

Le nuove frontiere dello

Zafferano

la corsa all'innovazione

forum internazionale

Fiesole

25 Ottobre 2014

Casa Marchini Carrozza - via Portigiani, 3



Associazione Zafferano Italiano

Via Cadorna, 1 - 50055 Lastra a Signa (FI)

Tel. 055 8725770 - Fax 055 8727933

www.zafferanoitaliano.it

info@zafferanoitaliano.it



Durante il week end **24 - 26 Ottobre 2014** una selezione di ristoranti e di trattorie di Fiesole garantiranno che all'interno dei loro menù vi sia almeno una pietanza a loro scelta che abbia come ingrediente lo *zafferano italiano*.

Maggiori informazioni: **Ufficio Turistico di Fiesole** tel. 055 5961311
e-mail: info.turismo@comune.fiesole.fi.it - www.fiesoleforyou.it



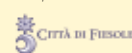
www.zafferanoitaliano.it

Segreteria Forum & dimostrazione sfioritura:
Piazza Mino - Teatro Romano - Fiesole

con il contributo di:



con il patrocinio di:



Benvenuti a Fiesole!

È appena sorto il sole. Da poco sono passate le sette e trenta del mattino. Passi sicuri e decisi si dirigono verso i campi. In ciascuna mano l'uomo reca il tipico cestino di vimini studiato apposta. Contenitore dall'imboccatura stretta e bombato nella parte centrale assicura che il materiale raccolto non si disperda con il vento.

La speranza di una buona annata sfavilla nei suoi occhi; gioia e serenità l'accompagnano nell'impresa, pago di svolgere il suo lavoro con grande piacere. Scruta il cielo con attenzione. Niente nubi. Niente pioggia. Questo è un buon segno, perché lui non va a raccogliere funghi o tartufi o castagne o olive, ma *Crocus Sativus!*

Infatti siamo negli zafferaneti d'Italia dove centinaia di uomini come quello che abbiamo visto a Fiesole stanno raccogliendo in questo mese che apre l'autunno la spezia del buon umore, proprio quella che oggi vogliamo celebrare qui: lo zafferano! Giovani e meno giovani, donne e uomini di ogni età intenti a raccogliere il fiore del benessere e dell'augurio che con il suo profumo invita all'accoglienza.

Un invito a cui oggi hanno aderito personaggi e personalità di varie regioni italiane e straniere, tutte di vasta esperienza professionale, giunte sin qui per aggiornare tutti noi che anche lo zafferano, spezia di per sé tradizionale, è sempre in grado di innovarsi e di proporsi nelle sue inesauribili proprietà. Infatti oggi lascerà scoprire altri sorprendenti aspetti del suo carattere, frutto degli studi più recenti e delle ricerche più approfondite e sofisticate, nonché dell'esperienza sul campo di esperti produttori che tanta soddisfazione traggono da questa cultura.

PROGRAMMA

- ore 9.30** Saluti di benvenuto
ANNA RAVONI - Sindaco Comune di Fiesole
- ore 9.45** Introduzione e moderatore del seminario
Dr. GIOVANNI PISCOLLA - Presidente Zafferano Italiano
Gli obiettivi e la strategia di Zafferano Italiano.
L'associazionismo come novello propulsore dell'economia agricola.
Come ripartire dalla terra negli anni 2.0
Nuove aziende, donne produttrici, sistemi a confronto tra conoscenza, creatività e passione.
- ore 10.00** **Ing. Agr. LUCIANA POGGI**
Istituto Governativo La Consulta - INTA Mendoza - Argentina
Esperienze innovative e sperimentali nella coltivazione dello zafferano.
- ore 10.30** **Dr. STEFANO PREDIERI**
Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto di Biometeorologia- Bologna
Metodiche per giungere alla degustazione e qualificazione dello zafferano italiano:
scelta dei descrittori, formazione degli assaggiatori e opportunità di valutazione dei prodotti.
- ore 11.00** **Ing. Agr. RODOLFO ENCARNACION**
Cooperativa Agricola COAE Albacete Spagna
Lo zafferano in Spagna: Esperienze e ottimizzazione nella produzione dei corni di zafferano.
- ore 11.30** **Esperienze di coltivazione dello Zafferano nelle aree non tradizionali del "bel paese":**
GAETANO VELOTTI
(Società Agricola Geo - San Giorgio del Sannio - Benevento)
CINZIA GIRALDIN (Azienda Agricola "La Saggezza della Terra - Padova)
MICHELE CORRADO (Borgo San Martino - Alessandria)
- ore 12.00** **Prof. ANDREA MOZZARELLI**
Dipartimento di Farmacia e Centro SITEIA.PARMA, Università di Parma e COST Action Saffronomics
Aspetti innovativi della ricerca scientifica sullo zafferano.
- ore 12.30** **Prof ssa MARIA TSMIDOU**
Direttore Laboratorio Chimica e Tecnologia Alimentare, Università Aristotele, Salonicco, Grecia. Chair Cost Action FA1101 (Saffronomics)
Lo zafferano in Grecia: le innovazioni in essere e le opportunità di progetto Cost Action Saffronomics.

Durante il Forum verrà posto in essere un collegamento video con **Città della Pieve** sede della **Mostra Mercato** e coincidente con le giornate di valorizzazione dello Zafferano. È previsto il saluto del Sindaco di Città della Pieve **FAUSTO SCRICCIOLIO** e dell'Assessore Regionale all'Agricoltura dell'Umbria **FERNANDA CECCHINI**.

Durante il Forum è prevista la comunicazione del **Dr. PEDRO BAZIUK** Segretario Generale della Camera di Commercio di Mendoza (Argentina) che svilupperà il tema della collaborazione in campo agro-alimentare e sulla valorizzazione dello zafferano esistente tra Mendoza e la Toscana.

Durante il Forum nel Teatro Romano di Fiesole sarà possibile visionare alla **sfioritura della zafferano** svolto da abili imprenditrici agricole dell'area fiorentina. Altresì su richiesta sarà possibile visitare gli zafferaneti in epoca di fioritura dell'area fiorentina.