

BANCA DELLO ZAFFERANO: BULBI IN PRESTITO AI NEO PRODUTTORI

14 Aprile 2015



L'AQUILA – Una banca che non presta soldi, ma semi di oro rosso e trasmissione di conoscenza. Per rilanciare la produzione dello zafferano aquilano, coinvolgendo nuovi aspiranti produttori.

E' questa l'idea che diventerà presto realtà, dell'associazione Le vie dello zafferano, e che sarà uno degli argomenti al centro del convegno "La Coltivazione dello zafferano dalla tradizione al futuro", che si svolgerà sabato 18 aprile a San Pio delle Camere (L'Aquila), a partire dalle ore 10 nella sala polifunzionale di piazza del Redentore, in cui questa importantissima produzione d'eccellenza abruzzese sarà vista e raccontata da tutte le angolazioni.

Protagonista della giornata, tra gli altri, William Zonfa, noto chef aquilano, nominato ambasciatore dello zafferano nel mondo.

Nicola Ursini, presidente dell'associazione Le Vie dello zafferano, guardando al futuro lancia come idea forte proprio quella della banca dello zafferano.

"Lo zafferano prodotto sull'altopiano dei Navelli – spiega ad AbruzzoWeb – è rinomato nel mondo, fa numeri importanti, ma non bisogna nascondere che ci sono anche delle difficoltà e non bisogna cullarsi sugli allori. La produzione segna infatti un calo nel tempo, mentre la richiesta resta potenzialmente altissima. Bisogna reagire, e la nostra prima risposta concreta sarà a breve la banca dello zafferano, rivolta soprattutto ai giovani".

Il disciplinare è ancora allo studio, ma grosso modo funzionerà così: sarà assegnato un tot di quintali di bulbi a chi si impegnerà ad avviare ex novo una piccola produzione. L'associazione metterà a disposizione anche un tutor, per garantire il successo dell'attività. Poi il beneficiario potrà restituire ogni anno il 20 per cento dei bulbi per tre anni. Dunque fino al 60 per cento dei bulbi ricevuti in prestito. Il che significa che il 40 per cento sarà a fondo perduto. Bisognerà però versare una fidejussione che copra il costo di mercato dei bulbi da restituire.

Tenendo conto che i bulbi dello zafferano si moltiplicano anno dopo anno, e che seminando 100 chili di bulbi se ne ottengono in media 120 chili, è senz'alto un ottimo affare.

Il vantaggio per il neo produttore è anche quello di inserirsi da subito in un circuito utile alla commercializzazione e promozione.

"In questo modo – commenta ancora Ursini – speriamo nei prossimi anni di garantire un ricambio generazionale dei produttori, e offrire una concreta opportunità di guadagno a tanti giovani, magari in difficoltà economica, con un investimento pari a zero".

Altri temi al centro del convegno saranno poi le certificazioni delle produzioni di nicchia, tema affrontato da Filippo Rubei, direttore della Confederazione italiana agricoltori (Cia) dell'Aquila, le opportunità previste dal Piano di sviluppo rurale 2015-2020, a cura di Fabio Di Pietro, della Coldiretti Abruzzo, e la complessa normativa sul disciplinare dello zafferano.

dell'Aquila a denominazione origine protetta (Dop). Maurilio Di Giangregorio, parlerà dello zafferano nella pubblicistica, Giampiero Negrini, professore presso l'Istituto agrario dell'Aquila, e Roberta Di Paolo affronteranno il vasto tema della produzione dell'oro rosso in relazione al territorio e alla sua valorizzazione. *(Filippo Tronca)*