

PIZZOFERRATO: SI SPERIMENTA COLTURA ZAFFERANO SU MODULI SOPRAELEVATI

3 Novembre 2019



PIZZOFERRATO - Il Comune di Pizzoferrato la Cooperativa di Comunità Ajavdé, la prima nata in Abruzzo, il Parco Nazionale della Majella, l'Università D'Annunzio, la Regione Abruzzo e l'Associazione produttori zafferano, hanno sperimentato a Pizzoferrato, in provincia di Chieti, uno "zafferaneto", con il metodo "Franco Ballone", su un modulo sopraelevato, dove la gestione e raccolta viene svolta in posizione eretta, con un risparmio di lavoro del 60% e con una densità di bulbi maggiore.

La tecnica consente una produzione aumentata di quattro volte nei confronti della coltivazione tradizionale a terra su campo aperto. Il campo di Pizzoferrato è il quarto campo esistente in Italia, dopo quello ubicato in Lombardia, Lazio e Sicilia.

Il risultato delle analisi di laboratorio ha evidenziato la qualità eccellente dello zafferano di montagna dei Monti Pizzi, ambiente caratterizzato da un peculiare microclima.

Al termine delle varie fasi della lavorazione e sperimentazione sarà organizzato a Pizzoferrato un incontro informativo sui risultati raggiunti e su questa nuova tecnica di coltivazione. Al campo sperimentale hanno partecipato, a vario titolo, non solo molti cittadini, proprio per via della natura della Cooperativa di Comunità, ma anche i giovani e giovanissimi allievi delle Scuole di Primo e Secondo Grado del Paese.

Gli stessi insieme agli Insegnanti e grazie alla sensibilità del Dirigente dell'Istituto Comprensivo hanno partecipato anche ad alcuni momenti della raccolta.

“Pizzoferrato è nel Parco Della Maiella, a 1250 metri di altitudine di altitudine – spiega il sindaco Pamerino Fagnilli – Qui tra cielo, per l'appunto, mare, profumi, aromi, sapori e colori, ha iniziato a fiorire anche lo zafferano, per arricchire e completare l'offerta di produzioni locali d'alta quota a chilometro zero. Questa produzione, del così detto oro d'Abruzzo, si colloca accanto, al prodotto principe del luogo, la patata di montagna e agli altri come la genziana, fagioli, lenticchie e piccoli frutti, a cui la Cooperativa di Comunità Ajavdè sta lavorando. L'esperimento si sviluppa non in una visione naïf del territorio, ma in una prospettiva di rilancio e di sviluppo ecocompatibile del sistema economico di produzione delle zone interne per la valorizzazione delle risorse disponibili. La particolare composizione organica del terreno e il microclima del luogo rendono del tutto unico il prodotto”.

“Gli affioramenti calcarei dei Monti Pizzi, nella Majella orientale, si affacciano direttamente sul mare. Solo la descrizione del sommo poeta Gabriele D'Annunzio, in occasione di una delle sue tante visite a Pizzoferrato, come “un pugno di case buttate e ricadute sparse sulla cima di questa montagna, come il Terrazzo d'Abruzzo”, può tentare di esplicitare, non solo poeticamente, la peculiarità dell'ambiente rapprese in modo del tutto originale, per una sorta di alchimia, nei frutti della terra Da questa attività sperimentale di produzione dello zafferano di Pizzoferrato i vari Enti, Istituti e Organizzazioni produttive, intendono lanciare una sfida di qualità per la valorizzazione delle zone marginali, dimostrando economicamente che si può realizzare una nuova economia di territorio, proprio partendo da esso e che la montagna abruzzese delle zone interne non significa e non deve necessariamente essere accostato al concetto di svantaggio”, conclude il sindaco.