

## Tre universitari genovesi per lo zafferano "made in Davagna"



Certo svegliarsi prima dell'alba non è piacevolissimo per dei giovani poco più che ventenni. Ma Daniel, Luca e Simone davvero farne a meno: è a quell'ora che vanno raccolti i fiori azzurri del "Crocus sativus". E i tre ragazzi su quelli suoi pistilli, hanno scommesso molto: una volta estratti dai fiori vengono messi ad essiccare sulla brace e se ne ricomunemente noto come "zafferano".

Zafferano "made in Liguria". Ed è la prima volta che accade nel Genovesato. Precisamente a Davagna. C'è stato un Campiglia, nel Parco delle Cinque Terre, e nient'altro. I fratelli Daniel e Luca Fida e l'amico Simone Curatolo si sono scommessi pieni di entusiasmo come deve essere alla loro età: 22 anni Daniel e Simone, 25 Luca. Tutti studenti (Architettura, Economia e Commercio, Lettere), ma amanti della terra fin da bambini.

L'amore per la campagna si può capire. Ma perché proprio lo zafferano? "Ci abbiamo pensato a lungo - rispondono - la coltivazione dello zafferano possiede alcune caratteristiche che si adattano bene alle nostre esigenze. Inoltre è il terreno della nostra campagna, notoriamente difficile da coltivare, in un modo diverso". Coltivare i fiori di zafferano non compie vasti terreni, si può cominciare da poche centinaia di metri quadrati e via via espandere la coltura se dà buoni frutti. Il primo raccolto lo scorso ottobre - raccontano gli studenti - e i risultati sono stati in linea con quanto speravamo e ci sono pochi etti di prodotto, ma la qualità è buona e le premesse sono ottime".

Il prodotto viene commercializzato con il marchio "Zafferano di Rosso": rosso è il colore dello zafferano, Rosso è di Davagna dove i Fida e Curatolo coltivano i campi. Praticamente il gioco di parole è servito su un vassoio. Lo zafferano in piccoli barattoli, quello medio contiene un grammo di zafferano e viene venduto a circa 13 euro. "Con un grammo si spiegano - si condisce una trentina di risotti. Ma la differenza con lo zafferano commerciale è sostanziale".

In inverno la pianta riposa sottoterra. Ma il lavoro non cessa: "C'è da preparare il nuovo terreno nel quale impiantano i giovani coltivatori - Noi abbiamo scelto infatti la coltivazione annuale, più impegnativa ma con maggiore resa e più prodotto. C'è però bisogno di liberare e sistemare nuovi terrazzamenti, recintarli per impedire l'ingresso di animali e vogliamo adoperare materiale tradizionale. Il che comporta un impegno sicuramente più grande".

La passione per il lavoro nei campi ha giocato un grosso ruolo nella scelta dei tre ragazzi. Una passione che hanno coltivata fin da piccoli, quando si sono trovati a passare le vacanze nei campi di proprietà della famiglia Curatolo, quelle stesse terre che cercano di vincere la loro sfida color zafferano.