Piano strategico di valorizzazione dello Zafferano (Crocus sativus L.)

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
SaffronNutraMed

Tematica
Diversificazione e multisettorialità

Focus Area
3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni
Periodo
2020 - 2023

Durata
30 mesi

Partner (n.)
7

Regione
Toscana

Comparto
Colture industriali

Localizzazione
ITI14 - Firenze
ITI19 - Siena
ITI1A - Grosseto

Costo totale
€353.209,64

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP010: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Toscana

Parole chiave
Competitività e diversificazione agricola e forestale
Gestione della biodiversità
Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web
https://saffron-nutra-med.toscanaformazione.ne

Obiettivi
- tutelare la qualità e la sicurezza alimentare della produzione di zafferano toscano salvaguardandone e promuovendone l'identità di prodotto agro-alimentare tradizionale e di qualità
- sviluppare nuove applicazioni food e per uso biomedico
- analizzare il mercato e identificare canali e strumenti di valorizzazione dei prodotti ottenuti sia in ambito food che per uso biomedico

Risultati
Le attività di progetto hanno permesso di creare diverse innovazioni relative alla coltivazione dello zafferano, che permettono di ridurre le ore di lavoro destinate a questa coltura, che come è noto viene svolto interamente con lavoro manuale. Inoltre permettono di risolvere problematiche rilevate da diversi agricoltori relative alle perdite economiche dovute agli attacchi di cinghiali in campo che si cibano di bulbi. Inoltre l'utilizzo di strutture rialzate per la coltivazione di Crocus sativus permette di ampliare l'offerta di servizi turistici legati a questo tipo di coltivazione.
Un altro importante aspetto è dato dal possibile utilizzo di gas inerte per la produzione di miele addizionato con tale spezia, tale innovazione infatti parte dal presupposto che il miele ha una di per sé una shelf life prolungata e si è messo a punto tale sistema per lavorare la miscelazione del miele con lo zafferano in presenza di gas inerte al posto dell'ossigeno, al fine di preservare i principi attivi presenti al suo interno, quali crocine, picrocrocine e safranale, che ne identificano gli aspetti organolettici di qualità.
Oltre ad innovazione di prodotto per il settore food il progetto ha permesso di ampliare il mercato al quale rivolgere la propria offerta delle aziende agricole produttrici di zafferano. In particolare sono stati caratterizzati i principi attivi naturali presenti nei tessuti di zafferano al fine di formulare correttamente due integratori per il settore nutraceutico, i quali

t/

Stato del progetto
completato

sono stati valutati da studi preclinici e clinici per la modulazione dell'umore e la maculopatia oculare, che hanno confermato effetti positivi dell'utilizzo di tale spezia.

Attività

- Elaborazione di schede tecniche e nutrizionali per lo stigma
- Sperimentazione agronomica per la coltivazione di Zafferano. Ottimizzazione dei processi di essiccazione degli stigmi e dei tepali allo scopo di preservare il contenuto in principi attivi e uso innovativo per la posa ed estrazione dei bulbi
- Verifica delle proprietà antiossidanti ed antiradicaliche
- Realizzazione di nuove formulazioni standardizzate tracciate toscane
- Produzione di miele autoctono, di polline e pappa reale, per preparati innovativi
- Analisi del fabbisogno delle imprese agricole dedite alla coltivazione dello zafferano
- Iniziative di formazione-informazione sul tema

Contesto

Lo zafferano è noto fin dall'antichità per le numerose proprietà terapeutiche. Ricco in carotenoidi ha importanti proprietà antiossidanti nella difesa dell'organismo umano, contiene vitamina B2 e vitamina B1. Peculiare dal punto di vista chimico e dell'attività biologica è anche la componente aromatica. Il costo elevato della spezia spiega i numerosi tentativi di contraffazione più facili quando il prodotto è commercializzato in polvere. La produzione comporta un grande lavoro manuale e non può essere completamente meccanizzata. Di recente piccoli e medi imprenditori agricoli hanno rilanciato la coltivazione di questa spezia. La multifunzionalità di C. sativus e la tracciabilità nella produzione e trasformazione sono la base per lo sviluppo diversificato, polivalente e sostenibile di un sistema aziendale ed una leva economica locale e di tutela ambientale.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Pura Crocus Agricola s.s.	Via 8 maggio, 2 53024 SAN ANGELO SCALO – MONTALCINO SI Italia	347 3417743	info@puracrocus.com

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Azienda Agricola Sodi Giacomo	Via di Mezzo, 53 58100 Grosseto GR Italia	392 2609094	giacomosodiapicoltura80@gmail.com
Partner	Toscana Formazione S.r.l.	Via A. Celi, 5 58100 Grosseto GR Italia	055 8456673	marrucelli@toscanaformazione.net
Partner	PHYTOLAB S.r.l. Centro ricerche, assistenza fitosanitaria ed agronomica per attività agricole e florovivaistiche	Via Bormida 2 04011 Aprilia LT Italia		
Partner	Università di Siena - Dipartimento di medicina molecolare e dello sviluppo	via A. Moro 53100 Siena SI Italia	0577 234069	amministrazione.dmms@unisi.it
Partner	PIN S.c.r.l. Servizi didattici e scientifici per l'Università di Firenze	Piazza Giovanni Ciardi 25 59100 Prato PO Italia	0574 602500	info@pin.unifi.it
Partner	Azienda Agricola San Cresci s.r.l.	Via Rossa Guido, 8 50032 Borgo San Lorenzo FI Italia	335 228244	zivolo@p2000.it

Innovazioni

Descrizione
Verifica della funzionalità terapeutica dello zafferano e messa a punto di tecnologie, tempi e temperature idonee al mantenimento dei principi attivi

Settore/comparto
Piante vive e prodotti della floricoltura, bulbi, radici e affini, fiori recisi e fogliame ornamentale

Area problema
Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto
Tutela della biodiversità

Descrizione
Utilizzo innovativo della macchina di posa e estrazione bulbi

Settore/comparto
Piante vive e prodotti della floricoltura, bulbi, radici e affini, fiori recisi e fogliame ornamentale

Area problema
Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Effetti attesi
Miglioramento qualità prodotto
Tutela della biodiversità

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://saffron-nutra-med.toscanaformazione.net/	Sito web
Pagina Facebook del progetto	https://www.facebook.com/saffron.nutra.med	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto