Un esempio di imprenditoria giovanile. Ivan, Andrea, Matteo e Paolo: i Mastri Speziali.

Lo Zafferano in Brianza.

> **“L’agricoltura come ‘natura naturata’ ossia la natura che diventa oggetto, prende forma, grazie all’azione della natura stessa, l’uomo.” Ivan Lalli**

Ivan, Andrea, Matteo e Paolo, classe tra il 1986 e il 1991, rispettivamente di Parma, Messina, Milano e Roma. Quattro giovani che si sono conosciuti durante gli studi universitari, ora Mastri Speziali. Cosa fanno? Dal 2011 producono zafferano e derivati a Usmate Velate, nella campagna della Brianza. Una spezia conosciuta fin dall’antichità per le proprietà terapeutiche antiossidanti, antivirali e antibatteriche.

Sono andata a trovarli un po’ di tempo fa, ‘sul campo’, per conoscerli parlando con loro a tu per tu, come piace a me. Amo confrontarmi con i giovani che investono le loro energie in agricoltura. Sono formati dalle università ma hanno bisogno di supporto dalle istituzioni e da chi fa comunicazione. Molto si sta facendo ma molto serve ancora. Per questo, attraverso le loro parole, ora ve li farò conoscere.


IVAN LALLI


ANDREA MUSCARA'


MATTEO BARTOLINI


PAOLO DEBENEDETTIS

- **Tutto è nato dal vostro incontro durante il percorso**

universitario, ma anche dall'esperienza fatta da Ivan durante un viaggio nel Kashmir in India. Ivan tocca a te. Me ne parli'?

Innanzitutto devo sottolineare l'importanza del periodo universitario. Ho avuto la fortuna di incontrare una compagnia di ragazzi veramente appassionati al mondo agricolo e dell'agroalimentare che ci coinvolsero con un associazione, www.associazionecerere.it, nata apposta per vivere a fondo questa passione. Questo ha permesso che imparassimo a conoscere differenti realtà, esperienze e uomini che con il loro lavoro vivevano qualcosa di magico. Da qui nasce il nostro desiderio di poter fare un'esperienza simile e la baldanza nel lanciarci nella sfida delle spezie e dello zafferano.

Il viaggio in India è stato una conferma di tutto ciò. In parte perché mi ha fatto scoprire quanto siamo fortunati in Italia per come siamo educati a guardare una cosa semplice come il cibo e il lavoro, e ha rivestirli di un grandissimo valore; in parte perché trasferendomi proprio nella regione del Kashmir ho potuto vedere come l'uomo di fronte alla bellezza è più uomo: le zone dove si coltivava Zafferano erano infatti più "civili", pur nel dramma del dominio dell'integralismo islamico (una notte hanno assassinato il barista da cui la sera prima avevo consumato alcolici).

- **Mi raccontate meglio come avete iniziato, ma soprattutto, quali sono state le maggiori difficoltà che avete incontrato?**

Abbiamo iniziato al matrimonio di Andrea, quando attorno ad un tavolo io Matteo e Paolo ci siamo lasciati dandoci appuntamento alla settimana seguente per il primo di una lunga serie di incontri settimanali. Le difficoltà sono state soprattutto all'inizio. La ricerca di un terreno in affitto sembrava trasformarsi in un'odissea: bussammo a decine di cascine e aziende trovando solo porte chiuse.

Un altro momento difficile fu la costituzione della società: definire uno statuto che regolamentasse i rapporti tra quattro persone e di queste con lo stato non è stato semplice. Fortunatamente ci hanno presentato un bravo commercialista che aspira alla santità che ci sta aiutando tanto. L'ultimo episodio che racconto è la scelta delle confezioni e la loro grafica. L'essere in 4 poteva essere una difficoltà: 4 gusti differenti, 4 teste che vorrebbero mettere qualcosa di proprio nella creatura… Siamo riusciti a vedere tutto ciò come risorsa e a fare un ottimo prodotto.



- **Ascoltandovi ho apprezzato i metodi di produzione agricola che avete adottano nel rispetto dell'ambiente. In particolare mi hanno interessato le tecniche di controllo dei fertilizzanti. Lascio a voi continuare…**

Noi vorremmo adottare un approccio responsabile e razionale

all’agricoltura. Quindi andiamo al di là delle mode nel coltivare la terra. Per esempio nella concimazione del campo per ora stiamo usando letame che è meno invasivo se vogliamo, in parallelo stiamo facendo dei test per cercare di definire al meglio gli elementi che lo Zafferano consuma per somministrarglieli in forma granulare che è più precisa. Infatti il letame ha dei grossi limiti: è molto disomogeneo nei contenuti e potrebbe o impoverire il terreno o rovinarlo liberando elementi in eccesso.

- **Da dove provengono i vostri bulbi, e come è avvenuta la scelta?**

I nostri bulbi vengono un po’ dall’Italia un po’ dall’estero. Abbiamo e stiamo cercando la qualità. Non si può generalizzare. Ogni produttore lavora a suo modo. Noi abbiamo cercato un produttore italiano ma siamo rimasti delusi, con quello estero ci siamo trovati meglio.



- **Lo Zafferano in Brianza, diciamo una coltura non proprio legata al territorio. Scelta coraggiosa o consapevole?**

In primis una scelta di cuore: la Brianza nasconde angoli che fanno proprio innamorare. Da qui con coraggio e consapevolezza dei rischi e delle fatiche, ci siamo lanciati in un mondo nuovo.

- **Ivan, torniamo a noi. Sei laureato in biologia tecnologica. Ti citerò le parole del filosofo olandese Baruch Spinoza (1632-1677): "La Natura non può essere considerata una cosa statica: al suo interno si esplica un'attività. (…) L'azione della Natura non può svolgersi che su se stessa, provocando però uno sdoppiamento fra**

soggetto (Natura naturans) e oggetto (Natura naturata). All'interno di questo processo dinamico della Natura emerge con chiarezza il problema del rapporto fra libertà e necessità." Ti chiedo di approfondirmi una questione che abbiamo iniziato a discutere insieme durante la mia visita, mi riferisco agli OGM (Organismi Geneticamente Modificati). Un termine ormai demonizzato dai media. Come stanno realmente le cose per te?

Io considero l'agricoltura come "natura naturata" ossia la natura che diventa oggetto, prende forma, grazie all'azione della natura stessa, l'uomo. Non riesco ad abbracciare le mode, a vedere l'uomo come il cattivo della situazione. Io vedo che la natura ha leggi che non sono comprensibili in toto all'uomo. Nel corso della storia l'uomo ha cercato di addomesticarla.

In un rapporto continuo che non smette mai di crescere, demonizzare la ricerca, bloccare lo scambio di battute tra l'uomo e la natura non porta a niente di buono. L'uomo non è fatto per essere uno struzzo. Deve sempre cercare delle colonne da varcare.

Mastri Speziali
Produttori di Zafferano e derivati
www.mastrispeziali.com
mastrispeziali@gmail.com