



Programma Interreg III C Sud

## Saffron project White Paper

**The Interreg III C** is a European Union programme whose aim is to consolidate the economic and social cohesion of European regions through mutual cooperation.

**The Saffron project** is a part of this programme and involves the cooperation of the three biggest saffron-producing regions in Europe, namely: Castilla-la Mancha (Spain) Western Macedonia (Greece) Sardinia (Italy)

**The white paper** analyses the strengths and weaknesses at every stage of the production of saffron proposing a plan of action which recommends what measures should be taken in the following areas: The structure and infrastructure of the production The food farming industry The division of the products Alimentary quality and safety Training Research and transfer of technologies Marketing and employment

**The white paper's aim** is to stimulate debate and allow producing companies and merchants to increase their competitiveness through innovation. It also intends to help national and European regional public administrations to make policies regarding regional development and support for research.

### Segreteria organizzativa

Ersat - Servizio Territoriale  
del Medio Campidano

tel. 070.9307616  
070.9307238  
348. 2363138

Programma Interreg III C Sud

## progetto Saffron Libro Bianco

**L'iterreg III C** è un programma dell'Unione europea volto a rafforzare la coesione economica e sociale delle regioni europee mediante la cooperazione.

**Il progetto saffron** appartiene a questo programma e vede a cooperare le tre maggiori regioni europee per produzione e commercializzazione dello zafferano Castilla-La Mancha (Spagna), Macedonia occidentale (Grecia), Sardegna (Italia)

**Il Libro bianco** analizza i punti di forza e debolezza della filiera dello zafferano in tutte le sue fasi proponendo un piano strategico che individua azioni da porre in atto ai seguenti livelli: strutture e infrastrutture della produzione, industrie agroalimentari, differenziazione dei prodotti, qualità e sicurezza alimentare, formazione, ricerca e trasferimento di tecnologie, commercializzazione e impieghi.

**Il libro bianco** si pone l'obiettivo di essere un documento di riflessione che consenta, alle aziende produttrici e ai commercianti di aumentare la competitività attraverso l'innovazione, alle amministrazioni pubbliche regionali, nazionali ed europee di tracciare politiche di sviluppo regionale e di sostegno alla ricerca.

sito internet progetto saffron:  
[www.europensaffron.com](http://www.europensaffron.com)



Venerdì 10 Novembre  
2006

**Workshop internazionale**  
Ore 9,30

**Come valorizzare la qualità dello zafferano Europeo nel mercato mondiale.**  
Le strategie proposte dal libro bianco del progetto Saffron

**Tavola rotonda**  
Ore 15,30

**Lo zafferano in Italia.**  
Realtà produttive a Confronto e prospettive di sviluppo nel contesto Europeo alla luce delle strategie proposte dal libro bianco



San Gavino Monreale  
Teatro comunale  
Via Dante

## Workshop internazionale

Ore 9,30

**Come valorizzare la qualità dello zafferano Europeo nel mercato mondiale.**  
Le strategie proposte dal libro bianco del progetto Saffron

*How to improve the quality of Europe's saffron in the world market. Strategies proposed by the Saffron Project "white book"*

**Coordina i lavori - Project coordinator**  
Giacomo Mameli- Giornalista - Journalist

### Saluti delle autorità

Stefano Musanti - Sindaco di San Gavino Monreale  
Mayor of San Gavino Monreale

Fulvio Tocco -Presidente Provincia del Medio Campidano  
President of the Province of Medio Campidano

Renato Soru - Presidente della Giunta Regionale  
President of the Regional Council

Francesco Foddis - Assessore Regionale dell'Agricoltura e Riforma Agropastorale  
Regional Agriculture and Sheep Farming Reform Chairman

Dirigenti Unione Europea  
European Union Managers

**Il mercato mondiale ed europeo dello zafferano. Realtà ed evoluzione.**  
**The European and world market for Saffron. Reality and evolution**

Patrick de la Cueva - Marketing & Sales Manager  
Verdu Canto Saffron Spain

**Lo zafferano in Spagna.**  
**Saffron in Spain.**

Gonzalo L.Alonso - Diaz Marta - Università Castilla La Mancha - Albacete - Spagna  
Manuel Carmona Delgado - Università Castilla La Mancha - Albacete-Spagna

**Lo zafferano in Grecia.**  
**Saffron in Greece**

Patsiouras Nikos - Presidente cooperativa Krokos  
Charalabos Kanakis - Università di Atene

**Lo zafferano in Italia.**  
**Saffron in Italy**

Francesco Sanna - ERSAT

**Il libro Bianco del progetto Interreg "Saffron". Strategie per la valorizzazione della qualità dello zafferano Europeo.**  
**The "Interreg Saffron" project "white book". Strategies to improve the quality of European saffron .**

Horacio López Corcoles - ITAP Albacete Spagna

**Il progetto interreg III C Sud Saffron e strumenti di divulgazione. Presentazione del sito internet del progetto Saffron**  
**The project "Interreg III C Sud Saffron" and how it can be implemented. Presentation of the Saffron Project internet site**  
Massimiliano Curreli - ERSAT  
Eva Garcia Lopez - Tecnico Università di Albacete - Spagna

### Buffet

Ore 13,00



## Tavola rotonda

Ore 15,30

**Lo zafferano in Italia.**  
**Realtà produttive a confronto e prospettive di sviluppo nel contesto Europeo alla luce delle strategie proposte dal libro bianco Saffron in Italy.Comparative production realities and development prospects in a European context in the light of the strategies proposed in the white book**

**Coordina i lavori - Project coordinator**  
Dott. Gianni Ibba - Dirigente ERSAT  
ERSAT manager

**L'esperienza dell'Abruzzo nella coltivazione e commercializzazione dello zafferano.**  
**The Abruzzo experience in the cultivation and marketing of saffron**  
Gabriella Di Minco - Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo in Abruzzo  
Regional Agency for Agricultural Development Services in Abruzzo.

**Lo zafferano in Toscana. Realtà produttive e strategie di valorizzazione.**  
**Saffron in Tuscany. Production realities and improvement strategies.**  
Tiziana Pieraccini - Comitato promotore della DOP di San Gimignano - Planning Committee organiser of DOP in San Gimignano

**Lo zafferano in Umbria. Realtà produttive e strategie di valorizzazione.**  
**Saffron in Umbria. Production realities and improvement strategies.**

Curgonio Cappelli - Dipartimento Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università di Perugia  
Agricultural and Environmental Science Department of Perugia University

**Le esperienze di coltivazione e valorizzazione dello zafferano in Liguria.**  
**Cultivation experiences and saffron improvement in Liguria**

Luca Lo Bosco - Associazione dei produttori di Campiglia- Liguria  
Producers Association of Campiglia- Liguria

**Le esperienze di coltivazione e valorizzazione dello zafferano in Sicilia.**  
**Cultivation experiences and saffron improvement in Sicily**

Adriana Acciario e Antonio Arrabito - Assessorato Agricoltura della Regione Sicilia  
Agricultural local authority of the Region of Sicily

**Lo zafferano in Sardegna. Realtà produttive e prospettive di sviluppo.**  
**Saffron in Sardinia. Production realities and improvement prospects.**  
Francesco Sanna - ERSAT



# Provincia del MEDIO CAMPIDANO

Nella Provincia del Medio Campidano con i paesi di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca si producono ~300 Kg. di Zafferano, l'86% della Produzione Sarda (~350 Kg.) e il 66% di quella Nazionale (~450 Kg.) Una produzione, quella dello "Zafferano di Sardegna" di altissima qualità in attesa dell'imminente riconoscimento della DOP (Denominazione di Origine Protetta). Un'altissima qualità legata alle caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e al profondo e secolare legame con la storia, la cultura e l'ambiente del territorio del Medio Campidano.



Programma Interreg III C Sud

## progetto Saffron Libro Bianco

L'interreg III C è un programma dell'Unione europea volto a rafforzare la coesione economica e sociale delle regioni europee mediante la cooperazione.

Il progetto saffron appartiene a questo programma e vede a cooperare le tre maggiori regioni europee per produzione e commercializzazione dello zafferano Castilla-La Mancha (Spagna), Macedonia occidentale (Grecia), Sardegna (Italia)

Il Libro bianco analizza i punti di forza e debolezza della filiera dello zafferano in tutte le sue fasi proponendo un piano strategico che individua azioni da porre in atto ai seguenti livelli: strutture e infrastrutture della produzione, industrie agroalimentari, differenziazione dei prodotti, qualità e sicurezza alimentare, formazione, ricerca e trasferimento di tecnologie, commercializzazione e impieghi.

Il libro bianco si pone l'obiettivo di essere un documento di riflessione che consenta, alle aziende produttrici e ai commercianti di aumentare la competitività attraverso l'innovazione, alle amministrazioni pubbliche regionali, nazionali ed europee di tracciare politiche di sviluppo regionale e di sostegno alla ricerca.

sito internet progetto saffron:  
[www.europensaffron.com](http://www.europensaffron.com)



## le Sagre dello Zafferano del Medio Campidano

### Le strade dello zafferano

Un percorso turistico, culturale, gastronomico, storico e ambientale nel medio campidano attorno ai profumi e ai saperi del fiore dello zafferano



# Le strade dello Zafferano PROGRAMMA DELLE SAGRE 10 - 12 NOVEMBRE 2006

## San Gavino Monreale

Piazza Marconi e centro storico

### Venerdì 10 Novembre

- ore 09,00 - Apertura degli stands.
- ore 09,30 Workshop Internazionale (Teatro Comunale) **Come valorizzare la qualità dello zafferano Europeo nel mercato mondiale.** Le strategie proposte dal libro bianco del progetto Saffron.
- ore 15,30 Tavola rotonda (Teatro Comunale) **Lo zafferano in Italia.** Realtà produttive a confronto e prospettive di sviluppo nel contesto Europeo alla luce delle strategie proposte dal libro bianco.
- ore 10,00/12,00 e ore 16,00/19,00 - Apertura delle case dei produttori e visite guidate ai campi di Zafferano (a cura dei produttori aderenti).

### Sabato 11 Novembre

- ore 10,00 - Scuola di cucina: "Lo Zafferano e le ricette dei grandi chef". ore 10,00/12,00 e ore 16,00/19,00
- Apertura delle case dei produttori e visite guidate ai campi di Zafferano (a cura dei produttori aderenti).
- ore 17,30 - Manifestazione gastronomica con degustazione di risotto allo Zafferano.
- ore 18,00 - Incontro tecnico sulla terra cruda presso il teatro Comunale.
- Concorso gastronomico a premi aperto a tutti, sulla presentazione di un piatto a base di Zafferano. presso Piazza Marconi

### Domenica 12 Novembre

- ore 10,00/12,00 e ore 16,00/19,00 - Apertura delle case dei produttori e visite guidate ai campi di Zafferano. (a cura dei produttori aderenti).
- ore 10,00 - Scuola di cucina: "Lo Zafferano e le ricette dei grandi chef". ore 17,30
- Manifestazione gastronomica con degustazione di piatti preparati dallo chef. presso Piazza Marconi
- ore 20,00 - Chiusura degli stand espositivi.

## Turri

Aula Magna ex scuola elementare

### Sabato 11 Novembre

- ore 15,00 - Apertura Mostra Mercato
- Esposizione, degustazione e vendita prodotti alimentari tipici
- Esposizione e vendita prodotti artigianali
- Mostra Naturalistica a cura dell'Ente Foreste della Regione Sardegna
- Mostra fotografica a tema su anniversario catastrofe Marcinelle
- ore 15,30 - Gara Gastronomica
- ore 18,30 - Convegno tecnico sullo Zafferano, saluti delle Autorità
- Presentazione del **Libro Bianco** del Progetto Saffron
- ore 21,00 - Chiusura della Mostra Mercato

### Domenica 12 Novembre

- ore 09,00 - Apertura Mostra Mercato
- Visita libera e guidata ai campi in fiore
- Percorsi proposti: casa tipica per esposizione e dimostrazione della lavorazione dello Zafferano
- La panificazione
- Il centro storico
- Gli olivi secolari
- Il melone in asciutto
- ore 10,00 - Presidi del libro "Leggere contaminazioni"
- Gara lavorazione dello Zafferano
- ore 15,00 - Esibizione a cura del gruppo "ARCERI STORICI" di Sanluri
- ore 16,30 - Premiazione gare
- Intrattenimento con musica folk
- ore 17,30 - Degustazione piatti tipici a base di Zafferano
- ore 21,00 - Chiusura Mostra Mercato

## Villanovafranca

Piazza Risorgimento - Museo Archeologico Su Mulinu

### Sabato 11 Novembre

- ore 16,00 - Inaugurazione 1ª Sagra dello Zafferano
- Convegno tecnico sullo Zafferano, saluti delle Autorità
- Presentazione del **Libro Bianco** del Progetto Saffron
- ore 17,00 - Apertura degli stands, accompagnati dal corteo Medievale. s(Associazione SARDISCA di Las Plassas)
- Visita agli stands che espongono: lo Zafferano locale, prodotti eno-gastronomici a base di zafferano, dolci tipici, mandorle, olio e tanti altri prodotti locali, degustazione gratuita dei prodotti locali a base di Zafferano, dolci tradizionali e novità gelato allo Zafferano.

### Domenica 12 Novembre

- ore 10,30 - Apertura degli stands
- 1° Concorso di prodotti eno-gastronomici a base di Zafferano e non solo
- ore 12,00 - Degustazione gratuita dei prodotti locali; Per l'occasione verranno allestiti degli appositi spazi a disposizione del pubblico dove potranno comodamente apprezzare, degustando i prodotti tipici offerti.
- A seguire visita guidata ai campi in fiore e dimostrazione della lavorazione dello Zafferano, allestita per l'occasione in una corte tipica.
- ore 17,00 - Esibizione del coro polifonico di Villanovafranca
- ore 18,00 - Spettacolo Folkloristico con la partecipazione di: "Madonna della salute" di Villanovafranca, "Sa Jara" di Tullì, "Traccas e Sonos" di Villamar
- Premiazione del 1° Concorso di cucina
- ore 21,00 - Chiusura della Sagra.

