





Università
Ca' Foscari
Venezia

**Corso di Laurea magistrale
in Lingue e Istituzioni Economiche e
Giuridiche dell'Asia e dell'Africa
Mediterranea**

Tesi di Laurea



ZAFFERANO IRANIANO

Relatore

Prof. **MENEGHINI Daniela**

Correlatore

Prof. **SALATI Marco**

Laureando

Hassan Ashouri Matricola 840669

Anno Accademico 2013 / 2014



Indice

Parte 1

Introduzione :

- پیش گفتار 5
- Origine e storia dello zafferano.....10
- Importanza economica.....16
- Zafferano e occupazione.....17

Zafferano e produzione:

- Studio della pianta.....23
- Condizioni di coltivazione dello zafferano.....25
- Metodo della coltura.....33
- Usi alimentari.....35
- Usi farmaceutici.....36
- Altri usi.....39

Parte 2

Produzione ed esportazione:

- Normative doganali e andamento dell'esportazione...42
- Intralci allo sviluppo della produzione e dell'esportazione
.....44



Parte 3

Sfide per il futuro

- Nuovi studi di settore dello zafferano.....46
- Imballaggio.....47
- Logo e brand.....48
- E-commerce.....49
- Conclusione.....50
- Bibliografia53



Capitolo 1

Introduzione





پیشگفتار

تقریباً کل اقتصاد ایران وابسته به درآمد حاصل از بخش انرژی، نفت و گاز می باشد. معضل اساسی که بیش از یک قرن اقتصاد ایران با آن مواجه است و مانع از پیشرفت سایر واحد های تولیدی که می توانند در زمینه اشتغال زایی و ایجاد رفاه اجتماعی موثر باشند می شود، به خصوص در بخش کشاورزی.

با توجه به این معضل، تاکید بر توسعه و صادرات محصولات غیر نفتی، در درجه اول در بخش کشاورزی بدیهی به نظر می رسد، به ویژه در شرایط بحران اقتصادی و سقوط قیمت جهانی نفت خام، تنها با تغییر ذهنیت و با تغییر سیاست دولت، از دیدگاه ابزاری به استراتژیک، در زمینه تولید و صادرات محصولات کشاورزی می توان یک اقتصاد پایدار و ماندگار در ایران را فراهم ساخت.

در بخش محصولات کشاورزی، زعفران در میان با ارزش ترین محصولاتی است که در مزارع حاصل خیز ایران قابل کاشت و برداشت است چرا که طبیعت ایران دارای زمستان های معتدل و نه خیلی سرد و تابستان های گرم و آفتابی، بهارهای کم بارش و پاییزی با دمای ملایم است.

فلات ایران، به لحاظ تاریخی به عنوان مهد زعفران شناخته شده است، با سابقه ای بیش از 3000 سال، به خصوص در خراسان جنوبی (منطقه قاینات)، یک زیستگاه ایده آل برای کشت این گیاه بوده است. بر اساس اسناد قابل استناد مورخان، دانش خواص دارویی و نحوه استفاده از زعفران در آشپزی از ایران باستان به یونانیان، رومی ها و چینی منتقل شده است و پس از فتوحات اسلامی امپراتوری ایران توسط اعراب، دانش زراعت زعفران در میان مردم سواحل دریای مدیترانه از شمال آفریقا تا اندلس و سیسیل اسلامی گسترش یافت.





با توجه به اینکه طی سال های اخیر تولید زعفران در ایران به 254.06 تن در سال 1390 در یک منطقه کشاورزی به مساحت 72,162 هکتار افزایش یافته است و حدود 90 درصد از 254 تن از محصول زعفران تولید شده به بیش از 50 کشور در سراسر جهان صادر می شود، به نظر می رسد ایران به صراحت بزرگترین صادر کننده زعفران در جهان و سپس یونان با حدود 6 تن، مراکش با 4، هند 3 و اسپانیا 2 تن می باشد .

همانطور که می بینید، سهم صادرات چهار کشور صادر کننده پس از ایران تنها 7 درصد از کل صادرات ایران می باشد. ارزش صادرات زعفران از ایران است (بر اساس آمار گمرک ایران) حدود 405 میلیون دلار برآورد شده است.

با توجه به اینکه مجموع درآمد حاصله از کسب و کار زعفران در جهان معادل چهار بلیون دلار می باشد سهم طرف ایرانی به عنوان یک تولید کننده بیش از 90 درصد از زعفران در جهان، کمتر از 500 میلیون دلار است.

در ایران 155496 تولید کننده زعفران در کوچکترین فضای ممکن در حال تولید هستند: 76٪ کمتر از یک هکتار، 17 درصد از 1 تا 2 هکتار، و 7٪ بیش از 2 هکتار. تعداد تعاونی های موجود بسیار کم (حدود 57 تعاونی) و در اندازه کوچک هستند.

تنها در منطقه خراسان بیش از 600,000 نفر از تولید زعفران امرار معاش می کنند و این تولید کاملاً سنتی است. در طول این روند، از جمع آوری گل ها و جداسازی کلاله و بسته بندی به طور کامل با دست انجام می شود.

این صنعت که بیشترین میزان تولید اشتغال را داراست، در سال 2011 در زمینه تولید زعفران تنها در منطقه خراسان 13 میلیون و 788 روز کاری که 10٪ آن در بخش کشت و 20٪ درصد در بخش برداشت گل، 65٪ در بخش پاکسازی و دسته بندی کلاله ها می باشد. در این سه فاز تولید با میانگین 197 روز کاری در سال در هر هکتار، نیروی کار زنان به ترتیب شامل: 40، 50 و 80 درصد از نیروی کار است.





دو سوم زعفران ایران به طور معمول به صورت فله و ناشناس به امارات متحده عربی و اسپانیا صادر شده سپس در بسته بندی های کوچک برای مصرف کننده بسته بندی شده و مجدداً توسط شبکه های واسطه به کشورهای دیگر صادر می شود ، بدیهی است حذف رابط ها از این پروسه تاثیر به سزایی در بهینه سازی این تجارت خواهد گذاشت .

در روند تولید و صادرات زعفران یک سری مشکلات جدی وجود دارد ، از جمله عدم وجود روابط اقتصادی برنامه ریزی شده و همچنین عدم ثبات در نرخ ها که در پی تحریم های اقتصادی علیه معاملات مالی و بانکی به عنوان مانع اساسی در راه برنامه ریزی بلند مدت برای تولید و صادرات این محصول وجود دارد .

زعفران کالایی با ارزش و سبک وزن است و به راحتی قابل حمل می باشد که همین امر باعث افزایش قاچاق راحت آن به ویژه در مناطق مرزی می باشد. بدیهی است تسهیل در روند بوروکراتیک و از بین بردن تعرفه های خروجی می تواند به منظور از بین بردن پدیده قاچاق موثر باشد. جلوگیری از شوک ناشی از نوسانات شدید قیمت و صادرات و اتخاذ سیاست ها و استراتژی های مبتنی بر جهانی سازی ، توسعه بازار زعفران ایرانی در جهان: بسته بندی، لوگو و یا نام تجاری (برند) و کسب مهارت های مورد نیاز در زمینه تجارت الکترونیکی از عوامل موثر در بهینه سازی این تجارت می باشد.





La quasi totale dipendenza dell'economia iraniana dal reddito proveniente dal settore energetico, greggio e gas, costituisce il fondamentale flagello che si abbatte periodicamente da più di un secolo sullo sviluppo serio di altri comparti produttivi capaci di generare occupazione e benessere diffuso come, ad esempio, il settore dell'agricoltura. Ciononostante, per alienarsi da questo flagello, nei vari piani pluriennali di crescita degli ultimi decenni viene posto l'accento sullo sviluppo e l'esportazione di prodotti non energetici, in primo luogo nel settore



dell'agricoltura soprattutto in frangenti di crisi economica e caduta dei prezzi mondiali del greggio: solo con un cambiamento di mentalità e con la trasformazione dello sguardo dello stato, da strumentale a strategico, nei confronti della produzione ed esportazione dei prodotti agricoli, si può conferire un assetto stabile e duraturo all'economia iraniana.

Nel contesto dei prodotti agricoli lo zafferano si colloca tra i beni più preziosi che il variegato e fertile altopiano iranico può offrire con le sue estese pianure temperate, con inverni non eccessivamente rigidi ed estati calde e soleggiate, primavere secche e autunni dolci.

L'altopiano iranico, storicamente riconosciuto come culla dello zafferano, con





una storia di oltre 3000 anni soprattutto nel sud *Khorasan* (zona *Qaenat*) si rivela dunque l'habitat ideale per la coltivazione di questa pianta. L'emigrazione dei saperi sulle proprietà officinali e l'uso dello zafferano in cucina, che dall'antica Persia si è estesa a Greci, Romani e Cinesi, è attestata unanimemente dagli storici. Successivamente furono gli Arabi che, avendone appreso i metodi di coltura a seguito della conquista islamica dell'Impero Persiano, la diffusero presso i popoli delle sponde del Mediterraneo: dal nord Africa, all'Andalusia, alla Sicilia islamica.

La produzione di zafferano in Iran nel 1390, anno persiano di riferimento, (da intendersi cronologicamente come periodo che va dal 21 marzo 2011 al 20 marzo 2012) ammonta a 254,06 tonnellate coltivate in una superficie agricola utilizzata (SAU) di 72.162 ettari. Circa il 90% delle 254 tonnellate di zafferano prodotto è stato esportato in più di 50 paesi del mondo. L'Iran risulta essere inequivocabilmente il primo esportatore di zafferano nel mondo seguito dalla Grecia con circa 6 tonnellate, dal Marocco con 4, dall'India con 3 e dalla Spagna con 2. Come si può notare, l'esportazione dell'insieme dei 4 paesi che seguono l'Iran raggiunge appena il 7% dell'esportazione iraniana. Il valore delle esportazioni di zafferano dall'Iran è stimato (dati della dogana iraniana) in 405 milioni di dollari. L'ammontare del business dello zafferano nel mondo equivale a 4 miliardi di dollari dei quali la parte iraniana come produttore di oltre il 90% dello zafferano nel mondo, è soltanto di 500 milioni di dollari.

In Iran i 155.496 produttori di zafferano costituiscono una numerosa platea di coltivatori per la maggior parte piccoli: il 76% possiede meno di un ettaro, il 17% da 1 a 2 ettari e il 7% più di 2 ettari.

Le cooperative di produzione sono poche (in tutto 57) e di piccole dimensioni. Solo nella regione di Kohrassan più di 600.000 persone ricavano la loro sussistenza dalla produzione di zafferano. È una produzione totalmente artigianale; tutto il processo, dalla raccolta dei fiori alla selezione e separazione degli stimmi fino al momento del confezionamento è interamente eseguita a





mano. È il settore che in assoluto produce più occupabilità, nel 2011 la produzione di zafferano solo nel Kohrassan ha creato 13 milioni e 788 giornate di lavoro di cui il 10% nella coltivazione e il 20% nella raccolta dei fiori, il 65% nella separazione degli stimmi. In questa triplice fase di produzione con una media di 197 giorni lavorativi all'anno per ogni ettaro, il lavoro femminile ha costituito rispettivamente il 40, il 50 e l'80% della forza lavoro.

Le associazioni e i sindacati di categoria promossi e partecipati dal basso non sono rilevanti. Tuttavia negli ultimi 15 anni presso le camere di commercio lo Stato ha costituito due organi adibiti alla formazione professionale con l'organizzazione di seminari ed iniziative promozionali di vario genere: “*Shoraye melli zafferan*” *Consiglio Nazionale dello zafferano* e “*Ettehadiye saderkonandegane zafferan*”, *Safran union exparte*

Due terzi dello zafferano iraniano vengono normalmente esportati sfusi e in modo anonimo negli Emirati Arabi e in Spagna,

Da lì lo zafferano viene confezionato in minuscoli contenitori destinati al consumatore finale e riesportato in altri paesi da una rete di intermediari, omettendo la vera provenienza del prodotto e traendone un consistente valore aggiunto.

Sono serie e numerosi le insidie per il consolidamento della produzione e per la stabilità dei livelli di esportazione dello zafferano. In primo luogo bisognerebbe aspirare ad una maggiore credibilità nelle relazioni e nel commercio internazionale. L'estrema instabilità dei tassi di cambio seguita dall'embargo economico contro le transazioni finanziarie e bancarie costituisce il fondamentale ostacolo ad una programmazione a medio e lungo termine per la produzione e l'esportazione dello zafferano e ad un maggiore sviluppo dell'intera economia iraniana.

Modificare di continuo le regole, istituire tasse doganali in uscita, regolamentare rigidamente le modalità di confezionamento, imporre sanzioni su confezioni superiori a 10 grammi e l'obbligo della dicitura “made in Iran” su ciascuna delle





minuscole confezioni destinate all'esportazione, allontana gli acquirenti esteri che ben conoscono attitudini e gusti dei loro clienti finali.

Lo zafferano essendo merce preziosa e leggera si presta ad essere contrabbandato con facilità da corrieri senza scrupoli, soprattutto nelle regioni di confine. Semplificare le procedure burocratiche ed eliminare balzelli in uscita potrebbe rivelarsi efficace ai fini di eliminare il fenomeno del contrabbando.

Evitare gli shock derivanti dalle brusche oscillazioni dell'esportazione e del suo valore, rende necessaria l'acquisizione di politiche e strategie complesse ed articolate basate sulla conoscenza dei fattori che, in un mondo sempre più globalizzato, determinano lo sviluppo del mercato dello zafferano in Iran e nel mondo: il confezionamento, il logo o nome commerciale (brand) e l'acquisizione delle abilità necessarie nel campo del commercio elettronico.

A partire da queste sintetiche e schematiche considerazioni che svilupperemo nel corso della nostra ricerca, racconteremo non solo la storia, la civiltà e una cultura-cultura, ma tenteremo anche di far emergere utili spunti per un'analisi economica della produzione e del marketing dello zafferano.





Origine e storia dello zafferano

Lo zafferano, il cui nome scientifico è *Crocus Sativus L.*, è la pianta dal maggior valore commerciale al mondo. Appartiene all'ordine delle iridaceae ed è diffuso nella regione mediterranea e nell'Asia occidentale, dai 30° fino ai 50° di latitudine nord e dai 10° ovest fino agli 80° est di longitudine in regioni particolarmente secche come l'Iran, caratterizzate da inverni freddi ed estati calde e senza precipitazioni a inizio autunno. Tra le caratteristiche più evidenti di questa pianta c'è il suo far fiore prima rispetto agli organi vegetativi delle altre piante, ed è diffusa in regioni equatoriali e temperate di entrambi gli emisferi.

Tassonomia filogenetica

L'ordine delle iridaceae comprende circa 70 famiglie e 1800 generi. Tra le più importanti famiglie ricordiamo: la Sisyrinchium con 100 generi, il Gladiolus con 300, la Iris con 300, la Freezia con 20, la Crocus con 75, la Romulea con 90, la Ixia con 45.





Il nome dello zafferano

Il termine “zafferano” è passato nelle altre lingue da quella araba, ma la sua origine è sconosciuta. In persiano il termine per “zafferano” è korkom, che in medio-persiano veniva pronunciato kūr-kūm, mentre in turco abbiamo zofrūn, in arabo al-zaʿfirān, in inglese saffron, in spagnolo azafran, in francese safran, in italiano zafferano, in tedesco safran e in hindi zuffron.

Breve storia della diffusione e dell'origine dello zafferano

Lo zafferano appartiene all'ordine delle iridaceae ed è noto con il nome scientifico di *Crocus Sativus*. In alcune fonti, come ad esempio le enciclopedie americane, è detto che il termine proviene da “Karikus”, nome di una regione in Silesia nel mediterraneo orientale. Altre invece fanno derivare il termine dal nome di una antica provincia della Media, in Iran. Alcuni ricercatori individuano l'origine dello zafferano in un territorio ampio corrispondente oggi a Grecia settentrionale, Turchia, Asia minore e Iran. I persiani hanno reso nota la parte migliore dello zafferano esportandola in molte regioni del mondo antico verso greci, bizantini, cinesi e le popolazioni semitiche, tra cui gli arabi, e diffondendone la coltivazione tra il I e il IV secolo dell'*hijra* nei paesi islamici intorno al Mediterraneo. In questo modo, per mezzo dei persiani, lo zafferano veniva esportato per la prima volta circolando in Siria, e da lì la sua coltivazione venne diffusa nell'Africa settentrionale e in Andalusia, la Spagna meridionale allora musulmana, mentre i persiani restavano comunque attivi nella diffusione della coltura e delle tecniche ad essa necessarie. Le fonti storiche ci dicono che i persiani sono stati particolarmente interessati allo zafferano già a partire dall'età antica, e in grado





tale che oro e zafferano venivano offerti in dono nelle feste e durante i banchetti, ad esempio quelli tenuti per celebrare il matrimonio o per glorificare i signori locali. Durante la più magnifiche di queste celebrazioni, le personalità più importanti – e talora tutti i presenti – gettavano monete d'oro e d'argento, zafferano e fiori sul capo della sposa e dello sposo mentre in altre lo zafferano veniva bruciato, sia da solo sia accompagnato a muschio profumato, ambra e legno d'aloë, e veniva versata acqua di rose. In epoca Achemenide si inizia a utilizzare lo zafferano per le decorazioni del pane e per profumare le vivande.

Ferdinand Iusti, autore di una biografia di Dario, scrive: «il sovrano persiano strofinava il proprio corpo con un olio profumato, che consisteva in una mistura di olio di girasole e burro che veniva poi cotta con zafferano e vino di datteri. In epoca partica lo zafferano persiano si diffuse in Grecia e Anatolia, e poi anche i cinesi divennero acquirenti dello zafferano d'Iran. Anche in epoca *sasanide* la coltivazione dello zafferano era diffusa presso *Qom*, e la qualità di questo prodotto era celebre. Nello stesso periodo lo zafferano trovò applicazione nella produzione di un tipo molto costoso di carta, e prima ancora veniva impiegato per la preparazione di inchiostri da scrittura di alta qualità, uso che si mantenne intatto anche nei secoli successivi. Gli inchiostri a base di zafferano, più o meno colorati – da un giallo tenue fino al rosso sangue –, venivano utilizzati per scrivere decreti e lettere composte nelle cancellerie degli shah, dei califfi e dei principi e anche nella composizione di inchiostri per le titolature dei libri e delle lettere, e parimenti nell'indoratura, mentre nei libri di poesia trovava applicazione nelle miniature e nelle decorazioni che arricchivano i bordi delle pagine. Ancora, l'inchiostro a base di zafferano veniva usato anche per la scrittura di preghiere sacre, amuleti e talismani speciali su carta o stoffa.

Nelle fonti pahlavi lo zafferano compare col suo nome persiano, *korkom*. In una traduzione del *Bondaheshen*, lo zafferano è annoverato tra le spezie o piante profumate, e in un'altra traduzione dello stesso testo lo zafferano viene nominato tra le piante utilizzate per colorare i tessuti. “Zafferano” è un termine





arabo oppure arabizzato, nonostante nelle fonti occidentali si evochi per questo termine – così come per il persiano *korkom* – una radice sumera. Questa opinione è degna di essere tenuta in conto, dal momento che in realtà il luogo d'origine dei sumeri è tra le regioni in cui lo zafferano era presente fuori dall'Iran. È anche possibile che gli stessi nativi della regione avrebbero diffuso lo zafferano dall'Iran in seguito alle invasioni degli Arii.

Nelle fonti in lingua araba e persiana si trovano dieci termini diversi per “zafferano”. Tuttavia, questi termini si incontrano raramente nelle fonti e nei testi antichi in persiano. Per esempio il termine *korkom* compare molto di rado nella letteratura persiana, mentre il termine *za'ferān* è oggetto di grande attenzione presso i letterati e i poeti assieme alle proprietà e ai meriti di questa pianta. L'attenzione che le fonti persiane dedicano a questa pianta è tale che si può affermare che il termine “zafferano” e i discorsi su di esso si trovano nelle fonti in lingua persiana più che in quelle composte in ogni altra lingua.

La fama dello zafferano di Qom già in epoca preislamica ci dice della presenza di colture di questa pianta nell'Iran antico. Nel decimo secolo d.C. la coltivazione dello zafferano si diffuse in Spagna per mezzo degli arabi – i quali a loro volta lo avevano appreso dai persiani –, e successivamente nel diciottesimo secolo venne impiantata nel *Walden*, una regione dell'Essex in Inghilterra, varietà di zafferano oggi nota come “*Walden Saffron*”.

Per ciò che concerne le opere letterarie e mediche composte in India, è chiaro che lo zafferano è stato a lungo noto anche in quella regione; allo stesso modo lo zafferano era tenuto in alto conto da egizi, greci, ebrei, indiani e musulmani.





L'importanza dello zafferano

In termini generali quasi ogni membro della famiglia dei gigli, categoria di piante ornamentali e medicinali che hanno applicazioni nell'alimentazione e nell'industria, è spesso coltivato ovunque nel mondo. Dagli stimmi dello zafferano, che sono ampiamente coltivati nell'Europa e Asia meridionale e nella regione orientale dell'Iran, si estrae l'essenza di zafferano che ha una grande importanza commerciale e industriale.

La coltivazione dello zafferano in Iran ha una storia di 3000 anni. Questa pianta, di grande valore, da alcuni anni è senza stimmi e con bulbo e, venendo coltivata in regioni desertiche, assume un colore rosso-dorato oppure dorato come il deserto. Da ogni 150 fiori si ottiene un grammo di zafferano, e da circa 147.000 fiori freschi si ottiene un chilo di zafferano secco. A causa del suo sapore, colore e profumo eccezionale lo zafferano trova numerose applicazioni nella manifattura alimentare, medica e chimica nonostante le limitazioni imposte dalla difficoltà della sua coltivazione e raffinazione, nonché dal suo alto prezzo.





Zafferano e occupazione

Il centro fondamentale di produzione di questa pianta è la regione desertica e con pochissime precipitazioni del *Khorasan* meridionale e abbiamo notizia della lavorazione dello zafferano in questa regione da un millennio. Lo zafferano è una delle poche piante che crescono nelle più difficili condizioni naturali. In virtù del fatto che la regione d'origine dello zafferano è l'Iran, questa pianta è una delle attrazioni speciali del paese e i turisti che lo visitano lo acquistano per portarlo nel loro paese come souvenir. Ciò fa sì che, senza alcun dubbio, esso abbia un'importanza strategica per il paese.

Il raccolto autunnale dello zafferano all'alba è un'esperienza tanto meravigliosa e affascinante che chiunque l'abbia provata una volta porta con sé il desiderio di goderne di nuovo. Lo zafferano è una delle meraviglie preziose dell'agricoltura iraniana che, aldilà del suo valore economico, attrae numerosi visitatori che desiderano vederne la bellezza. Lo sfruttamento dello zafferano si è diffuso da lungo tempo in Iran, Asia minore e alcune regioni d'Europa, come la Grecia. D'altro canto, nonostante il commercio mondiale dello zafferano sia controllato da sei paesi, il primo esportatore di zafferano resta l'Iran anche in forza della sua lunga tradizione in questo senso sin dall'età antica. Oggi il 60% dello zafferano prodotto in Iran proviene dal *Khorasan*, ovvero da quella stessa regione dove anticamente se ne produsse per la prima volta; per questa stessa ragione alcuni ricercatori individuano nei Medi i primi coltivatori di zafferano. Questa pianta ha avuto una grande importanza nella vita culturale e sociale del nostro paese, il che testimonia dell'armonia tra essere umano e ambiente naturale in questa regione. L'Iran si è sempre confrontato con la sfida posta dalla scarsità d'acqua, ma lo zafferano è una pianta che non ha bisogno di irrigazioni abbondanti: per questa ragione le genti del *Khorasan* si sono dedicate alla sua coltivazione.

Ancora, non è necessario che la pianta venga bagnata durante le notti d'estate ed





è interessante che lo zafferano, crescendo in autunno e inverno, non necessiti di versamenti continui di pesticidi in questo periodo. Forse saprete che lo zafferano è una pianta la cui maturazione impiega diversi anni, ovvero il costo e la fatica di cui la sua crescita abbisognano consistono in un anno di lavoro ma essa consente raccolti per diversi anni. Ciò nonostante, la sua coltivazione è molto impegnativa e per questa ragione il processo di coltivazione e crescita dello zafferano si adattava bene alle antiche abitudini di vita sociale dei persiani, che vivevano in famiglie allargate le quali convivevano poi tra di loro in uno spazio limitato. Ancora oggi è vero che le più di 100.000 famiglie di coltivatori diretti di zafferano in regioni desertiche dell'Iran, particolarmente *Torbat, Gonabad, Qa'en, Bajestan, Ferdowsi, Sarayan, Birjand e Kashmar*, nel *Khorasan* meridionale e *Razavi*, sono legate da legami di sangue o matrimonio. Un altro fattore da considerare è la compatibilità della coltura dello zafferano con le condizioni sociali e ambientali del *Khorasan* rurale, dal momento che la coltivazione dello zafferano richiede l'impiego di mezzi di trasporto merci di ampia portata, magazzini e altre varie infrastrutture che scarseggiano nella regione. Per questa ragione la coltivazione dello zafferano in termini di supervisione pratica e necessaria della coltura offre un ritorno economico importante agli abitanti del *Khorasan*. Va sottolineato come la scelta di coltivare lo zafferano da parte degli abitanti del *Khorasan* ne dimostri l'intelligenza e le capacità, in grado tale che gli studiosi recentemente hanno iniziato a riflettere sull'impiego di metodi simili per ottenere prodotti agricoli di pari qualità. Margalt, un ecologista spagnolo celebre in tutto il mondo, ritiene che esistano alcune regioni a bassa produttività delle quali è necessario fare un uso appropriato. Secondo lui perché tali regioni producano è possibile pianificare la coltivazione di piante medicinali – tra le quali lo zafferano – che possano crescere in modo ottimale in questi terreni scarsamente produttivi, così che i principi attivi presenti in queste piante possano aumentare e, avendo un alto valore aggiunto, possano avere un impatto positivo sull'economia della regione e sui suoi abitanti: grazie a questa sua idea Margalt ha vinto un premio Nobel, mentre i contadini del





Khorasan da secoli mettono in pratica questa idea. Purtroppo in passato non era conosciuto a dovere, e nell'Iran antico solo le famiglie più ricche utilizzavano lo zafferano nella preparazione dei cibi.

Gli antichi medici, tra cui Zakaria Razi nell'ottavo secolo, Avicenna nel nono, Abu Rayhan Biruni nel decimo, Hakim Musa Hossaini nel sedicesimo, Alavi *Khorasani* Shirazi nel diciassettesimo, Ibn al-Atba' nel diciannovesimo e alcuni studiosi iraniani nel ventesimo, hanno parlato dello zafferano nelle loro opere. Nella maggior parte dei casi essi hanno parlato dello zafferano come di una spezia per i vari cibi in grado di stimolare l'appetito e favorire la digestione. Inoltre lo zafferano veniva utilizzato per curare tosse e bronchiti croniche, placare il dolore ai denti, eliminare convulsioni, insonnia e calcoli renali, rafforzare la vista e come rimedio per la diarrea.

A lungo lo zafferano iraniano veniva prodotto e consumato solo all'interno del paese, mentre negli ultimi cento anni esso ha trovato diffusione anche in Europa e in particolare in Spagna. In epoca *Qājār* lo zafferano è entrato nei mercati europei sotto forma di rarità, regalo prezioso o souvenir e così, senza che la sua origine fosse nota, se ne iniziò il consumo in Europa. In altri termini, lo zafferano iraniano veniva venduto in nome degli stranieri. Solo da circa 40 anni che lo zafferano iraniano è conosciuto come tale nei mercati europei e viene venduto in Spagna, Italia, Francia, Germania, Grecia e Gran Bretagna così che la popolazione di questi paesi, grazie all'eccellenza dello zafferano iraniano, conosce l'Iran. Nonostante lo zafferano sia coltivato anche in paesi come Spagna e Grecia lo zafferano iraniano è di qualità superiore per colore, nobiltà, sapore, profumo ed essenza. Per questa sua eccellenza lo zafferano iraniano è molto calorico, mentre lo zafferano dei paesi concorrenti da questo punto di vista è e resterà insoddisfacente dal momento che, in questi paesi, non ci sono regioni come il *Khorasan*. Lo zafferano iraniano è inoltre superiore da molti altri punti di vista. A titolo d'esempio, uno studioso francese ha portato con sé in Francia da un suo viaggio in Iran 20kg di fiori di zafferano e da essi ha estratto una sostanza in





grado di rivoluzionare la profumeria mondiale. Lo zafferano si è dimostrato così efficace nello sviluppo della profumeria francese che la Francia è oggi il principale acquirente di zafferano iraniano. Con queste qualità è evidente che lo zafferano può assurgere a simbolo turistico dell'Iran, così da portare contemporaneamente sia a un'espansione del turismo sia a uno sviluppo economico dal momento che lo zafferano non trova acquirenti nei paesi poveri.

Lo zafferano è una pianta con applicazioni in farmaceutica e nell'industria e il suo fiore è inizialmente di un rosso brillante che, con la maturazione, si scurisce sempre di più. Per i coltivatori del *Khorasan* lo zafferano (oro rosso) è una fonte di guadagno fondamentale.

Lo zafferano è una pianta che ha bisogno d'acqua solo due volte a inizio ottobre (prima del raccolto) e una volta a dicembre (sul finire del raccolto) e per bagnare la quale, fino a primavera, sono sufficienti pioggia e neve. La piantagione e il raccolto dello zafferano creano abbondanti posti di lavoro, le spese di spedizione di questa merce sono ridotte e offrono margini di profitto.





Capitolo 2

La coltivazione dello zafferano





Studio della pianta

Lo zafferano è una pianta perenne della famiglia delle iridaceae, erbacea, senza peduncolo e con bulbo. Raggiunge un'altezza di circa 30 centimetri e ha foglie lunghe e verdi. Il suo peduncolo sotterraneo è formato da due bulbi duri, rotondi e carnosi. Di forma quasi sferica, questi bulbi hanno un diametro compreso tra i 3 e i 5 centimetri e sono coperti da una sottile membrana marrone. Ciascun bulbo ha dalle 6 alle 9 foglie sottili, simili a steli d'erba. I fiori dello zafferano sono purpurei, regolari e dotati di lunghi canali: la parte sovrappina del fiore sono gli stocchi.

Il fiore dello zafferano si schiude a inizio autunno. Nel primo anno dalla piantagione a causa della debolezza dei bulbi, non ancora completamente radicati in terra, i boccioli del fiore non hanno ancora forza sufficiente per crescere e allo stesso modo le foglie spuntano più tardi del solito. A protezione del fiore ci sono tre petali e tre sepal, allo stesso modo di colore viola e difficili da distinguere tra loro. Al centro del fiore si trova l'ovario, dal quale fuoriesce lo stilo. Questo è lungo e sottile, di color giallo chiaro e termina in uno stigma di un rosso trasparente tendente all'arancione e ramificato in tre rami lunghi circa 2-3 centimetri. I tre stocchi assieme al loro stilo, una volta seccati, diventano zafferano commerciabile.

Lo zafferano è una pianta erbacea perenne che fiorisce dalla fine di agosto a novembre. Questa pianta è originaria del Mediterraneo orientale e del Medio Oriente. Gli stocchi, una volta separati dai fiori, vengono raccolti per scopi farmaceutici. Inizialmente essi vengono essiccati al buio e successivamente





vengono disposti su di un setaccio posto su fuoco moderato. La raccolta dello zafferano è un lavoro complesso: 20.000 stigmi forniscono l'equivalente di un chilogrammo di farmaco. Questo diviene di un colore arancione tendente al rosso brillante e il suo odore e il suo sapore sono acri. Esso dovrebbe essere conservato in contenitori chiusi perché perde con facilità il proprio colore, profumo e sapore. A causa del suo valore economico, la maggior parte di esso viene spesso mescolato con materiali grezzi che hanno una somiglianza di colore, come la calendula e il cartamo. Lo zafferano ha un pigmento e un piccolo quantitativo di essenza. Allevia il dolore e agisce come un antispasmodico. Un tempo veniva adoperato come rimedio casalingo mentre oggi viene utilizzato raramente come farmaco per curare le malattie e molto più come spezia e colorante per i cibi, in particolare nella cucina orientale. Un abbandonante utilizzo di zafferano può essere causa di una grave intossicazione, infiammazioni locali ed emorragie. Al giorno d'oggi l'importanza dello zafferano come rimedio medico è meno accentuata a causa dei costi elevati di questo prodotto e dell'alto numero di fiori necessari a produrre una piccola quantità di farmaco.

Nel Medioevo la produzione dello zafferano era diffusa nelle regioni mediterranee e in Europa centrale; qui veniva utilizzato come pigmento. In Inghilterra, mentre un tempo lo zafferano veniva coltivato e lavorato, oggi cresce spontaneamente. Oggi coltivazioni di zafferano sono presenti anche nel sud della Francia, in Italia, in Ungheria, in Grecia, in Turchia, in Iran, India e Cina.





Condizioni di coltivazione dello zafferano

1. Le condizioni meteorologiche appropriate per la coltivazione della pianta

La pianta dello zafferano cresce in qualsiasi condizione climatica, ma le regioni più adatte alla sua coltivazione sono quelle con un clima temperato, estati calde e secche e autunni e inverni asciutti. Un'umidità eccessiva è causa del deperimento dei bulbi. Un clima molto rigido può causare gravi danni alla pianta soprattutto durante la fioritura. Lo zafferano è una pianta subtropicale che preferisce inverni temperati e estati calde e secche. La resistenza al freddo dello zafferano è molto elevata, tuttavia quando il periodo di crescita della pianta avviene nei mesi autunnali, invernali e all'inizio della primavera il clima, essendo più mite, si rivela più adatto. Durante il periodo di riposo della pianta (in estate), la pioggia e l'irrigazione sono dannosi. Per questo motivo la coltivazione e la lavorazione dello zafferano non sono diffuse, in Iran, nelle regioni del Gilan, del Mazanderan e nelle calde regioni meridionali del paese. Anche le terre soleggiate e senza alberi, ma esposte a venti gelidi, non sono appropriate per la crescita dello zafferano. I venti freddi non sono adatti per la coltivazione dello zafferano in quanto causano la crescita irregolare della pianta. Essa, nelle regioni secche, ha bisogno di essere irrigato dalle cinque alle sei volte; tuttavia nelle regioni piovose (fino a 150 millimetri) e in altre condizioni favorevoli lo zafferano necessita di sole due irrigazioni. Nonostante questo, nei villaggi di Birjand e Qa'emat, dove durante l'estate viene irrigato poco, all'ombra dei cespugli di crespino e degli alberi di mandorle le piantagioni di zafferano crescono bene.

La temperatura massima per questa pianta va dai 35 a 40° C e ha mostrato buone prestazioni a un'altitudine compresa tra i 1.300 e i 2.300 metri sul livello del mare.





2. Tipologie di terreno appropriate per la coltura dello zafferano

Il bulbo dello zafferano rimane nel terreno per un lungo periodo di circa 5-7 anni. Il terreno deve essere leggero o composto di sabbia e argilla in modo tale che il bulbo, durante tutto questo periodo, possa trovare nutrimento e resistere alle particolari condizioni della regione.

Il terreno migliore per la coltivazione dello zafferano è quello argilloso e sabbioso, la cui conducibilità elettrica (Ec) sia inferiore ai 4 millisiemens.

Il terreno deve essere fertile e possedere una certa quantità di humus in modo tale che i bulbi possano crescere facilmente. Invece i terreni salini e argillosi e quelli umidi e poveri non sono adatti per la coltivazione dello zafferano. Inoltre nelle terre ricche di ciottoli ed erbacce il prodotto non è buono. Parimenti, i terreni biologicamente poco attivi innescano la decomposizione dei bulbi e causano la rovina della coltivazione.

3. Rotazione delle colture

Il miglior terreno per la coltivazione dello zafferano è quello in cui precedentemente cresceva un'altra tipologia di raccolto o quello convertito a maggese per un certo periodo.

Diversi esperimenti e l'esperienza hanno dimostrato che il terreno coltivato per due volte successive con la pianta di zafferano non è per niente adatto e il tasso di produzione diminuisce. Se lo zafferano rimane per più di un anno nello stesso campo il terreno si impoverisce e insorgono malattie che colpiscono la pianta; i ricercatori a tal proposito ritengono che per almeno 7-8 anni il terreno non venga coltivato con la pianta dello zafferano.





4. Condizioni adatte per la semina

I bulbi di zafferano fioriscono nei mesi di ottobre e di novembre (a seconda della regione) e il periodo di fioritura dura per circa 15-20 giorni. Nei primi giorni il numero dei fiori sbocciati è ridotto ma a poco a poco, fino al termine del periodo di fioritura, raggiunge il suo massimo e poi diminuisce gradualmente; dopo la fioritura compaiono poco a poco le foglie dello zafferano, dalla caratteristica forma di lancia, e il campo sembra un prato. Il periodo di crescita dello zafferano è differente a seconda della regione in cui cresce: fino alla fine di maggio la pianta si ingiallisce a poco a poco e le sostanze nutritive vengono trasportate al bulbo dal cespuglio esterno.

Quando i bulbi cominciano a diventare abbastanza grandi, essi sono in grado di provvedere sufficientemente al proprio sostentamento. Da inizio a fine maggio le foglie divengono completamente gialle e secche. Il periodo di riposo del bulbo inizia nel mese di giugno e prosegue fino alla fine di settembre o addirittura fino alla metà di ottobre. Ma il periodo decisivo di riposo del bulbo dello zafferano va dall'inizio di giugno a metà o fine agosto, momento in cui crescono le nuove radici. Dal mese di ottobre il bulbo dello zafferano torna in vita con dei profumati e belli fiori viola. È da notare il fatto che la pianta di zafferano è molto resistente alle condizioni climatiche invernali ed è in grado di resistere anche a temperature sotto lo zero.





5. Deposizione dei bulbi e momento della coltura

La costruzione di una nuova coltura di zafferano è possibile solo ricorrendo ai bulbi, pertanto la preparazione e selezione di bulbi di alta qualità è fondamentale nello sviluppo della coltura. I bulbi di zafferano possono essere rimossi dal terreno per essere conservati o trasferiti in un altro campo rispettando i momenti di riposo della pianta (da fine maggio a fine agosto), durante i quali è possibile questa operazione. È meglio piantare nuovamente i bulbi subito dopo averli rimossi così che essi possano continuare il periodo di riposo nel nuovo terreno, pertanto affinché essi mettano radici e germoglino è meglio che, dal momento dell'estrazione del bulbo dal terreno a quello dell'interramento, passi il minore tempo possibile. Ciò nonostante, i bulbi di zafferano possono essere conservati fuori dal terreno in luogo fresco e asciutto con elevazione di 20-30 centimetri rispetto al terreno per alcuni mesi, stante tuttavia una riduzione fisiologica di fiori e frutti offerti dalla pianta nel primo anno dopo il nuovo interrimento.

Si possono piantare i bulbi di zafferano in autunno, da inizio maggio a metà ottobre, ma è meglio evitare di piantarli da fine luglio a inizio agosto. Questo perché in questo periodo terra e aria sono molto calde e c'è il rischio che durante il trasporto i bulbi si secchino, danneggiandosi. Stando alle ricerche condotte dai centri di ricerca industriale del *Khorasan*, il miglior periodo per piantare lo zafferano è tra maggio e giugno.





6) Tipo e quantità dei bulbi

La grandezza di un bulbo di zafferano va da quella di una nocciolina a quella di una noce, mentre i bulbi selezionati sono sempre più grandi di una nocciola (circa 5 grammi), freschi, privi di qualsiasi intaccatura o malattia. Prima di piantare i bulbi, è meglio sottoporli ad un trattamento disinfettante che prevenga la comparsa di infezioni fungine e separare dall'insieme i bulbi troppo piccoli, danneggiati o marci. Bisogna anche prestare attenzione al fatto che, affinché mucche e pecore mangino i bulbi con appetito, bisogna togliere lo strato più esterno di pelle ai bulbi. Togliere la pelle permette anche ai bulbi di assorbire con più facilità l'acqua e di germogliare prima; questo lavoro tuttavia non è strettamente necessario, perché mano mano che i bulbi si attivano lo strato di pelle in più si stacca da solo.





7) Come e quando spostare i bulbi

Dal momento in cui si giunge, per così dire, al vero e proprio zafferano, quando cioè il pistillo è divenuto completamente giallo e seccato, ecco allora che il bulbo si può estrarre dal terreno e sarà poi trasferito in un deposito o in un altro terreno. Facendo attenzione al periodo di riposo estivo, che si protrae dal mese di maggio fino alla fine di agosto, si può dunque procedere all'estrazione del bulbo dal terreno. Possibilmente sarebbe meglio se i bulbi venissero ripiantati dopo esser stati estratti, così che questi si stabilizzino in un nuovo terreno nella fase del riposo.

Bisogna astenersi dall'estrazione dei bulbi dalla fine di agosto in avanti, poiché in frattempo alcuni di loro potrebbero essere sul punto di mettere radici o di germogliare. In casi di reimpianto di tali bulbi in una nuova terra non si svilupperebbe abbastanza e produrrebbe dei pistilli deboli.

Per estrarre i bulbi dal terreno è meglio che siano seccati subito, ovvero che siano dissotterrati con la pala senza che venga data loro acqua, sebbene lo strato superficiale del terreno secco sia duro i bulbi manterranno il loro stato di riposo estivo. Qualora l'estrazione apparisse complessa, gli agricoltori si adopereranno a bagnare un poco la terra. In questo caso si raccomanda che i bulbi siano reimpiantati a breve distanza, oppure che questi, con l'intento di raccogliere l'acqua aggiunta vengano messi in un luogo freddo e secco e in seguito trasferiti in un deposito. È meglio che, dal momento dell'estrazione del bulbo dal terreno a quello dell'interramento, passi il minore tempo possibile. Ciò nonostante, i bulbi di zafferano possono essere conservati fuori dal terreno in luogo fresco e asciutto con elevazione di 20-30 centimetri rispetto al terreno smuovendoli in seguito una volta ogni tanto affinché tra di essi non si crei del calore e non se ne impedisca lo





sbocciare. In certi villaggi della provincia di Birjand, in cui si vogliono ripiantare i bulbi subito dopo averli scavati, li si mantiene per un tempo limitato in un luogo fresco all'ombra degli alberi. Durante questa fase bisogna evitare che la luce diretta del sole colpisca i bulbi.

Bisogna ricordare che i bulbi ogni anno generano un certo numero di loro simili. Ciò avviene nel mese di gennaio, mentre sarà nel corso di febbraio che diventeranno piante del tutto indipendenti. I bulbi che vengono piantati così come è stato detto, genereranno ciclicamente dei nuovi bulbi ogni anno, i quali a loro volta negli anni successivi ne svilupperanno altri. Al settimo anno l'accumularsi di questi bulbi diventa visibile e si ha un incremento notevole nell'arco dell'anno, tanto che essi aumentano anche di 25/30 volte. In questo periodo bisogna smuovere la terra, tirar fuori i bulbi e prodigarsi per rendere la superficie coltivabile. Questo metodo di proliferazione è proprio ciò che ha permesso l'inizio della coltivazione nei tempi antichi.





Tempi della coltura dello zafferano

Si possono piantare i bulbi di zafferano in autunno, da inizio maggio a metà ottobre, ma è meglio evitare di piantarli da fine luglio a inizio agosto. Questo perché in questo periodo terra e aria sono molto calde e c'è il rischio che durante il trasporto i bulbi si secchino, danneggiandosi. Se si vuole piantare i bulbi da inizio settembre in poi, è meglio estrarli prima dal terreno e conservarli in un luogo fresco e asciutto. Bisogna tener presente che il ritardo nell'estrazione dei bulbi dal terreno e, quindi, nella successiva coltura dei bulbi messi da parte è necessaria perché le radici dei bulbi possano crescere e lo sviluppo della pianta non sia messo a rischio.





Metodo della coltura

Per piantare lo zafferano si inizia scavando una fila di buche nel terreno con un badile, nelle quali poi si pongono come abbiamo detto tra i 3 e i 15 bulbi. A questa fase prendono parte 4 o 5 persone: una scava le buche, due preparano i bulbi in numero di tre, cinque o quindici, un'altra interra i bulbi nella fila di buche. Infine il terreno, già appiattito con i badili, viene percorso con un rullo trainato da buoi finché non è perfettamente piano e compresso, affinché i bulbi aderiscano al terreno. La terra così preparata resta tale finché non è liberata dalle irrigazioni autunnali.

Prima dell'irrigazione, se al terreno non è stato aggiunto fertilizzante prima della coltura dei bulbi, si sparge del concime animale circa 5-10 volte ogni 100 metri quadrati di terreno e con un badile o con un trattore lo si mischia al terreno. In Spagna, dove lo zafferano viene coltivato a secco, i bulbi anziché a grappoli inseriti in buche nel terreno vengono coltivati in una o due file. Nel metodo che prevede una fila lo spazio tra i bulbi è di 5-8 centimetri, mentre in quello che prevede due file lo spazio è di 10-15. I bulbi sono anche piantati in modo alternato, con uno spazio tra le file di 30-35 centimetri. Dopo la piantagione dei bulbi il terreno viene pressato e regolarizzato con una cazzuola, così che la coltivazione assume un aspetto lineare.

Nella coltivazione a macchina, dopo la scavatura profonda autunnale e quella a media profondità primaverile che segue la piantagione e dopo che il terreno è stato reso morbido e livellato con una cazzuola, solitamente vengono scavate buche (profonde al massimo 40-45 centimetri e ampie circa 15-20) con un trattore dalle ruote anteriori larghe circa 35-40 centimetri. Dopodiché si





procede alla piantagione dei bulbi nelle buche preparate per la coltura con l'ampiezza desiderata. Se anziché un trattore comune si utilizza un trattore da giardino con fanali piccoli (circa 25 centimetri), è possibile disporre uno spazio tra le buche (o meglio, spazi tra le file di buche) ampio fino a 35 centimetri. Lo zafferano si può coltivare con due metodi, a secco e in umido, ma il metodo a secco è migliore e più comune e prevede che le piante siano disposte in file. La distanza tra le colture dipende dal programma stabilito e da quanto si vuole far durare il terreno: minore è la distanza tra le colture prima si raggiunge il picco di produzione, ma in cambio la vita del terreno si accorcia. Al contrario più ampia è la distanza tra le colture e maggiore è la vita del terreno, ma si ritarda il picco di produzione.

Alcune ricerche hanno stabilito che stabilendo uno spazio tra le file di 15-20 centimetri il campo dura 4 anni, con uno spazio di 20-25 centimetri ne dura 7 e, per una vita ancora più lunga del terreno, lo spazio tra le file va portato almeno a 30 centimetri. I bulbi vanno posti nel terreno in modo che i loro germogli crescano verso l'alto e dopo la coltivazione è necessario sistemare il terreno con attenzione sopra i bulbi, in modo che i germogli terminali non si spezzino.





Gli usi dello zafferano

Ragioni d'uso

- I. In virtù del suo grande valore alimentare, viene utilizzato come spezia nella preparazione dei piatti.
- II. Grazie alle sue proprietà terapeutiche, lo zafferano è impiegato nella cura di diverse malattie.
- III. Grazie al suo bel colore rosso viene utilizzato per colorare vari cibi e bevande.

Usi alimentari, medici e industriali

In molti paesi si fa uso del colore, del profumo o del sapore dello zafferano per preparare alimenti, dolci, farmaci e bevande alcoliche o meno. Il suo bel colore rosso spinge le persone senza appetito a mangiare, e a Birjand gli stimmi dello zafferano vengono usati per profumare e insaporire il pane. Nonostante sin dal passato remoto si faccia ampio uso dello zafferano per il suo bel colore, profumo e aroma, negli ultimi anni la tendenza a utilizzare additivi naturali per preparare il cibo piuttosto che una varietà di additivi chimici e artificiali (sintetici) ne ha aumentato l'uso. Lo zafferano infatti è parte essenziale della preparazione di diverse pietanze tra cui zuppe, piatti a base di pesce, riso o pollo, e trova uso anche nella preparazione di dessert e bevande. In molte culture lo zafferano è una spezia preziosa, dal momento che molti ne gradiscono il sapore e ne apprezzano il colore e il profumo. In molte case iraniane lo zafferano viene utilizzato nella preparazione di diversi piatti dolci e salati. L'India e i paesi arabi sono tra i maggiori consumatori di zafferano. Gli arabi lo usano per preparare vari piatti e





un particolare tipo di thè, e il caffè arabo si prepara con zafferano e cardamomo. In India troviamo un piatto di nome “biriani” nel quale si utilizza questa spezia, e in Italia settentrionale e Svizzera meridionale lo zafferano si utilizza per preparare un piatto famoso a base di riso (il “risotto”). Anche i francesi conoscono bene lo zafferano, e lo usano per preparare diversi piatti. In Spagna si prepara un piatto di nome “paella” in cui lo zafferano ha un ruolo importante, e in Germania e Inghilterra questa spezia si usa per preparare un tipo di torta.

Zafferano secco

Per via del suo sapore, profumo e colore lo zafferano è impiegato abbondantemente nella preparazione dei cibi e specialmente di riso, nonché in pasticceria e in farmaceutica.

Medicina e Farmaceutica

Lo zafferano possedendo sostanze acri aiuta la digestione dei cibi e, per via delle sue essenze, ha un effetto stimolante sul sistema nervoso. Si utilizza lo zafferano nella cura dell'insonnia, che trova la sua origine nell'attività cerebrale, nella cura delle bronchiti, dal momento che questa pianta ha un effetto anestetico sulle terminazioni nervose degli alveoli polmonari, nella cura delle malattie agli occhi e per eliminare i calcoli renali. Già anticamente a varie spezie tra cui lo zafferano erano attribuite varie proprietà curative. Oggi sulla base di ricerche scientifiche condotte sull'utilizzo diffuso dello zafferano e delle piante in generale nella medicina tradizionale le numerose proprietà di questa pianta e l'efficacia dei suoi principi attivi hanno ricevuto grande attenzione da parte di ricercatori, compagnie farmaceutiche e medici. I risultati suggeriscono che nel prossimo futuro lo zafferano sarà una delle più importanti alternative ai farmaci chimici. Parimenti





estese ricerche mostrano che l'impiego dello zafferano ha avuto effetto sugli animali da laboratorio nella cura di alcuni tipi di tumore. Dunque, si vede come grazie alle caratteristiche e proprietà uniche dello zafferano oggi esso trovi un impiego considerevole nell'industria alimentare, farmaceutica, cosmetica e profumiera.

Nell'antica tradizione medica persiana, lo zafferano è considerato caldo e secco. Lo zafferano, di cui si fa uso dall'età antica, è un antidepressivo. Tra le sue tante virtù possiamo ricordare che:

1. Aiuta la naturale digestione del cibo, rafforza lo stomaco e combatte la flatulenza
2. Ha effetto afrodisiaco
3. Ha effetto antidolorifico, specialmente nel caso di gengiviti e infiammazioni
4. Ha proprietà antitumorali e raccoglie i radicali liberi
5. Migliora l'umore, placa i dolori nervosi, ha effetto calmante, favorisce il sonno, rafforza la memoria e aiuta la concentrazione, ha effetto antiepilettico, antidepressivo e antispastico, combatte Alzheimer e Parkinson.
6. Abbassa la pressione sanguigna e riduce il colesterolo, aiuta a combattere l'anemia nelle donne, riduce il rischio di malattie cardiovascolari e arteriosclerosi, rafforza il cuore (grazie a tiamina, riboflavina e minerali).
7. Cura le malattie respiratorie come asma, raffreddore, tosse.
8. Aumenta il flusso sanguigno alla retina, combatte la comparsa di macchie gialle sulla retina dovuta all'invecchiamento, aiuta a combattere i sintomi di alcuni tipi di ischemia.





9. Aiuta tramite uso esterno contro reumatismi e algie.
10. Combatte dissenteria, morbillo, fegato gonfio e infezioni del tratto urinario.
11. Bere il thé allo zafferano favorisce la digestione.
12. Lenisce il dolore.
13. Stimola il sistema nervoso.
14. Favorisce l'ematopoiesi e la circolazione sanguigna.
15. Elimina le emorragie post-parto.
16. Purifica il fegato e ricostituisce le forze.
17. Ha effetto positivo nel trattamento di bronchiti.
18. Ripulisce i reni e la vescica.
19. Elimina i gas intestinali in eccesso.
20. Favorisce la diuresi.





Altre metodologie utilizzano

Lo zafferano si può utilizzare sotto diverse forme:

1. **Thè allo zafferano:** versare mezzo grammo di zafferano in un litro d'acqua bollente e lasciar cuocere a fuoco dolce per mezz'ora.
2. **Zafferano in polvere:** seccare lo zafferano con una fiamma a circa 25°, quindi tritarlo e versare il tutto in un setaccio a maglie molto strette, così da ottenere una polvere morbida.
3. **Effetti collaterali:** dal momento che lo zafferano ha effetto sul sistema riproduttivo, le donne incinta dovrebbero evitare di consumarlo perché potrebbe provocare l'aborto. Mangiare molto zafferano danneggia i reni. Provoca mal di testa, diminuisce il senso di fame e provoca disordini sensoriali. Va conservato in un contenitore di vetro ben chiuso e lontano dalla luce, dal momento che a causa della luce perde il suo aroma e il suo colore.

Lo zafferano è presente nei libri ufficiali di medicina e, sotto forma di tintura, vi appare col nome di “*tinctura opii crocata*”. I suoi estretti normalmente prendono il nome di “*bitters swedish*” e vengono preparati da varie industrie, trovando varie applicazioni nella farmaceutica. Stando a esperimenti scientifici condotti sui topi in Europa lo zafferano riduce il colesterolo nel sangue e aumenta la penetrazione dell'ossigeno nel plasma. Nella medicina comune in varie regioni del mondo lo zafferano è usato come sedativo, antispastico e tonico per lo stomaco. In germania invece viene usato come sedativo, contro i dolori di stomaco e contro l'asma. Grazie al suo bel colore, lo zafferano se messo nei cibi migliora l'umore. Abbiamo parlato dello zafferano come facilitatore del flusso mestruale e dell'aborto, in vista





dei quali è raccomandata una miscela di zafferano, cannella, tartarato di ferro e potassio. Allo zafferano erano assegnate proprietà di tonico per il cuore e per lo stomaco, e nei libri di medicina persiana antica viene descritta la preparazione di un un tonico con zafferano, cannella, zagara, foglie di rosa, giallo d'uovo, muschio naturale e cereali in polvere. La medicina contemporanea dallo zafferano ricava un prodotto, la tintura di zafferano, che si ottiene sciogliendo la polvere tritata di zafferano in alcool bianco da 70° e che viene utilizzato contro la diarrea acuta insieme alla tintura d'oppio. La tintura di zafferano viene utilizzata anche per le malattie della pelle. Lo zafferano ha perso gradualmente il suo ruolo come sostanza curativa, e studi recenti hanno dimostrato che molte delle proprietà curative attribuite allo zafferano sono prive di fondamento. Lo zafferano ha la capacità di ridurre il colesterolo nel sangue e aumentare la penetrazione dell'ossigeno nel plasma. Oltre alle sue varie applicazioni alimentari, lo zafferano viene utilizzato per produrre tonici, favorire la digestione, aumentare l'attenzione e specialmente per prevenire cancro e tumore.





Capitolo 2

Produzione ed esportazione





Normative doganali e andamento dell'esportazione

Le tariffe per l'esportazione dello zafferano variano in base al peso, alla quantità, al paese di origine e al paese di destinazione

Nome e luogo di destinazione e numero di registrazione della spedizione dell'ufficio esportazione locale per verificare che i francobolli usati siano corretti per l'esportazione e i documenti ufficiali.

Dopo il completamento delle formalità i documenti devono essere presentati per l'autenticazione.

❖ Autenticazione

Per la qualificazione dello zafferano esportato bisogna verificare la autenticità dei documenti presentati e l'accuratezza del valore e della tariffa dello zafferano e dei documenti allegati.

Dopo l'autenticazione la tassa per l'ufficio doganale per l'esportazione dello zafferano deve essere pagata in banca, fatto questo bisogna presentare la ricevuta nell'ufficio stesso.





❖ **Valutazione**

Dopo il pagamento della tassa lo zafferano verrà valutato in base a qualità, quantità, validità dell'imballaggio e tutte le altre informazioni richieste.

Se tutto è in regola viene rilasciata la licenza e si potrà iniziare a esportare lo zafferano.

❖ **Business card**

Per l'esportazione è inoltre richiesta l'autorizzazione dalla camera di commercio e la verifica del ministero del commercio. Questi documenti dichiarano che si è autorizzati a l'esportazione e importazione dello zafferano e di tutte le risorse correlate.

Tutti questi controlli fatti dallo stato Iraniano permettono di mantenere alti gli standard qualitativi. l'autenticità del prodotto e di evitare le frodi.





Intralci allo sviluppo della produzione e dell'esportazione

- Bassa qualità degli imballaggi.
- L'alto costo della pubblicità e del marketing ha come risultato la mancanza di etichette commerciali appropriate.
- Traffico illegale di zafferano.
- Gli alti livelli di competizione con i brand europei.
- L'instabilità del prezzo di mercato dello zafferano.
- La possibilità alta di contaminazione del prodotto durante l'imballaggio.
- LA mancanza di regole di ricerca sullo zafferano
- Il traffico illegale di bulbi con i paesi competitori.
- Pubblicità inadeguata.
- Scarse relazione commerciali dell'Iran con gli altri paesi.
- Scarsa qualità di alcuni prodotti.





Capitolo 3

Sfide per il futuro





Nuovi studi di settore

Fondamentalmente i cambiamenti climatici e le condizioni geografiche hanno un impatto notevole sulla quantità e sulla qualità delle piante e dunque piante coltivate e raccolte in zone diverse del mondo potrebbero contenere sostanze diverse, avere una diversa utilità in medicina o, per esempio, diversi gradi di velenosità. Una delle sostanze presenti nello zafferano che in grande quantità provoca avvelenamento è una sostanza tossica chiamata Safranale, che è costitutiva della pianta. Con le nuove ricerche intraprese dall'università di farmacologia di Teheran, è stato definito che lo zafferano iraniano possiede una percentuale inferiore di Safranale rispetto allo zafferano di altre regioni del mondo, il che è uno dei principali pregi dello zafferano iraniano rispetto a quello estero. Questo dato, di recente acquisizione, non è ancora ampiamente diffuso nelle società scientifiche e tra gli utilizzatori.





Imballaggio

Senza dubbio l'imballaggio del prodotto finale avrà un grande impatto sul consumatore. Selezionare bene prima di scegliere un prodotto.

Generalmente lo zafferano si presenta al compratore sotto 3 forme:

- Bulbi di zafferano
- Testa del fiore dello zafferano
- Zafferano in polvere

Dopo un po' lo zafferano perde il sapore e le proprietà, la cosa può essere prevenuta tenendo lontano dall'umidità e dalla luce e imballando in contenitori di qualità.

L'imballaggio serve dunque a proteggerlo oltre che a fare una buona pubblicità, incrementando i profitti.

1. Incremento della vendita
2. Incremento dell'esportazione
3. Riduzione dello spreco





Brand e logo

La perdita di opportunità di mercato in altri paesi causa la mancanza di crescita dei risultati nell'esportazione.

Il prodotto per avere successo deve avere un branding e un logo appropriati per assicurarne così una maggiore visibilità e stabilità nel mondo del business.

I brand impostati bene e con un buon logo hanno questi vantaggi:

- L'impatto psicologico sul consumatore.
- Sono facilmente distinguibili dagli altri brand.
- La scelta del consumatore.
- La creazione di prodotti di alta qualità.
- La responsabilità.

Tuttavia , per promuovere l'industria dello zafferano, si deve prestare attenzione ai seguenti punti:

- Stabilire uffici di rappresentanza nei paesi stranieri.
- Gli uffici commerciali all'estero.
- Investimenti internazionali sulla distribuzione dello zafferano.
- Partecipazione attiva alle varie fiere internazionali.





E-commerce

Automatizzazione come aiuto alle vendite, pubblicità sul web e gestione dell' e-commerce possono incrementare l'esportazione dello zafferano.

Il commercio elettronico consiste nel comprare e vendere prodotti su internet. Le e-mail fanno parte del business. Questa attività include la creazione di domanda per i prodotti e i servizi, dei clienti e dell'assistenza post-vendita e la comunicazione tra le parti. Deve essere presa in considerazione che il commercio attraverso pubblicità e internet è parte della vita di tutti i giorni di milioni di persone .

A causa della rapida crescita dell' e-commerce, diffuso in tutto il mondo, il commercio tradizionale sta perdendo valore e l'efficienza, la scienza e la tecnologia hanno rimpiazzato i metodi tradizionali.





Conclusione

Nei risultati di questa ricerca possiamo individuare i dettagli che aiuterebbero il governo Iraniano.

Spero che il nostro governo presti più attenzione a questi punti in futuro, per introdurre questa produzione Iraniana nel mondo meglio che in passato.

Se studiamo l'economia dell'Iran notiamo che è basata sull'esportazione di olio e gas, mentre non abbiamo leggi adeguate che possano garantire lo sviluppo dell'esportazione e della vendita dello zafferano nel mondo.

Gli agricoltori hanno lavorato sodo per cercare di introdurre lo zafferano nel commercio ma sfortunatamente i vantaggi della vendita vanno solo agli investitori.

In alcuni paesi Europei come Spagna e Francia si preferisce comprare da altre aziende per questo il governo Iraniano dovrebbe creare un programma adatto all'esportazione così da poter vendere i prodotti a marchio Iraniano in tutto il mondo.

Il governo Iraniano ha commesso molti errori nella politica internazionale e questa è la ragione delle sanzioni. Se rimuoviamo le sanzioni e rispettiamo le leggi internazionali, possiamo trarne vantaggio anche nella produzione dello zafferano. Dobbiamo capire che il gas e l'olio sono risorse limitate e dobbiamo pensare alla nostra terra e al futuro del nostro paese insegnando ai nostri figli nuovi metodi per far crescere l'economia Iraniana.







Lo zafferano ha applicazioni sia alimentari che nell'industria farmaceutica, l'aroma e il colore sono utilizzati in cucina e nei cosmetici.

Dopo aver fatto ricerche bisogna specializzarsi per la manifattura e per gli investitori così da aprirci nuove opportunità di

- Branding dello zafferano Iraniano.
- Attività promozionali per capire meglio i consumatori stranieri.
- Prevenzione dell'esportazione dei bulbi.
- Incremento della politica di scambio in modo da facilitare la vendita del prodotto nei mercati stranieri.
- Politica di privatizzazione delle industrie.
- Creazione di centri per la ricerca sullo zafferano.
- Incremento e facilitazioni di produzione e esportazione.





Bibliografia

- M Kafi (Editor), A. Koocheki (Editor), M.H. Rashed (Editor) ,2006,Saffron (Crocus Sativus): Production and Processing ,252
- Moshe Negbi, 2003,Saffron: Crocus sativus L. Medicinal and Aromatic Plants - Industrial Profiles ,148
- Pat Willard,2001,Secrets of Saffron: The Vagabond Life of the World's Most Seductive Spice ,255
- Antonio Casti ,2006, Lo zafferano di San Gavino Monreale ,110
- Gianfilippo Pietra ,2006,Zafferano. Storia, miti e scienza. Salute, bellezza e cucina. Ricette, segreti e sfizi,70
- Dodopoulos,S.,1977,Cultivation of saffron Athens.
- Anon.,1989, The field in wich the gold of saffron grows-special attention and extra production means.Adulate (Daily newspaper,Tehran January 14,p.5(Persian)
- Yadollahi, A., Azam Ali, Cooking ,E.And Shojaei A.Z, 2005, Possibility of growth and Development of Saffron (Crocus sativus L.) in the UK,ISHS, Acta Hort 739.





- Ehsanzadeh,P., Yadollahi,A. And maibodi A.M.,2004,
Productivity,growth and quality attributes of 10 iranian Saffron accession
under climate condition of central Iran, ISHS, Acta Hort, 650.
- Behzad,S.,Razavi,M and Mahajeri, M1992, The effect of various amounts
of ammonium phosphate and urea on saffron production.Acta
Horticultura, 306,306-339

• محمد امین و مریم انوری نصرت, 1393, اصول نوین کشت و پرورش زعفران از نظر متخصصین و تولید کنندگان

موفق ایران و جهان, 176 ص

