

## Vimercatese Usmate Velate

# I "Mastri speciali" dello zafferano

Ivan, Andrea, Matteo e Paolo sono i giovani che hanno dato vita a "Zafferanza", la spezia della Brianza. I campi nella zona di Villa Angioletta, piantati 40mila bulbi. «I primi ricavi? Speriamo tra tre anni»

USMATE VELATE

FEDERICA SIGNORINI

Sono quattro, giovanissimi e uniti dalla passione per il mondo agricolo. Si chiamano Ivan Lalli, Andrea Muscarà, Matteo Bartolini e Paolo Debenedetti e sono i creatori di "Mastri speciali", società semplice agricola che produce, a Usmate Velate, zafferano d'eccellenza a km 0.

L'avventura dei giovani laureati della facoltà Agraria di Milano è cominciata due anni fa, da un'intuizione di Ivan Lalli e grazie all'entusiasmo di una squadra unita dall'amicizia.

«Sulle colline della Brianza era diffusa la tecnica del terrazzamento - ha spiegato Ivan - Oggi abbandonata ma capace di raccontare qualcosa del passato. Sono a conoscenza del fatto che esistesse una tradizione antica riferibile alla produzione di erbe aromatiche e officinali, talvolta di spezie, che occupavano proprio i terrazzamenti diffusi nell'area circostante Montevicchia».

### Ritorno alla tradizione

Da qui il desiderio di cimentarsi in un'impresa che riportasse quella tradizione nelle terre brianzole, scegliendo lo zafferano come prodotto principe (non a caso, il protagonista del piatto tipico monzese e milanese) ma auspicando una produzione futura di altre spezie. «Il recupero delle spezie - ha spiegato Matteo - è il modo in cui vorremmo vincere questa scommessa: riportare l'agricoltura in Brianza».

Ma facciamo un passo indietro. Torniamo alle persone per poi spostarci sulle loro imprese.

Ivan e Andrea sono entrambi 28 anni, il primo parmigiano e il secondo siciliano. Trasferiti a Milano per frequentare l'università, si sono laureati in Biotecnologie agrarie (Ivan) e in Viticoltura ed enologia (Andrea). Dopo gli studi, a livello professionale si sono cimentati nel campo della sperimentazione agricola; Ivan, attualmente, insegna scienze dell'alimenta-

zione in un istituto alberghiero. Matteo e Paolo sono più giovani: 24 anni il primo, milanese, e 23 il secondo, romano. Come la tesi di laurea magistrale di Matteo, recentemente discussa, ha riportato i risultati degli studi sullo zafferano, così quella triennale di Paolo (che ora sta terminando gli studi) ha indagato alcuni aspetti della coltivazione dei bulbi.

### Il terreno di Usmate

Questa avventura non poteva

cominciare senza un terreno. «Nel 2012 abbiamo chiesto a un agricoltore di Usmate, Sandro Colombo, un pezzo della sua proprietà a Villa Angioletta per effettuare alcune prove sui bulbi - ha spiegato Andrea - Ci ha dato cento metri quadrati, dove abbiamo verificato che lo zafferano cresceva bene e dove abbiamo effettuato delle analisi. Sottoposti i risultati ad alcuni professori universitari, abbiamo riscontrato che il prodotto ottenuto è di ottima qualità».

### Sandro, il mecenate

Ingranata la marcia, dunque, i ragazzi hanno acquistato 40mila bulbi per l'anno successivo, allargando la superficie coltivata a 5mila metri quadrati. «Questa avventura è nata anche grazie alla disponibilità di Sandro, che è un po' il nostro mecenate» ha commentato Matteo. Il proprietario del terreno, infatti, ha concesso in affitto una piccola fetta del suo terreno, da anni coltivato a mais o a soia. «Se vedo dei ragazzi giovani con così tanta voglia di fare - ha detto Sandro, ex macellaio di Biassono - gli do anche l'anima».

Se l'anno scorso il raccolto è fruttato 500 grammi di zafferano, quest'anno si è passati a 750 grammi (i bulbi diventano più produttivi di anno in anno). Ma la strada è appena iniziata: dei 15mila euro investiti finora, i guadagni ottenuti saranno investiti per acquistare nuovi bulbi e i primi "stipendi" per i ragazzi dovrebbero essere ricavati tra almeno tre anni.

Tuttavia, i ragazzi stanno realizzando il loro sogno: ad aprile hanno creato la società agricola semplice, portano il loro prodotto in mercati agricoli, ristoranti, gelaterie; recentemente hanno esposto all'Artigiano in fiera di Milano.

«Il prossimo passo sarebbe l'individuazione di un posto, nella zona di Usmate, dove chiunque possa sempre trovare il nostro zafferano. Lo stesso vorremmo fare nella zona di Milano» ha detto Matteo. ■

*Nel 2012 la concessione del terreno da parte di un agricoltore*

*Il primo anno raccolti 500 grammi, nel 2014 ben 750 grammi*

*«Vogliamo riportare l'agricoltura in Brianza»*



### Le immagini

1. Foto di gruppo per i giovani imprenditori agricoli: da sinistra Paolo Debenedetti, Andrea Muscarà, Ivan Lalli e Matteo Bartolini. Sono ritratti all'interno del campo di Usmate Velate che hanno affittato per iniziare la coltivazione.  
2. La boccetta di zafferano, venduto in piccole scatole con il nome di Zafferanza.  
3. Il momento della raccolta della spezia.

### La curiosità

**Una pianta che ha pure proprietà curative**

Lo hanno chiamato "Zafferanza", lo zafferano della Brianza. Venduto in stimmi purissimi, che garantiscono il 100% di purezza. Ma dentro ai piccoli barattolini di vetro chiusi con un tappo di sughero c'è un attento e meticoloso lavoro. I fiori devono essere raccolti all'alba, prima che si schiudano: solo così si scongiura che impurità esterne rovinino la spezia. In un momento successivo, non più nel campo ma in laboratorio, i fiori vengono aperti uno alla volta e i preziosi filli rossi vengono estratti con

delicatezza, selezionandone la parte più aromatica. Nell'essiccatoio, con l'aumento della temperatura, l'aroma intenso dello zafferano può sprigionarsi dagli stimmi. Adoperata in maniera differente, mantiene le proprietà antibatteriche, antivirali e antiossidanti; contiene anche le vitamine B1 e B2 e gli aromi naturali, che aiutano nell'attivazione del metabolismo e nella digestione. Negli ultimi anni sono stati studiati anche gli effetti anticonvulsivi, antinfiammatori e antidepressivi dell'oro rosso.

## Tutte le eccellenze del Vimercatese a tavola Dalla patata di Oreno al pane del Molgora

Quella dello zafferano di Usmate è la più giovane delle eccellenze emerse nel territorio, ma il vimercatese ha altri esempi di prodotti di qualità e rigorosamente a km 0.

A partire proprio da un altro zafferano, quello di Ronco Briantino. Si chiama "Zafferano padano" e la sua coltivazione è iniziata nel 2011 con una prova pilota. Un piccolo terreno e un'azienda

di Ronco (tutti cugini) hanno iniziato la propria attività a meno di 30 anni. La scommessa di qualche anno fa è andata bene e l'azienda "Voglia di verde" rifornisce i Gas (gruppi di acquisto solidale), porta il prodotto in mercatini locali e - addirittura - organizza corsi sullo zafferano.

Ci sono poi i due "famosi" della zona: l'asparago rosa di Mezzago e la patata di Oreno. Entrambi

hanno storie differenti. Se la patata orenese è stata coltivata dalla fine dell'Ottocento e valorizzata con l'ideazione della sagra a partire dal 1968, l'asparago rosa è scomparso dal territorio mezzagheso attorno agli anni '30 e reintrodotta 15 anni fa grazie a un progetto mirato. La coltivazione dell'asparago rosa, prodotto De.Co. (denominazione co-

del territorio agricolo ai bordi dell'abitato.

Appartemente alla filiera corta anche il "pane parcomolgora", sfornato dai panificatori locali che decidono di acquistare la "farina parcomolgora", ottenuta dal solo grano coltivato nell'est brianzolo e milanese (nel Parco del Molgora, appunto). Anche in questo caso, la coltura di grano di qualità, rendendo produttive

