

Cavolo piacentino: tanta passione e molta acqua

FRANCESCO DIOLAITI

Sono in pochi a coltivarlo, ma Diego Zaffignani nel comune di Caorso ha creduto in questa varietà, che in parte viene venduta direttamente in azienda. Da settembre a dicembre il periodo della raccolta.

Nel suo mestiere **Diego Zaffignani** è stato un talento precoce. A otto anni coltivava l'orto di famiglia, anche se in casa nessuno lavorava la terra. Suo padre, infatti, è muratore, con una piccola impresa edile, mentre la madre, oggi in pensione, era infermiera.

Se gli chiedete da chi ha ereditato la passione per la terra, vi risponderà che a trasmettergliela è stato il nonno Giuseppe, agricoltore, dal quale ha appreso i primi rudimenti, anche se poi ha fatto la sua strada in modo indipendente, partendo dai due ettari di terreno di proprietà dei suoi, nella Bassa piacentina, nel comune di Caorso.

Nonostante la propensione a coltivare la terra, c'è stato un momento in cui ha rischiato di tradire la sua vocazione a causa degli amici. Non di cattivi amici, intendiamoci, anzi si trattava di compagni di scuola ai quali era legato da una così forte amicizia da decidere - dopo le scuole medie e per mantenere il gruppo unito - di iscriversi tutti insieme all'istituto meccanico.

Qui entra in ballo la madre **Romana Agnelliti**, che in quel figlio aveva intuito la passione per la campagna e per i suoi prodotti, che lei stessa aveva in parte contribuito a formare e far crescere, portandolo fin da bambino a cercare frutta e verdura direttamente dai contadini. Romana voleva evitare che quel ragazzo, che già da piccolo si prendeva cura con successo dell'orto, sprecasse il suo talento. Così lo portò a Piacenza ad un colloquio con il preside dell'Istituto Agrario. «Alla fine ha vinto la passione - dice Romana - ed ha fatto i cinque anni delle superiori al galoppo, con soddisfazione sua e dei professori, molti dei quali vengono a trovarlo ancora oggi».

DA 2 A 60 ETTARI IN OTTO ANNI

Dopo le superiori Diego parte militare. Al ritorno, nel 2001, si lancia nell'attività produttiva. A disposizione ha mille metri quadrati di serra e due ettari di terreno e su quelli comincia a coltivare un po' di ortaggi. Nel 2002 ottiene 10 mila euro per il primo in-



Foto Dell'Aquila

sediamento. Pian piano comincia a crescere, allargando i propri orizzonti imprenditoriali e la propria azienda.

A fine 2009 Diego Zaffignani conduce un'azienda di 60 ettari a prevalente indirizzo orticolo, parte in proprietà, molto in affitto. E non è più solo. Con lui c'è il fratello Michele, che nel 2008 ha lasciato l'azienda meccanica dove lavorava per venire a dar man forte al fratello con il quale ha formato una società che ha in gestione l'azienda agricola Zaffignani. Anche Michele ha fatto domanda di primo insediamento, ottenendo 20 mila euro.

Rispetto al 2001, il lavoro è cresciuto quasi tumultuosamente. Dai primi pochi ettari che davano alcuni quintali di ortaggi portati direttamente al mercato, nell'azienda Zaffignani oggi si coltivano 12 ettari di aglio (qui siamo nella zona di Monticelli, fresca dell'assegnazione dell'Igp, indicazione geografica protetta); 13 ettari di cipolle (con varietà che vanno dalla Borettana alla Rossa, dalla Dorata alla Bianca) e scalogno; 10-12 ettari di zucche (dalla Bertina, o Berretta, di Piacenza, alla Moscata di Provenza) e poi

Diego Zaffignani
(a destra) con
il fratello Michele.

cavoli verza, broccoli, radicchi, fagioli, asparagi, pomodoro da consumo fresco e, *dulcis in fundo*, il cavolo piacentino, una varietà inserita nell'elenco delle specie a rischio scomparsa. A Piacenza, oltre agli Zaffignani, sono rimaste quattro-cinque aziende a produrlo.

FONDAMENTALE IL TIPO DI TERRENO

«Le orticole - dice Diego - sono colture annuali che consentono di programmare meglio la produzione. In più, si lavora praticamente tutto l'anno. Si inizia a febbraio e si arriva quasi a Natale. Il cavolo piacentino si semina nella prima decade di giugno e si trapianta verso il dieci di luglio. La raccolta parte da settembre e, grazie ad una maturazione che va a scolare, arriva fino a metà dicembre. Per la qualità di questo prodotto, come per altri ortaggi, è fondamentale il tipo di terreno e la disponibilità di tanta acqua». A meno di 600 metri di distanza dal fiume Po, il terreno è limoso e fresco. Durante il periodo estivo i pozzi aziendali assicurano il rifornimento d'acqua, che poi gli Zaffignani distribuiscono con un impianto goccia a goccia.

Diego e Michele raccolgono il cavolo piacentino e lo portano al centro aziendale, dove lo selezionano (il peso ideale è attorno a 1,5 chilogrammi) e lo confezionano in cassette. A fine novembre sono da soli, o al massimo con un dipendente, ma nel pieno della stagione estiva assumono sette-otto dipendenti stagionali. «Si tratta - aggiunge Diego - per lo più di indiani che d'inverno trovano lavoro nelle stalle e d'estate vengono a fare la stagione. A volte si aggiunge qualche studente, in genere per una settimana, giusto il tempo necessario per met-

tere insieme un po' di soldi per andare in vacanza». La maggioranza dei prodotti orticoli viene commercializzata direttamente al mercato ortofrutticolo di Piacenza, appoggiandosi ad una ditta banconiera. Aglio e cipolla, che costituiscono le produzioni maggiori dell'azienda, vanno ad un grossista che le rivende ad un grande marchio della distribuzione organizzata. Pomodoro e zucca, invece, vengono conferite ad un'azienda che li confeziona in vaschetta. Una parte del prodotto viene anche venduto direttamente in azienda. «In futuro - dice Michele Zaffignani - il nostro obiettivo è accorciare la filiera e arrivare direttamente sul mercato per poter meglio valorizzare la qualità dei nostri prodotti e ricavarne maggior reddito per noi rispetto a quanto sia possibile fare con più intermediari. Ci sono anche segnali positivi in questa direzione - commenta ancora Diego - perché il comune di Caorso ha ottenuto che il nuovo supermercato riservi un bancone proprio ai prodotti locali».

Il fermento progettuale degli Zaffignani si nota subito all'arrivo nel centro aziendale. A fianco della vecchia costruzione di servizio, ci sono già le fondamenta del nuovo capannone per lo stoccaggio dei prodotti, dove i due fratelli contano di impiantare anche una linea di confezionamento e un locale per la vendita diretta. Poco più in là, pali e tubi rivelano i lavori per l'impianto di due nuove serre. Nei progetti futuri si inserisce anche mamma Romana che sta meditando di lavorare gli ortaggi per fare vasetti di giardiniere da inserire nei prodotti della vendita diretta. Per il momento più che un progetto è un'idea, che nella progettualità tumultuosa degli Zaffignani potrebbe presto diventare realtà. ■



Foto Dell'Aquila