

L'AQUILA: E' TEMPO DI ZAFFERANO, L'"ORO ROSSO" DA SALVARE E RILANCIARE

1 Novembre 2012

L'AQUILA – Messi a dimora nel mese di agosto, da alcuni giorni i bulbi di zafferano hanno dato inizio all'antico rito che nel territorio aquilano si ripete da secoli, anche se oggi la produzione è ridotta al lumicino.

La coltivazione del cosiddetto "oro rosso" entrò in Europa dopo l'invasione araba della Spagna nel 961, ma ben presto si propagò anche in Italia, in questo territorio dall'altipiano dei Navelli si espanse in quasi tutta la provincia dell'Aquila.

Nel XIII secolo, il capoluogo seppe trovare nello zafferano, assieme alla produzione di un'ottima lana, il perno della propria economia, instaurando un fiorente commercio con Firenze, Milano, Venezia e altre città Europee.

Così racconta Buccio di Ranallo nella sua Cronica nel 1360, "Erano tre faccende in quilli tempi da fare, et tucte necessarie, che non se poteano innutiare, de vennegnare le vigne, pistare et recare, sfiorare la soffrana, arare et seminare".

Le gabelle imposte sullo zafferano permisero nel secolo successivo di edificare le chiese di San Bernardino e San Domenico (poi divenuta carcere), indice della prosperità a cui era giunta L'Aquila.

Poi nel 1818, si legge in un documento della famiglia Ciolina che commerciava questa prelibata spezia, "la coltivazione dello zafferano è diminuita a 4 mila chilogrammi, si pratica ancora quasi unicamente nel circondario dell'Aquila".

Nel primo decennio del secolo scorso, la produzione nell'Aquilano scende a soli 195 chili. La famiglia Ciolina, fino agli anni Sessanta del secolo scorso, oltre al commercio, coltivava lo zafferano nella sua tenuta tra Bazzano e Sant'Elia e rastrellava la produzione della zona e quindi anche quello prodotto a Paganica, all'epoca coltivato da moltissime famiglie, la famosa "soffrana".

Gli anziani del paese raccontano che dalla metà di ottobre-primi di novembre, quando era tempo di vendemmia, una schiera di braccianti, uomini e donne si incamminava a piedi da Paganica fino alla proprietà dei Ciolina.

Arrivati nei campi, raccoglievano prima i fiori dello zafferano e poi, quando la rugiada si era asciugata, iniziavano a vendemmiare. Alla sera, dopo una giornata di lavoro, le donne si sedevano intorno a un lungo tavolo dove venivano svuotati i cestri dei fiori e, sotto la fioca luce dei lumi, fino a tarda ora, "sfioravano la "soffrana".

Dopo aver finito di sfiorare, per poter essere sul posto di lavoro al mattino successivo di buon'ora, molte giovani donne pernottavano in alcuni locali del casale, su giacigli di paglia improvvisati.

La fiera di Ognissanti ha radici lontane. La cui più antica segnalazione risale al 1678, sul libro mastro della Parrocchia. Era questa l'occasione per commerciare lo zafferano insieme ad altri prodotti come mandorle, lana, pelli conce e fagioli.

Con decreto reale del 17 gennaio 1826 si autorizzava il mercato di questi prodotti nella piazza di Paganica, mentre la fiera degli animali restava nelle aie del rione di San'Antonio. Dal ricavato della vendita di questi prodotti si acquistavano, come prima cosa, le scarpe per tutta la famiglia, in previsione dell'arrivo dell'inverno.

Nel corso dei secoli lo zafferano ha avuto grande importanza in questo territorio, come affermato anche dallo storico aquilano Alessandro Clementi.

In una crisi come quella attuale, insieme all'allevamento e ad altri prodotti di nicchia di questa zona, lo zafferano potrebbe essere un valido aiuto per le famiglie che si trovano in forte sofferenza, oltre che per la forte crisi, anche per il disastroso terremoto del 6 aprile 2009.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
In Italia molti giovani vanno in controtendenza, avvicinandosi all'agricoltura e all'allevamento: occorre che vengano aiutati e i pochi terreni coltivabili rimasti vengano protetti dalla cementificazione.