

ZAFFERANO, POCO E TROPPO COSTOSO; ZONFA, "LA MIA RICETTA PER L'EXPORT"

20 Giugno 2015



L'AQUILA - Avere un oro rosso e non saperlo valorizzare, riscontrare una domanda crescente, ma non riuscire a stareci dietro con l'offerta, per ch  di questo oro se ne produce troppo poco, e lo si vende a prezzo troppo alto.

Il riferimento   allo zafferano aquilano, prodotto quasi tutto nell'altopiano dei Navelli. A confermare che serve una svolta ad *AbruzzoWeb*   William Zonfa, che dello zafferano   ambasciatore del mondo per conto dell'Associazione Vie dello zafferano, nata da pochi mesi e che riunisce circa 40 produttori.

Lo chef da oggi e fino al 27 giugno prossimo sar  in Brasile, da Rio de Janeiro a San Paolo, e promuover , oltre allo zafferano, anche altri prodotti tipici abruzzesi, interpretati come suo pari per la gioia del palato.

Tra i piatti proposti, per la cronaca, spaghetti con porro fondente, guanciale, zafferano e pecorino, sagnette al rag  bianco di coniglio, zucchine e zafferano, e ancora dolce crème br l e allo zafferano, con olive nere e gelato al timo.

"La produzione abruzzese attuale   di circa 25 chili, troppo pochi rispetto alla potenziale domanda - spiega Zonfa - E posso dirlo alla luce dell'esperienza fatta nei vari Paesi che sto girando come ambasciatore. Ho toccato con mano che negli Stati Uniti e in Canada c'  un mercato ricco e pronto a moltiplicare le importazioni, e l'utilizzo dello zafferano aquilano nei ristoranti di fascia alta".

"Stesso discorso in Giappone, e in Asia in generale - assicura lo chef - infatti in molti Paesi asiatici lo zafferano lo si produce, ma quello aquilano con il suo rosso vivo e intenso   inconfondibile, e di qualit  superiore. Anche a Mosca ci sono grandi potenzialit , peccato, per , che a seguito della guerra in Ucraina e delle sanzioni internazionali la Russia abbia drasticamente ridimensionato le importazioni dei prodotti italiani".

Va, per , superato un problema: la produzione   in buona parte a modello familiare, con un livello minimo di meccanizzazione, e una scarsa propensione a consorziarsi per abbattere i costi di produzione.

Non a caso l'associazione "Le vie dello zafferano" ha creato una banca sui generis, che distribuir  bulbi di zafferano a titolo di prestito d'onore a nuovi coltivatori, e fornir  loro un tutor che segua le fasi del nuovo impianto. Lo scopo   quello di rendere meno oneroso l'avvio dell'impianto di una coltivazione di zafferano per incentivare nuove imprese giovanili.

"Lo zafferano aquilano - spiega Zonfa - ha un prezzo di vendita che si aggira intorno ai 16-18 euro al grammo. Troppo alto, per il mercato italiano, per uscire dalla dimensione di prodotto di nicchia. Dovrebbe scendere, per essere davvero competitivo, a 10 euro al grammo. Se non si   forti sul mercato italiano, non puoi pensare di poter fare export in grande stile. Il made in Italy devi prima di tutto costruirlo in Italia".

E dunque, ragiona Zonfa, per abbassare il costo finale, bisogna uscire dalla logica del proprio campicello.

"Bisogna consorziarsi - suggerisce lo chef - e automatizzare la produzione dove   possibile, per esempio acquistando i macchinari che impiantano bulbi". E ancora condividere le strutture a norma per l'essiccazione e il confezionamento, le reti di distribuzione promozione.

“Inoltre un aspetto critico che va superato – prosegue Zonfa – è che ciascun piccolo produttore vende il suo zafferano alla rete di acquirenti che ha creato nel tempo. E accade che ci sono ogni anno produttori che vendono tutto il prodotto nel loro canale di conoscenze, non riuscendo però a soddisfare una domanda ben maggiore, mentre ci sono produttori che non riescono a smerciare tutto lo zafferano. Un paradosso, un'occasione mancata, che si potrebbe superare semplicemente condividendo i canali di vendita, con benefici e vantaggi per tutti”.

Dopo il Brasile prossimo appuntamento promozionale per lo zafferano aquilano sarà il 6 luglio all'Expò di Milano, in casa Abruzzo.

In attesa del grande evento del 24 e 25 ottobre a San Pio delle Camere, comune aquilano dell'Altopiano dei Navelli.

“Ci saranno chef, giornalisti imprenditori da tutto il mondo – anticipa Zonfa – che conosceranno la bellezza della terra dove viene prodotto il nostro zafferano. Sarà anche l'occasione per fare un bilancio di un anno della mia attività da ambasciatore, e per tirare le somme sulle strategie da adottare per fare dello zafferano davvero il nostro oro rosso”.