

NASCE “ZUFRAN” LIQUORE ALLO ZAFFERANO: VENERDI’ LA PRESENTAZIONE NEL COMUNE DI NAVELLI

15 Novembre 2023



NAVELLI - Lo zafferano dell’Aquila DOP, eccellenza riconosciuta a livello internazionale, unico prodotto a denominazione di origine della provincia e tra i soli quattro dell’Abruzzo, dà vita a un liquore dal gusto pieno e bilanciato, in cui altre botaniche addolciscono e rinfrescano la pregiata spezia, dalla consistenza setosa, con finale dolce e sensuale.

È “Zufran”, nato su iniziativa della famiglia Ulacco che possiede coltivazioni nell’altopiano di Navelli, e sarà presentato venerdì prossimo, 17 novembre, nel municipio di Navelli (L’Aquila). L’appuntamento è alle ore 17,00, si parte con il Concerto per Francesco “Messaggio di pace” a cura dell’associazione MPC “La Burlesque”, per proseguire con la presentazione e la degustazione del nuovo liquore, alla presenza del sindaco, Paolo Federico, e del presidente del Consorzio per la tutela dello zafferano dell’Aquila DOP, Massimiliano D’Innocenzo.

“Date le peculiarità e la qualità del nostro zafferano, inizialmente mi sono domandato perché non creare un liquore moderno da utilizzare sui dolci come i semifreddi, oltre ad essere degustato come digestivo completando la rosa dei classici digestivi abruzzesi e precisamente aquilani”, dice Antonio Ulacco. “È un progetto che ha avuto bisogno di qualche anno, molte risorse economiche, e una buona quantità di materia prima per poterlo realizzare, ho trovato l’appoggio di una importante distilleria abruzzese perché è fondamentale puntare sul territorio”. “Quando ci è stata presentata l’idea di produrre un liquore con lo zafferano dell’Aquila DOP abbiamo subito colto la palla al balzo perché nell’ultimo periodo ci stiamo concentrando nello sviluppare prodotti basati su eccellenze del territorio”, dice dal canto suo Michele Jannamico, dello storico liquorificio di Lanciano (Chieti). “Negli ultimi due anni ci siamo dedicati alla Costa dei trabocchi e adesso ci piaceva omaggiare l’entroterra aquilano. Il liquore realizzato vuole prendere un posto nel panorama dei dopo-pasto tradizionali, tra le materie prime utilizzate oltre allo zafferano vi sono il distillato di ginepro, anche quest’ultimo abruzzese, e note di spezie ed erbe”.

Dal colore giallo intenso con riflessi dorati, Zufran al naso ha note intense di zafferano ammorbidite da sentori di mandorla e dal profumo balsamico di ginepro e erbe aromatiche. In bocca gusto pieno e bilanciato, considerato eccellente anche da impiegare come preziosa bagna nei dolci o sul gelato.