



PODERE FONTE AUGELLI, LA COLTIVAZIONE DI ZAFFERANO DOP DELL'AQUILA CHE SPERIMENTA AGRICOLTURA BIO

20 Aprile 2021 

L'AQUILA – Lo zafferano Dop è coltivato anche a L'Aquila da quando **Luca Lepidi**, aquilano di 52 anni, nel 2017 ha iniziato a mettere in pratica l'idea che gli solleticava da un po', riprendendo i terreni che una volta erano curati da suo nonno nella parte bassa di Pianola, lungo la strada Mausonia.

Fra i tanti alimenti la scelta è caduta sulla pregiata spezia poiché desiderava puntare su un prodotto che potesse essere il migliore per la zona, sotto il profilo della scelta del terreno e delle condizioni climatiche, e il tipo di coltivazione scaturiva un certo fascino.

Per l'apertura della piccola impresa agricola Podere Fonte Augelli, Luca ha riunito insieme a sé la cognata **Giuliana Pacifici**, la mamma **Geny Centi**, la compagna **Ilaria D'Amico** e le nipoti **Sandra** e **Chiara Lepidi** di 20 e 24 anni.

L'avventura inizia con l'acquisto di un quintale di bulbo-tuberi dal Consorzio di tutela dello zafferano dell'Aquila Dop per arrivare con il tempo a seminare 10 quintali autoprodotti, che hanno portato ad un raccolto di un chilo lo scorso anno.

Nel 2019 Luca è entrato a far parte del Consorzio che presiede **Massimiliano D'Innocenzo**: "Il mio obiettivo per il futuro è quello di ampliare la rete di vendita e di collaborare con il Consorzio per far crescere il nostro prodotto. Lo zafferano rappresenta l'unica etichetta Dop aquilana, dunque vorrei che tutta la vendita facesse capo al Consorzio stesso", riflette a *Virtù Quotidiane*.

Il ciclo di coltivazione per ottenere uno zafferano Dop prevede una particolare preparazione del terreno per impiantare una prima volta i bulbi ad agosto, che seguiranno la rotazione delle porzioni di campo dedicate ogni cinque anni; ad ottobre inizierà la fioritura e in questo periodo dell'anno comincia la riproduzione dei bulbi.

"Lo zafferano è identificativo del nostro territorio, nasce prima all'Aquila e poi a Navelli, ma quest'ultimo lo ha saputo mantenere. È una coltura che ha bisogno di un terreno povero e in leggera discesa per non avere ristagni d'acqua, e la mia proprietà mi è apparsa subito più che idonea", racconta.

Lo scorso anno una porzione di terreno con bulbi è stata donata al Dipartimento Mesva



(Medicina clinica, sanità pubblica, scienza della vita e dell'ambiente) dell'Università dell'Aquila, per uno studio a cura del laboratorio di Microbiologia ambientale sull'utilizzo di batteri della crescita in sostituzione ai fertilizzanti.

Infine, le riaperture delle attività economiche avvenute durante l'estate scorsa hanno permesso di rimettere in moto anche la vendita dello zafferano, "grazie al flusso turistico, nei tre mesi estivi abbiamo venduto l'intera vecchia produzione e risolto economicamente la prima fase di lockdown", rivela.

Lo zafferano in filamenti Dop di Podere Fonte Augelli può essere acquistato presso il negozio di alimentari La Camoscina e l'enoteca Vini Biagi di L'Aquila.