

DAZI: CONSORZIO TUTELA ZAFFERANO L'AQUILA DOP, "PRODOTTO D'ECCELLENZA, NON SPAVENTANO"

29 Agosto 2025



L'AQUILA - Con una tradizione secolare alle spalle e qualità organolettiche uniche, lo Zafferano dell'Aquila DOP, spezia di nicchia prodotta in provincia dell'Aquila e in particolare nell'Altopiano di Navelli, ha saputo conquistare clienti di alta fascia sui mercati internazionali, primo fra tutti gli Stati Uniti. E non sembra temere l'impatto dei dazi.

"Non abbiamo ancora riscontri su eventuali impatti dei dazi, le quantità che esportiamo sono relativamente modeste e la clientela statunitense che acquista il nostro prodotto è una clientela attenta, con buone capacità di acquisto. I dazi non credo influiranno molto", dice all'Adnkronos Massimiliano D'Innocenzo, presidente del Consorzio per la tutela dello Zafferano dell'Aquila DOP, presidente della Cooperativa di comunità Oro rosso e socio della Cooperativa di produttori 'Altopiano di Navelli'.

Un prodotto sicuramente di nicchia (la produzione annuale si attesta tra i 30 e i 40 chili e servono circa 250mila fiori per 1 kg di Zafferano esclusivamente in 13 comuni dell'aquilano), dalle qualità uniche, attrae una clientela attenta, affezionata, di fascia alta.

L'oro rosso abruzzese vanta infatti clienti di livello "tra cui il Bulgari Hotel di Parigi e Dubai, oltre che quelli di Milano e Roma", dice D'Innocenzo. E poi Giappone, Francia, Emirati Arabi, Svizzera, Germania, Olanda.

Una spezia storicamente molto apprezzata, "i mercati tedeschi si approvvigionavano del nostro Zafferano fin dal Medioevo", spiega.

"Più difficile entrare nei mercati mediterranei come Spagna e Grecia che hanno produzioni di Zafferano molto rilevanti dal punto di vista quantitativo e quindi con prezzi competitivi. Ma il 'nostro' Zafferano dell'Aquila DOP è un altro tipo di prodotto.

“Abbiamo un disciplinare che ha messo nero su bianco sia la tradizione della coltivazione sia il processo di affinamento della spezia, che avvengono ancora manualmente, e che fa sì che le concentrazioni organolettiche siano particolarmente elevate. Grazie a questo sistema – sottolinea D’Innocenzo – garantiamo un prodotto di qualità superiore che lo rende tra i migliori al mondo, se non il migliore. Il vantaggio della Dop è proprio di garantire al consumatore sempre una qualità eccelsa e dai controlli rigorosi”.