



Scuderia
Castellotti

In occasione della



**GIORNATA NAZIONALE
DEL VEICOLO D'EPOCA**

27 settembre 2026



ZAFFERANO

Dal Campo alla Tavola

Domenica 27 Settembre 2026

PERCORSO

Lodi → Zenevredo (PV) → Stradella (PV) → Cigognola (PV)

65 km

Percorso totale

8:30 - 15:00

Partenza - Arrivo

2 tappe

+ Pranzo finale

COSTO: 50,00 €/partecipante

Ritrovo ore 8:30 • Partenza ore 9:00

Sede Scuderia Castellotti • Lodi

RIENTRO LIBERO

Clicca QUI per iscriverti
oppure compila il modulo allegato

TERMINE ISCRIZIONI: Giovedì 24 Settembre 2026



SCUDERIA CASTELLOTTI



PROGRAMMA

Domenica 27 Settembre 2027 - Scuderia Castellotti

08:30

km 0

RITROVO

Sede Scuderia Castellotti • Lodi

Accoglienza dei partecipanti, briefing tecnico.



09:00

km 0

PARTENZA

Sede Scuderia Castellotti • Lodi

Partenza ufficiale del giro. Le vetture lasciano la sede della Scuderia.



09:45

km 46

AZIENDA AGRICOLA CORDINI ENRICO

Frazione Casa Nuova - Zenevredo (PV)

Prima tappa, degustazione vini e spumanti doc Oltrepò Pavese (7 etichette) accompagnati da prodotti km 0 (formaggi, miele allo zafferano...).



10:45

km 54

VISITA CAMPO ZAFFERANO

Stradella (PV)

Ingresso in campo, spiegazioni su tecniche e modalità di coltivazione con coinvolgimento in piccole attività didattiche.

Ritiro omaggio (confezione zafferano prodotta in loco)



12:15

km 54

RIPARTENZA

Stradella (PV)

Ripartenza verso la tappa finale.



12:30

km 65

PRANZO - ARRIVO

Ristorante Scuropasso - Cigognola (PV)

Arrivo e pranzo presso il Ristorante Scuropasso.

Rientro libero.



SCUDERIA CASTELLOTTI



LO ZAFFERANO

Lo zafferano è una spezia ottenuta dagli stimmi essiccati del *Crocus sativus*, una pianta appartenente alla famiglia delle Iridacee. Ogni fiore produce soltanto tre stimmi, di colore rosso intenso: questo spiega perché la raccolta e la lavorazione siano prevalentemente manuali e perché lo zafferano sia una delle spezie di maggior valore al mondo.



La coltivazione segue un ciclo particolare: i bulbi (più propriamente cormi) vengono messi a dimora durante l'estate e la fioritura avviene generalmente in autunno, tra ottobre e novembre. I fiori devono essere raccolti nelle prime ore della giornata, spesso prima che siano completamente aperti, e gli stimmi vengono separati manualmente e successivamente essiccati.

Lo zafferano nell'Oltrepò Pavese

L'Oltrepò Pavese, nel sud della Lombardia, presenta condizioni che possono risultare favorevoli alla coltivazione del *Crocus sativus*: terreni collinari, buona esposizione solare e un clima caratterizzato da una marcata alternanza stagionale.

Negli ultimi anni la coltivazione dello zafferano si è sviluppata anche come piccola produzione agricola e di nicchia in diverse zone dell'Oltrepò, spesso inserita in aziende agricole multifunzionali e realtà orientate alla valorizzazione dei prodotti locali.

Un elemento interessante è proprio la dimensione artigianale: rispetto alle grandi produzioni internazionali, molte realtà dell'Oltrepò lavorano su superfici relativamente contenute, puntando sulla qualità del prodotto, sulla raccolta manuale e sulla tracciabilità.

Perché è una coltivazione particolare

Lo zafferano richiede molta manodopera rispetto alla quantità di prodotto finale ottenuta. Da ogni fiore si ricavano solamente tre stimmi e, dopo l'essiccazione, il peso si riduce ulteriormente.

Per ottenere 1 grammo di zafferano secco sono necessari, indicativamente, 150–200 fiori, anche se il numero può variare in funzione delle dimensioni dei fiori e della qualità del prodotto.

Questo spiega anche perché lo zafferano autentico abbia un prezzo relativamente elevato: non è tanto il costo del bulbo a incidere, quanto soprattutto la raccolta, la mondatura e l'essiccazione, tutte operazioni delicate.

In cucina

Lo zafferano dell'Oltrepò Pavese può essere valorizzato particolarmente bene nella cucina del territorio. Oltre al classico risotto alla milanese, può essere utilizzato per:

- risotti con prodotti tipici dell'Oltrepò;
- ravioli e paste fresche;
- carni bianche;
- formaggi e preparazioni casearie;
- salse e condimenti;
- dolci e prodotti da forno;
- miele aromatizzato allo zafferano.



Un aspetto interessante è che lo zafferano non dovrebbe essere considerato semplicemente un colorante: le sue caratteristiche aromatiche sono legate principalmente a tre gruppi di composti, crocine (colore), picrocrocina (sapore) e safranale (profumo).

Un prodotto che racconta il territorio

Nel caso dell'Oltrepò Pavese, lo zafferano può essere raccontato non soltanto come spezia, ma come espressione di un'agricoltura di qualità e di piccola scala.

La sua coltivazione si inserisce bene nella vocazione del territorio verso produzioni agricole diversificate e ad alto valore aggiunto, affiancandosi alla più conosciuta tradizione vitivinicola.

In poche parole: lo zafferano dell'Oltrepò Pavese è interessante proprio perché unisce territorio, lavoro manuale, agricoltura sostenibile su piccola scala e gastronomia, trasformando una coltura apparentemente semplice in un prodotto fortemente legato alla cura del produttore.





SCUDERIA CASTELLOTTI

SCHEDA DI ISCRIZIONE

ZAFFERANO: dal campo alla tavola - 27 Settembre 2026



Quota di partecipazione: **€ 50,00 per partecipante** - Pagamento in contanti in loco oppure tramite bonifico bancario

Intestato a:	APS Scuderia Castellotti
IBAN:	IT 40 M 05034 20345 000000010155
Causale:	Iscrizione evento 27 settembre 2026 - [COGNOME NOME]

1. PARTECIPANTE PRINCIPALE (Driver)

Cognome:		Nome:	
Telefono:		E-mail:	

2. ACCOMPAGNATORI

#	Cognome	Nome
1		
2		
3		

3. DATI DELLA VETTURA

Marca:		Modello:	
Anno di costruzione:		Numero Targa:	

4. DICHIARAZIONI E CLAUSOLE

Il sottoscritto dichiara e attesta quanto segue:

- La vettura indicata è in regola con tutte le norme del Codice della Strada vigente per la circolazione su pubbliche strade sul territorio italiano.
- La vettura è munita di regolare copertura assicurativa per la Responsabilità Civile verso Terzi (RCA), valida alla data dell'evento.
- Il sottoscritto si impegna a rispettare il Codice della Strada, le indicazioni degli organizzatori e il regolamento dell'evento.
- Il sottoscritto esonera la Scuderia Castellotti da qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla partecipazione all'evento.
- Il sottoscritto dichiara di partecipare all'evento a titolo puramente amatoriale e non agonistico.

INFORMATIVA PRIVACY (GDPR – Reg. UE 2016/679)

Titolare del trattamento: Scuderia Castellotti, con sede in Lodi.

Finalità del trattamento: I dati personali raccolti mediante la presente scheda saranno trattati esclusivamente per finalità organizzative connesse all'evento (gestione iscrizioni, comunicazioni pre/post evento).

Base giuridica: consenso dell'interessato (art. 6, par. 1, lett. a) GDPR) e adempimento contrattuale.

Conservazione: i dati saranno conservati per il tempo strettamente necessario al perseguimento delle finalità sopra indicate e comunque non oltre 5 anni dalla raccolta.

Diritti dell'interessato: l'interessato ha il diritto di accedere ai propri dati, richiederne la rettifica, la cancellazione, la limitazione del trattamento, opporsi al trattamento e richiedere la portabilità dei dati (artt. 15–22 GDPR), rivolgendosi alla Scuderia Castellotti.

Comunicazione a terzi: i dati non saranno ceduti a terzi né diffusi, salvo obblighi di legge.

- Dichiaro di aver preso visione dell'informativa privacy e presto il consenso al trattamento dei dati personali per le finalità organizzative dell'evento.

- Acconsento alla pubblicazione di fotografie e/o riprese video che mi ritraggono, scattate durante l'evento, sui canali ufficiali della Scuderia Castellotti (sito web, social media, materiali promozionali).

Per informazioni:



segreteria@scuderiastellotti.it



0371/50076

Firma del Partecipante