

Produttori di zafferano: da dove proviene il miglior zafferano del mondo?

written by Marco Salvaterra | 22 luglio 2026



Il miglior zafferano del mondo proviene soprattutto dall'Iran, il maggiore tra i produttori di zafferano a livello globale. Le regioni orientali del Paese riuniscono condizioni climatiche favorevoli, una lunga esperienza agricola e una capacità produttiva difficilmente paragonabile a quella degli altri territori. Lo zafferano iraniano è noto per il colore intenso, l'aroma e la disponibilità di categorie differenti. L'origine, tuttavia, non basta per garantire la qualità: purezza, freschezza, essiccazione e conservazione possono cambiare sensibilmente il valore di ogni lotto.

Lo zafferano si ottiene dagli stimmi del *Crocus sativus*, raccolti e separati dal fiore quasi sempre a mano. Tempi e metodi di lavorazione incidono direttamente sulle caratteristiche della spezia. Per questo importatori, ristoratori e aziende alimentari dovrebbero rivolgersi a un [fornitore di zafferano](#) capace di documentare la provenienza del raccolto, garantirne la tracciabilità e applicare controlli adeguati durante la selezione, l'essiccazione e il confezionamento.

Oltre il 90% dello zafferano mondiale viene prodotto in Iran

Secondo la **Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)**, l'Iran produce oltre il 90% dello zafferano mondiale. Il dato è pubblicato nella pagina ufficiale dedicata al sistema di coltivazione dello zafferano basato sui qanat di Gonabad, riconosciuto dalla FAO tra i sistemi del patrimonio agricolo di importanza mondiale.

La produzione è concentrata soprattutto nel Khorasan Razavi e nel Khorasan Meridionale. Il clima secco, il limitato fabbisogno idrico della pianta e le conoscenze tramandate tra generazioni hanno trasformato queste regioni nel cuore della filiera iraniana.

Da dove proviene il miglior zafferano del mondo?

Tra i produttori di zafferano, l'Iran occupa il primo posto per quantità ed esperienza. Non è però l'unico Paese con una tradizione riconoscibile: anche Spagna, India, Afghanistan, Grecia, Marocco e Italia producono zafferano, sebbene su scale molto diverse.

Iran

Lo zafferano iraniano è apprezzato per la capacità colorante, l'aroma e la varietà commerciale. Negin, Sargol e Pushal si distinguono per forma, modalità di selezione e presenza delle diverse parti dello stemma.

Esfedan Saffron seleziona, lavora e fornisce zafferano iraniano a importatori, distributori, ristoranti e aziende alimentari. Dal sito ufficiale è possibile acquistare zafferano o richiedere informazioni per ordini professionali e forniture all'ingrosso.

Spagna

La produzione spagnola è legata soprattutto alla Castiglia-La Mancia. Lo zafferano ha un ruolo importante nella gastronomia locale ed è utilizzato nella paella, nell'arroz a banda e in altri piatti a base di riso.

India

In India la zona più conosciuta è il Kashmir. La produzione è limitata e lo zafferano locale viene apprezzato per il colore scuro degli stimmi e l'aroma marcato.

Afghanistan

La provincia di Herat è il principale centro produttivo afghano. La coltivazione dello zafferano è diventata una fonte di reddito significativa per diverse comunità rurali.

Grecia

Lo zafferano greco proviene principalmente dall'area di Kozani. Viene commercializzato in fili o in polvere ed è presente soprattutto nel mercato europeo.

Marocco

Taliouine è il territorio marocchino maggiormente associato allo zafferano. La produzione è legata alle aziende familiari e alle particolari condizioni montane della regione.

Italia

In Italia lo zafferano viene coltivato in Sardegna, Abruzzo, Toscana e in altri territori. Le quantità sono contenute e spesso provengono da piccoli produttori locali.

Come si riconosce lo zafferano migliore?

Il Paese di origine è soltanto il punto di partenza. La crocina è collegata alla capacità colorante, la picrocrocina al sapore e il safranale all'aroma. È necessario considerare anche freschezza, umidità, integrità degli stimmi, assenza di adulterazioni e corretta conservazione.

L'Iran rimane il principale produttore di zafferano al mondo, ma il prodotto migliore è quello la cui qualità può essere verificata. Un'origine tracciabile, una lavorazione controllata e l'affidabilità del fornitore sono criteri più solidi della semplice indicazione del Paese.

Fonte: <http://fao.org/giahs/giahs-around-the-world/iran-qanat-based-saffron-system/en>