

Produzione di zafferano artigianale italiano di qualità in stimmi e commercializzazione a filiera corta integrata da servizi di divulgazione

Regione

Lombardia

Comparto/Prodotto

Orticoltura » Piante aromatiche

Anno di realizzazione

2012

Validazione dell'innovazione

Azienda vincitrice del concorso indetto dal MIPAAF "Nuovi Talenti Imprenditoriali" nel settore agricolo, agroalimentare da aziende start up condotte da giovani, in occasione di EXPO 2015

Ambito Innovazione

Mercati locali e filiere corte

Tipo di innovazione

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Commercializzazione

Prima trasformazione

Produzione agricola

Servizi

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

ZafferanaMI Azienda Semplice Agricola



Indirizzo

Via A. Solari, 26
20814 Varedo MB
Italia

ZafferanaMI è una nuova produzione di zafferano artigianale locale che ha messo radici alle porte di Milano nel parco del Grugnotorto. Il primo zafferano a filiera corta, socialmente sostenibile e organico. Una impresa che nasce dalla volontà di alcuni giovani produttori agricoli di riuscire a coniugare innovazione, passione per la terra e tradizioni.

Lo zafferano puro in stimmi è di ottima qualità sia grazie alla lunga ricerca di un metodo di coltura appropriato al clima e alle caratteristiche del terreno sciolto e drenante tipico del Nord di Milano, sia grazie a un processo di essiccazione studiato per esaltare al massimo le caratteristiche della spezia.

ZafferanaMI produce e commercializza direttamente i propri prodotti, concretizzando così un percorso di filiera corta con la creazione e vendita diretta di un prodotto locale a Km0.

Inoltre tutti i prodotti esaltano la centralità di un prodotto artigianale italiano di qualità con la creazione di soluzioni di packaging caratterizzate da un design ricercato ed elegante, anch'esso concepito in autonomia grazie a competenze e background di alcuni dei soci.

In questo modo ZafferanaMI cura tutte le fasi del processo produttivo e di vendita e copre tutte le fasi della catena del valore, proponendo sul mercato prodotti top di gamma, molto appetibili grazie al binomio *Italian food e design*.



Origine dell'idea innovativa

Fin dalla propria nascita nel 2012 ZafferanaMi persegue la sua mission: *“Innovare la tradizione dello zafferano dalla terra alla cucina, da Milano alla cultura gastronomica italiana, avvicinando lo zafferano alla tavola e agli occhi di chi ricerca la qualità”*.

Nella mission si trovano alcune delle parole chiave che hanno portato alla nascita di ZafferanaMi: zafferano, Milano, tradizione, innovazione e qualità. Queste cinque parole da sole dicono già molto dell'idea perseguita da ZafferanaMi: produrre zafferano di alta qualità a Km0, non solo richiamandosi alla tradizione culinaria milanese ma anche al connubio fra innovazione e recupero di una coltivazione dalle radici antichissime, oltre che al “ritorno ai valori e ai tempi della terra”.

Se questo è stato il punto di partenza, con l'obiettivo primario e costante della ricerca della massima qualità, le linee ed i principi guida in base ai quali è stata avviata e condotta l'iniziativa sono sempre stati rappresentati dalla sostenibilità economica, sociale ed ambientale. Questi sono i tre pilastri che costantemente guidano l'operato di ZafferanaMi e determinano le scelte strategiche ed operative dell'azienda.

L'idea in sé del lancio dell'azienda nasce tra un fiore spuntato in giardino e un pranzo di Natale, direttamente dal sapere dei nonni e nel solco di una tradizione familiare, condita da molta curiosità.

Le logiche di realizzazione dell'idea hanno trovato un valido fondamento nei principi di sostenibilità sopra esposti, radicati nel percorso di vita e professionale dei soci fondatori che hanno colto l'esigenza di dare forma concreta al desiderio di un ritorno alle radici che attribuisse rinnovata importanza al lavoro dell'uomo e al rapporto diretto con la terra.

L'innovatività del percorso condotto sta, oltre che nei tempi (2012) e nel luogo di lancio dell'iniziativa (alle porte di Milano), nella forte integrazione di tutte le fasi del ciclo produttivo e di commercializzazione in un'ottica di filiera corta e di rapporto diretto produttore-consumatore. Oltre a questo, i soci di ZafferanaMi hanno assegnato sempre molta importanza alla ricerca di metodi innovativi, sia con riferimento alla fase di produzione primaria (di campo), sia alle successive fasi di raccolta, sfioratura, essiccazione e confezionamento, sempre nella ricerca della massima qualità del prodotto finale. Infine, ha curato

Produzione di zafferano artigianale italiano di qualità in stimmi e commercializzazione a filiera corta integrata da servizi di divulgazione

3/6

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/produzione-di-zafferano-artigianale-italiano-di-qualita-stimmi-e>

anche la comunicazione e la divulgazione, sia nella forma di iniziative di coinvolgimento della collettività, sia nella forma di corsi tematici e proposte didattico-divulgative rivolte a privati, aziende, scuole ed enti del territorio.

Descrizione innovazione

Il punto di partenza è rappresentato dai principi di sostenibilità economica, sociale e ambientale precedentemente esposti, e alla costante ricerca della massima qualità del prodotto finale. Questo anche grazie alla totale integrazione di tutte le fasi produttive seguite direttamente da ZafferanaMi.

In tal senso l'azienda investe costantemente risorse, in modo commisurato alla propria dimensione, nella ricerca e sviluppo al fine di raggiungere un prodotto di altissima qualità.

Nello stesso modo, rivolge costanti sforzi nella ricerca di metodi sperimentali di coltivazione che, attraverso l'adozione di tecniche di consociazione consentano di condurre una coltivazione organica e al tempo stesso di salvaguardarne la sostenibilità economica attraverso un'ottimizzazione dei tempi di lavorazione. Sulla base di questo principio si sono sperimentate costantemente nuove soluzioni al fine di perseguire l'ottimizzazione di ogni passo di un processo produttivo che, per sua natura, si caratterizza da sempre per un'alta manualità e ridottissima meccanizzazione.

Inoltre, per quanto concerne la ricerca, in qualità di produttore, ZafferanaMi collabora con primari enti di ricerca nazionali ed internazionali nell'ambito di programmi di ricerca su base regionale ma anche dell'Unione Europea, orientati alla valorizzazione dello zafferano come coltivazione ad alto valore aggiunto.

Per quanto riguarda la sostenibilità ambientale, rivolge attenzione e cura al territorio nel quale opera favorendo, dove possibile, il recupero di terreni rurali altrimenti abbandonati o a rischio degrado.

Inoltre, più in generale, partecipa a molteplici iniziative (in ambito sia culturale che gastronomico), promuove collaborazioni ed eventi di formazione e partecipa direttamente a numerose manifestazioni, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza della coltivazione dello zafferano, possibile strumento di salvaguardia del territorio e occasione di socializzazione.

Da ultimo, ma non meno importante, è impegnata in ambito sociale e porta avanti progetti nei quali la coltivazione dello zafferano può diventare strumento di accompagnamento a programmi di sostegno a persone diversamente abili, in alcuni casi con percorsi di reinserimento lavorativo.

In sintesi si tratta di una nuova impresa agricola giovanile, è produzione locale a chilometro zero. E' filiera corta grazie a un rapporto diretto fra produttore e consumatore e offre un prodotto di alta qualità, ingrediente distintivo di piatti della tradizione locale milanese. ZafferanaMi propone una forma competitiva ed attraente di valorizzazione del territorio rurale locale, grazie al mix che sa offrire in termini di qualità, innovazione e richiamo della tradizione.





Benefici dell'Innovazione

Economici

ZafferanaMi partecipa direttamente e contribuisce in veste di produttore nell'ambito di programmi nazionali e internazionali di ricerca volti a valorizzare una coltura storica europea che attraversa una fase di crisi e che l'Unione Europea progetta di rilanciare. Infatti l'identificazione di nuove forme di valorizzazione dello zafferano offre un supporto alla sostenibilità economica di una filiera produttiva ad alto contenuto di manodopera, a diretto beneficio della collettività.

Per l'ambiente

A livello locale ZafferanaMi risponde al bisogno di salvaguardia e recupero dei terreni agricoli del Parco Sovracomunale Grugnotorto Villorosi. I terreni agricoli locali, considerati finora poveri dal punto di vista delle caratteristiche del suolo, sono vocati alla coltura del *Crocus Sativus*, pianta dello zafferano, che diventa così strumento di valorizzazione di aree verdi parcellizzate in zone fortemente urbanizzate, altrimenti a rischio abbandono e degrado.

Per il benessere

ZafferanaMi promuove e partecipa a iniziative (sia di carattere divulgativo che di carattere scientifico) volte a valorizzare la spezia in chiave di *superfood* e/o *functional food*, perseguendo la creazione di un manifesto strutturato per la promozione al pubblico dello zafferano in funzione delle sue qualità benefiche laddove opportunamente comprovate su base scientifica ed analitica da evidenze raccolte da soggetti competenti.

Per il sociale

Per quanto concerne l'impatto sulla collettività, l'azienda offre opportunità di formazione-istruzione così come iniziative culturali atte a diffondere tali conoscenze e di recuperare-valorizzare tradizioni culinarie locali che altrimenti andrebbero perse. In tal senso l'attività stessa svolta da ZafferanaMi rappresenta un importante motore di coesione sociale e di generazione di momenti di socializzazione a beneficio della comunità locale.

Oltre a questo, negli anni ha collaborato sia con cooperative sociali con progetti di inserimento nel mondo lavorativo di persone diversamente abili, sia con penitenziari per l'avvio di iniziative di economia carceraria. In entrambi i casi sono emerse le potenzialità in chiave di reinserimento sociale e valorizzazione dell'individuo.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Per quanto concerne *timing* e *location*, l'originalità dell'iniziativa condotta non risulta ripetibile.

Un altro fattore distintivo è rappresentato dal mix di competenze e background apportato dai soci di ZafferanaMi, dove la complementarità delle *skill* è risultata funzionale alla conduzione integrata delle attività in modo autonomo lungo tutta la catena del valore.

Un altro elemento distintivo, è la ricerca della massima qualità. Attraverso un impegno costante nella cura di ogni fase del processo produttivo, è stata costruita una forte identità sia come impresa che come prodotti offerti, sinonimo di qualità, originalità, esclusività. In tal senso ZafferanaMi ha risposto a esigenze di mercato già manifeste nel territorio lombardo ma mai soddisfatte da una produzione locale, quindi non si è limitata a risolvere un problema o a rispondere a un bisogno, bensì propone un'alternativa competitiva e al tempo stesso attraente.

Infine, un ingrediente fondamentale è sempre stata la flessibilità e la costante ricerca del nuovo e del miglioramento. ZafferanaMi ha sempre investito nella ricerca di nuovi modi di realizzare ogni passo del processo produttivo. L'esplorazione di accorgimenti e varianti che possano migliorare le tecniche di coltivazione, il processo di raccolta e sfioratura, le tecniche di essiccazione, è da sempre stato un fattore distintivo del modo di operare e nel suo percorso di ricerca della massima qualità. Questo percorso di ricerca, indagine, esplorazione, è stato sempre condotto sia in autonomia con riferimento ad aspetti prettamente operativi, sia in collaborazione con enti e soggetti competenti nei vari ambiti, al fine di trovare basi anche di natura scientifica ed analitica.

Questo approccio è la linfa vitale che tuttora porta ZafferanaMi a innovarsi e rinnovarsi, proiettata nella costante ricerca di nuovi fronti di innovazione che mirano ad identificare nuove forme di valorizzazione dello zafferano come *food* (nuovi indicatori di qualità, tracciabilità e sicurezza, tecniche di essiccazione e blending, maturazione dello zafferano nel tempo),

Produzione di zafferano artigianale italiano di qualità in stimmi e commercializzazione a filiera corta integrata da servizi di divulgazione

6/6

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/produzione-di-zafferano-artigianale-italiano-di-qualita-stimmi-e>

super/functional-food (es. nutraceutica), *extra-food* (es. cosmetica).
