

ZAFFERANO IN STIMMI ROSSI DAL MAROCCO



Dai pistilli rossi del fiore di *crocus sativus*, pianta floreale delle iridiacee, si ricava lo zafferano, in arabo *sahafarn*, *asfar*, giallo. Questa preziosa spezia (sono necessari più di 150.000 fiori per 1 kg prodotto) proviene dalla provincia di Tarroudant zona vocata a sud ovest del Marocco. In queste terre montagnose e semi aride opera la cooperativa Taliouine che coinvolge 11 produttori nella raccolta totalmente manuale, nella selezione, essiccazione e nel confezionamento primario dello zafferano. Tra le più pregiate qualità, questo zafferano valorizza l'identità e le tradizioni dei popoli berberi di questa regione.

Nella coltivazione vengono impiegate solo l'acqua e la pazienza dei coltivatori e dei loro famigliari, le donne soprattutto. Lo zafferano di Taliouine contiene soltanto pistilli rossi, la parte più pregiata e profumata del fiore. Dalle analisi effettuate, tra l'altro, è classificato tra i migliori sul mercato in quanto a contenuto e intensità di safranale, sostanza che gli conferisce il sapore caratteristico. Lo zafferano di Taliouine è un presidio Slow Food per il 2008 e i produttori parteciperanno al progetto Terra Madre.

Taliouine è una piccola cooperativa di agricoltori situata presso il massiccio di Siroua, nella zona montuosa dell'Antiatlante, in Marocco. Un'area povera e isolata, la cui ricchezza è però la vocazione ad alcune produzioni particolari dalle buone potenzialità di mercato: argan, mandorle, olivo e soprattutto zafferano. Gli agricoltori si sono associati grazie al sostegno del programma di sviluppo *Plan d'Action Concerté Taroudannt* dell'ONG francese *Migrations et Développement Social* marocchina. L'obiettivo di Taliouine è quello di superare l'attuale sistema di vendita al *souk* (mercato locale), dominato dagli intermediari, e riuscire a portare sul mercato nazionale e internazionale la produzione per ottenere una retribuzione più giusta.

SCHEMA DI PREZZO TRASPARENTE

Zafferano in stimmi rossi - 1g		
	Prezzi riferiti a	apr-08
Prezzo di vendita al pubblico	€	7,50
- IVA	10%	0,68
Prezzo al pubblico (IVA esclusa)	100%	6,82
copertura costi Bottega	31,5%	2,145 <i>copertura costi struttura e lavoro</i>
copertura costi Altromercato	18,6%	1,265 <i>copertura costi struttura e lavoro</i>
costi accessori	6,9%	0,4695 <i>vedi dettaglio*</i>
prezzo equo al produttore	39,0%	2,66 <i>prezzo "Free on Board"</i>

* **Dettaglio costi accessori:**

<i>lavorazioni c/o terzista Europa</i>	0,3835
<i>nolo mare</i>	0,086
<i>sdoganamento, dazio, trasporto terra, soste, altre spese</i>	
<i>oneri finanziari (prefinanziamento, assicurazione)</i>	0,04
	0,4695

