

## "Noi, laureati e coltivatori felici di zafferano. Ci siamo licenziati per fare un salto nel vuoto. E abbiamo fatto bene"

di Raffaele Nappi | 1 aprile 2016

*Micaela Soldano, 35 anni, ha lasciato il posto in banca. Suo marito, Paolo Corda, 31 anni, ha messo da parte la sua carriera da architetto. Hanno trovato un terreno da coltivare e hanno iniziato la loro attività. E ai giovani dicono: "Tornate a coltivare la terra. Qui c'è lavoro per tutti"*

"Essere **agricoltori** non significa fare un lavoro svilente: siamo **istruiti**, imprenditori, siamo al passo con la **società**". **Micaela Soldano**, 35 anni, astigiana, ha lasciato il suo **posto di lavoro** a tempo indeterminato come **dirigente di banca**. Suo marito, **Paolo Corda**, 31 anni, laureato a pieni voti in **Architettura** al **Politecnico**, ha messo da parte la sua carriera avviata da architetto. Da quasi 7 anni i due coniugi gestiscono un'azienda che produce, coltiva e vende lo **zafferano**. Ed oggi, alla fine, fanno quello che sognavano da tempo: "Abbiamo fatto un passo nel vuoto, ma avevamo ragione".

L'idea di cambiare vita non è stata presa a tavolino, ma è arrivata col tempo. L'obiettivo è ambizioso: riportare in auge l'antica cultura dello **zafferano del Monferrato** e farlo conoscere come prodotto tipico **piemontese**. "Il nostro interesse è cresciuto quasi di giorno in giorno - raccontano -. Siamo poi arrivati al punto in cui non volevamo più stare chiusi tra quattro mura, avevamo bisogno di stare nei **campi**", sorride **Micaela**. Dopo il **licenziamento** la coppia si mette alla ricerca di un **terreno da coltivare**. Ne trovano uno proprio a 40 chilometri da **Torino**, sulle colline astigiane, a **Villafranca d'Asti**. Paolo, come ultimo lavoro da **architetto**, ristrutturò l'intero casolare. È lì che i due si trasferiscono stabilmente, con intorno i terreni da lavorare da 2.500 metri quadri.

“ Siamo arrivati al punto in cui non volevamo più stare chiusi tra quattro mura, avevamo bisogno di stare nei campi

Pubblimità

Nei mesi di ottobre e novembre **Micaela** e **Paolo** sono nel **campo** già alle 4 del mattino, muniti di **torcia** e **guanti**. È così che inizia la raccolta dei **fiore**. "Li raccogliamo a mano, uno per uno. Alle 8, poi, ci trasferiamo in **laboratorio**, dove apriamo ogni singolo fiore, ne estraiamo lo **zafferano** e i **pistilli**, che mettiamo ad essiccare". Il lavoro, a volte, finisce quasi a mezzanotte. "No, in quel periodo non si guarda l'orologio - sorridono -. Il fiore è estremamente **delicato**. Se lo lasciamo anche un giorno in più rischiamo di farlo marcire". Nel resto dell'anno, invece, viene pulito il campo dall'erba, filo per filo, "tutto rigorosamente a mano per non rovinarlo".

La reazione di **amici** e **parenti** è stata diversa. I **genitori**, ad esempio, erano "a dir poco **stupiti** e **scioccati**". "Hanno anche tentato di mediare sull'argomento, proponendoci dei **compromessi** - spiegano i due - ma la decisione, oramai, l'avevamo presa". Gli **amici**, invece, sono stati i primi **sostenitori** della coppia. Oggi **Micaela** e **Paolo** vivono coltivando e vendendo in forma diretta lo **zafferano**, partecipano a **mercatin** nella zona e curano attivamente sito web e pagina facebook. Ogni fase del processo viene svolta a mano, senza l'aiuto di mezzi meccanici o prodotti **chimici**.

Oltre allo **zafferano**, producono confetture di **fragole**, lampone, mirtilli e more. In più, producono un **liquore** distillato, sempre allo **zafferano**, dalla "ricetta segreta". Nei periodo di maggior fatica non manca l'aiuto dei **genitori** che "sono giovani e in pensione, e danno una mano". Ma l'azienda ha all'attivo anche collaborazioni con cooperative e un particolare progetto di **agricoltura sociale**. "Negli ultimi anni sono partiti percorsi di **tirocinio** per giovani diversamente abili – spiega Micaela -. Questi ragazzi lavorano con noi, stanno a contatto con la natura, ci mettono allegria. Abbiamo imparato molto da loro".

## “ Essere agricoltori non significa fare un lavoro svilente: siamo istruiti, imprenditori, siamo al passo con la società

Grazie allo **zafferano** Micaela conferma che si riesce ad arrivare più che dignitosamente alla fine del mese. "La **stabilizzazione** devo dire che è arrivata abbastanza in fretta, già dal secondo anno l'attività ha portato



i suoi frutti, in tutti i sensi", aggiunge. Insomma, i due coniugi astigiani sono in grado di mantenersi e, anzi, hanno fatto diversi investimenti in azienda per migliorare alcune fasi del **processo produttivo**. "Bisogna però sottolineare che il nostro tenore di vita è radicalmente cambiato – spiega Micaela -. In una grande città come **Torino** le spese erano senza dubbio molto più elevate. La vita in **campagna** invece ti porta a non cadere nella trappola del **consumismo**, abbiamo il nostro **orto** e la spesa la facciamo nelle aziende agricole qui vicino. E poi, diciamo che tutta, la sera siamo così stanchi che gli **aperitivi** e le **uscite** si contano ormai sulle dita di una mano".

Le **difficoltà**, certo, non sono mancate. Come quelle **burocratiche**, che hanno rallentato l'avvio dell'azienda per oltre due anni. Ma **Micaela** e **Paolo** non hanno rimorsi. E, anzi, guardano avanti, anche grazie alla loro primogenita nata a luglio 2014. "Siamo fiduciosi. Si sta tornando alla cultura del buon cibo", dicono. Un consiglio ai giovani? "Tornare alla terra. Molti anziani non ce la fanno da soli. Qui c'è lavoro per tutti".