 Il Mercato.....	37
CAPITOLO 6 LEGAL.....	40
6.1. Conformità legale dello zafferano alimentare	40
CAPITOLO 7 UN PROGETTO	42
7.1. Costruire un'azienda di produzione di zafferano. Prospetto Economico Finanziario 42	
7.2. Il progetto.....	42
Usi dello Zafferano	50

