



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

DELEGAZIONE DI UDINE

Sabato 14 Settembre – ore 16,30

Convegno

Zafferano: l'oro rosso del Friuli

Palazzo Mantica, via Manin 18 – Udine

- Saluto delle autorità e introduzione –Massimo Percotto, delegato AIC di Udine
- Dal bulbo alla raccolta - Luisa Dalla Costa, Università degli Studi di Udine
- La qualità dello zafferano friulano - Renato Nardini – perito chimico igienista
- Lo zafferano del Friuli collinare –Alfredo Carnesecchi, produttore
- Lo zafferano dell'Alto Livenza –Andrea Finco, CEO di Aurum Julii Soc. Agricola
- Strumenti a tutela dei produttori e iniziative possibili per lo zafferano – ERSA e Assessorato alla Politiche Agricole Friuli V.G.
- Assaggio di prodotti allo zafferano curato dagli insegnanti e dagli allievi dell'ISIS B. Stringher di Udine

Già da alcuni anni in parecchie zone della Regione sono stati messi a dimora i preziosi bulbi di "Crocus Sativus" ed i risultati delle produzioni, viste le caratteristiche di biodiversità dei terreni e del clima, sono stati incoraggianti e, a volte, inaspettatamente entusiasmanti.

In alcuni casi, come in quello delle coltivazioni situate sulle colline moreniche di Magnano in Riviera, le caratteristiche degli stimmi ricavati con un processo rigorosamente manuale dai fiori di zafferano, sono state eccezionali. Le analisi condotte dai laboratori dell'Università di Udine ne hanno confermato l'appartenenza alla prima delle 4 categorie merceologiche previste dalle norme europee ISO TS/3632.

In Friuli Venezia Giulia lo zafferano si coltiva anche nella zona dell'Alto Livenza (Dardago e Polcenigo), nella Val Tramontina, sulle risorgive del fiume Stella, a Zarnicco, a Budoia, a San Quirino nei Magredi pordenonesi, a Sauris, a Basiliano, a Fossalon-Grado, sul Carso Triestino e altrove.

L'Università degli Studi di Udine, con il "Progetto Habitat", ha svolto un ruolo fondamentale nello studiare e capire le migliori condizioni pedoclimatiche per produrre uno zafferano di qualità superiore grazie alla varietà di ambienti che la Regione offre. I seminari conclusivi, svoltisi nel 2017 al Polo Scientifico dell'Università di Udine e coordinati dalla Prof.ssa Luisa Dalla Costa, hanno fornito un importante e indispensabile contributo scientifico agli agricoltori. Ad oggi molti dei produttori della preziosa spezia, anche se in quantità limitate, usano metodi di coltivazione biologici e rispettosi dell'ambiente, sopportando costi di produzione non indifferenti e faticando a trovare sbocchi di mercato per il loro pur eccezionale prodotto a causa delle limitate risorse individuali che non permettono loro di veicolare le superiori qualità dello zafferano "Made in Friuli" rispetto a quelle di altri competitors nazionali.

Come è emerso dal recente convegno " Zafferano: passione o occasione di sviluppo?" svoltosi nel Marzo 2019 a Magnano in Riviera, è quindi auspicabile e necessario che i produttori friulani si uniscano in rete per utilizzare le sinergie di un gruppo identitario e coeso al fine di promuovere in Italia ed all'estero un unico "brand", pur con le dovute differenziazioni in base al grado di purezza e di contenuto di principi attivi. Non solo, ma come già attuato da altre Regioni (vedasi la Toscana con 3 zafferani P.A.T. e uno zafferano DOP, la Sardegna, l'Abruzzo ecc..) è necessario che anche gli zafferani friulani vengano adeguatamente tutelati con i marchi ufficiali previsti dalle normative europee.

La vetrina di Friuli DOC, che nel 2018 ha registrato oltre 700.000 presenze, costituisce un'occasione unica per far conoscere queste realtà d'eccellenza friulana e per coinvolgere produttori, pubblico ed Istituzioni in un sereno dibattito dal quale non può essere escluso il mondo delle scuole alberghiere, fucina dei futuri fruitori professionali di questo "Oro Rosso" utilizzato nelle loro preparazioni alimentari.

L'Accademia Italiana della Cucina ha pertanto promosso, in collaborazione con la Società Filologica Friulana e l'ISIS B. Stringher, servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, un convegno che si svolgerà a Udine Sabato 14.09.2019, durante la manifestazione Friuli DOC 2019, e che chiamerà i principali attori della filiera a riunirsi pubblicamente per promuovere questo prodotto friulano d'eccellenza e far emergere una valida strategia comune.