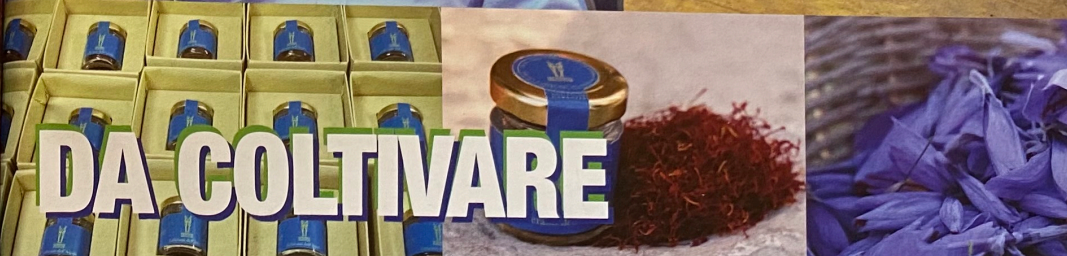




UNA TRADIZIONE DA COLTIVARE



Una cultura, quella dello Zafferano, che l'azienda di Pier Paolo Visione diffonde in tutto il mondo. Un'arte che da millenni si tramanda di generazione in generazione insieme all'amore per la terra e per le cose buone della natura

PELTUINUM Srl

L'antica azienda agricola Peltuinum srl produce, selezione e confeziona lo zafferano dell'Aquila, secondo i canoni di un'arte che si tramanda di generazione in generazione da secoli.

Via Peltuino, 19
67020 - Prata d'Ansidonia (AQ)
Tel. +39086262413
www.peltuinum.it
info@peltuinum.it

Lo Zafferano: una cultura, molto più che semplice "agricoltura". Quello di Navelli, poi, è il più famoso nel mondo: registrato all'Albo Nazionale dei Sementi come *Crocus Sativus L. cv Piano di Navelli - L'Aquila*, consigliato in innumerevoli ricette, ricercato dai gourmet di tutto il mondo è stato citato perfino da un celebre film di animazione Disney, *Ratatouille*, tra i più grandi successi degli ultimi anni. «Lo Zafferano è emozione, esperienza, impegno ed esclusività oltre che bontà per il palato, calore per la vista e benessere per il corpo» spiega Pier Paolo Visione, amministratore unico della Peltuinum, azienda che dal 2000 produce e confeziona Zafferano dell'Aquila a Prata D'Ansidonia, in provincia dell'Aquila, sulla Piana di Navelli. «Prima di tutto bisogna capire perché lo Zafferano dell'Aquila sia così diverso dagli altri in commercio» spiega con entusiasmo Pier Paolo Visione. «La principale caratteristica che distingue e rende unico lo Zafferano dell'Aquila da tutti gli altri è che solo quello dell'Aquila viene coltivato da più di 700 anni con la tecnica della produzione annuale che si distingue da quella utilizzata in tutto il resto del mondo che è la tecnica po-

liennale. In parole povere, questa tecnica consiste nel selezionare e reimpiantare nel mese di agosto di ogni anno solo i migliori bulbi. Ciò è stato fatto per 700 anni rendendo la specie dello Zafferano dell'Aquila una specie superiore grazie alla selezione replicata negli anni. In altri posti lo zafferano non viene selezionato e si raccolgono solo i fiori con un risparmio in termini di risorse economiche ma con una perdita in termini di qualità». Lo Zafferano dell'Aquila, pertanto, si caratterizza per la lunghezza degli stimmi, per l'alto contenuto in safranale che ne determina il potere aromatico, nonché per l'elevato potere colorante e per le maggiori dimensioni dei bulbo-tuberi. «La nostra mission - spiega Visione - è quella di mantenere vive nel tempo queste caratteristiche senza compromessi in termini di quantità e di crescita nel breve periodo. Per far ciò è necessario guardare e pianificare nel lungo periodo e nel nostro caso siamo agevolati dal fatto di essere un'azienda a conduzione familiare». Oggi, in un contesto globale sempre più competitivo, «la sfida - prosegue Visione - è quella di coniugare la tradizione di una spezia antica con le nuove frontiere della biotecnologia. In questo senso la Peltuinum sta investen-

do in ricerca e sviluppo grazie ad accordi e collaborazioni con università di tutto il mondo ed in particolare con l'Università dell'Aquila che vanta dei gruppi di ricerca stimati in tutto il mondo per lo studio dello Zafferano. Il risultato del processo innovativo è il "lifestyle Peltuinum". I nostri valori sono rimasti sempre gli stessi nella volontà di accompagnare i nostri clienti nell'esperienza culinaria e curativa per il corpo dello Zafferano dell'Aquila. Oggi e sempre di più in futuro la Peltuinum vuole creare momenti di felicità, a tavola e nella vita di tutti i giorni grazie a prodotti di alta qualità per clienti che cercano e valorizzano le proprie esperienze culinarie». Fin dall'inizio della sua attività la Peltuinum è diventata un punto di riferimento per numerose famiglie della Piana di Navelli, produttrici di Zafferano dell'Aquila, le quali venivano e vengono tutt'oggi accompagnate nella produzione di qualità dello Zafferano cercando di privilegiare aspetti di qualità piuttosto che rese quantitative. «Nessuno, qui intorno, ha estese coltivazioni di Zafferano - spiega Visione - e del resto, storicamente, non c'è mai stato un solo grande produttore, ma tante famiglie con piccoli appezzamenti, che riescono a tirar su dai 250 ai

400 grammi di Zafferano ciascuna. A noi interessa che il prodotto sia di qualità, quindi premiamo l'attenzione che le famiglie conferitrici prestano al fattore qualitativo. Sono partner strategici della nostra azienda». E anche la famiglia di Pier Paolo Visione faceva parte di quei microproduttori, fino a poco tempo fa: «La formalizzazione di un nostro business con il marchio Peltuinum e con un packaging innovativo e funzionale per servire alcune nicchie particolari di clienti attenti alla qualità è avvenuta nel 2000 prima con la nascita della ditta individuale Peltuinum Antica Azienda Agricola e successivamente con la nascita nel 2009 della Peltuinum Srl, di cui oggi sono titolari mia moglie, Linda Giuseppina Giordani e mio figlio Remo». Lo Zafferano prodotto dall'Antica Azienda Agricola Peltuinum è confezionato sia in stimmi che in polvere. Le confezioni sono da 5, 1 e 0,3 grammi oltre a confezioni in barattoli da 50 e 100 grammi per clienti della ristorazione. La distribuzione in tutto il mondo è effettuata direttamente dalla stessa azienda attraverso il sito internet www.peltuinum.it, ma è possibile trovare lo Zafferano Peltuinum anche in negozi qualificati

del settore e gastronomie. Certamente uno sforzo notevole per l'azienda, alla quale non sarebbe sgradito un aiuto da parte istituzionale. Ma, come evidenziato anche in un recente convegno a Francavilla proprio sul mondo dello Zafferano e sui suoi storici produttori, dai palazzi di governo giungono solo promesse. «La decisione di aderire alla Società Consortile Agire - precisa Visione - si è basata sulla consapevolezza che per competere su un mercato globale sempre più competitivo, ferma restando la necessità di basare la propria strategia di mercato sulla qualità riconosciuta dai clienti nei propri prodotti senza sperare e aspettarsi di poter competere grazie a dei finanziamenti pubblici, è necessario condividere e fare squadra con tutte le altre eccellenze del settore agroalimentare abruzzese per ridurre alcuni costi fissi presenti in tutti i business, grazie ad economie di scala gestite per tutti da persone e professionalità competenti presenti all'interno del Polo oltre ad usufruire di alcune economie di rete che si possono creare grazie all'incontro di varie aziende all'interno dello stesso Consorzio».

**Nelle foto: Pier Paolo Visione e i prodotti dell'azienda*