

Zafferano di San Gimignano DOP



Comunicato stampa

A venti anni dal riconoscimento della DOP dello Zafferano di San Gimignano, iscritto nel Registro europeo delle denominazioni e indicazioni geografiche protette il 5 febbraio 2005, la Regione Toscana ne celebra l'anniversario nell'ambito del work shop AGRO TOSCANA Identità, territori e mercati il 21 ottobre a Firenze, insieme a tanti altri prodotti DOP e IGP che rendono speciale la nostra regione.



Una piccolissima produzione circoscritta al territorio comunale di San Gimignano, ottenuta da poche aziende che caparbiamente lavorano le fasi più importanti della coltivazione a mano ottenendo così il prodotto che ha una qualità ed un valore eccelso, attestato da analisi chimiche come migliore in assoluto sia per colore che per aroma. Lo Zafferano di San Gimignano è prodotto mediante tostatura della parte di colore rosso aranciato degli stimmi floreali del

bulbo-tubero «*crocus sativus L.*» e, al termine del processo, riceve la DOP solo quello classificato come Categoria I, con elevati valori del potere colorante (crocina) 190 min., del potere amaricante (pirocrocina) 70 min. e potere aromatico (safranale) da 20 a 50.

Come molti altri prodotti del Made in Tuscany di qualità, ancor di più il cosiddetto oro rosso è oggetto di contraffazioni e adulterazioni. Per questo è forte l'impegno nel far conoscere le proprietà caratteristiche del prodotto, raccontandone la storia, i valori e l'antico legame che lo zafferano ha sviluppato con il suo territorio arrivandone a delineare l'inconfondibile turrato skyline che ancora oggi milioni di visitatori vengono ad ammirare.

“E' sempre stata una produzione di nicchia la nostra – afferma Tiziana Pieraccini produttrice storica e presidente del consorzio di tutela del prodotto – che nell'anno del riconoscimento, il 2005, ha visto il massimo di imprese produttrici iscritte al sistema di certificazione: 12 con 3.155 grammi di zafferano DOP. Le problematiche dei cambiamenti climatici e soprattutto la difficoltà di reperire manodopera agricola dell'ultimo decennio ha provocato una emorragia di aziende dalla DOP che oggi è ottenuta solo grazie a due aziende agrituristiche che ancora hanno la cura e l'attenzione necessarie per raggiungere l'elevato standard di qualità richiesto dal disciplinare. Ma non ci arrendiamo e momenti di informazione come questo possono incuriosire e favorire anche il riavvicinamento alla sua coltivazione”.

Lo zafferano non ha problemi di commercializzazione nonostante il prezzo sostenuto proprio perché la sua qualità è riconosciuta da sempre, e un souvenir originale e autentico come una bustina di Zafferano di San Gimignano DOP, visitata da qualche milione di turisti l'anno, è la miglior garanzia di portare con sé un po' di storia, con i proventi dello zafferano furono costruite le torri di cui ancor oggi i sangimignanesi son fieri, i colori del territorio concentrati negli stigmi puri che racchiudono il rosso del sole di cui la coltivazione ha bisogno e tutto il gusto caratteristico e indimenticabile.

Vi aspettiamo tutti a San Gimignano, è tempo di nuovo raccolto!

San Gimignano, 21 ottobre 2025

Tiziana Pieraccini
info@ilvecchiomaneggio.com

Carmela Cristiano
info@agriturismoilcastagnolino.com