

Zafferano a rischio contraffazione, servono più controlli sulle importazioni

Lo zafferano è una spezia tradizionalmente coltivata in Italia, che unisce alle peculiari qualità organolettiche una tecnica colturale antica, caratterizzata dalla necessità di un grande utilizzo di manodopera. Per produrre 1 chilo di zafferano essiccato occorre la raccolta di circa 150.000 fiori, da cui si prelevano i tre stimmi che vengono poi tostati.

La produzione di un intero ettaro è pari a circa 10-15kg di zafferano, ma solitamente gli appezzamenti sono di piccole dimensioni. Questo prodotto ha una grande reputazione e l'Ue ha riconosciuto ben tre denominazioni di origine protetta, lo Zafferano dell'Aquila, lo Zafferano di San Geminiano e lo Zafferano di Sardegna, ma numerose sono le regioni in cui si coltiva la preziosa spezia.

Secondo i dati dell'Associazione Zafferano Italiano, la superficie italiana coltivata a zafferano sarebbe pari a circa 55 ettari, per una produzione attorno ai 600 chilogrammi. Purtroppo anche lo zafferano italiano è oggetto di contraffazione, basti pensare che le importazioni di prodotto dall'estero sono state, nel corso del 2011, pari a 18.432 chilogrammi.

Questa enorme differenza tra le quantità prodotte in Italia e le quantità importate è alla base del forte rischio di "italianizzazione" del prodotto di importazione. Coldiretti chiede quindi più controlli, per garantire i consumatori e i produttori del vero zafferano nazionale evitando che il prodotto di importazione venga spacciato per italiano.