

VENTENNALE ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP: EVENTI, CONVEGNI E SHOW COOKING NELLA TERRA DELL' "ORO ROSSO"

26 Agosto 2025



ph Giovanni Sfarra

L'AQUILA - Lo Zafferano dell'Aquila DOP compie vent'anni e la Terra dell'"oro rosso" celebra l'importante riconoscimento della denominazione di origine protetta di un prodotto identitario, conosciuto in Italia e nel mondo che è parte integrante della storia, della cultura e dell'economia di un'intera regione.

Il Gruppo di azione locale (Gal) Gran Sasso Velino, in collaborazione con la Regione Abruzzo, in particolare l'Assessorato all'Agricoltura, la Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia e la Fondazione della Cassa di Risparmio dell'Aquila, nell'ambito della Strategia di sviluppo a valere sul Piano di Sviluppo Rurale Abruzzo 2014-2022 - Sottomisura 19.3 - promuove una serie di eventi nei luoghi simbolo dello Zafferano prodotto in provincia dell'Aquila e nello specifico nell'Altopiano di Navelli.

Quattro gli appuntamenti dal 5 al 19 settembre con eventi, convegni, rievocazioni storiche e show cooking e con tappe nell'Altopiano di Navelli, dove si produce lo zafferano, e nel capoluogo regionale: il 5 settembre alle ore 17,30 in piazza San Pelino a Navelli è in programma un seminario dal titolo "Zafferano dell'Aquila DOP: vent'anni di storia, cultura e identità", il 9 settembre e 12 settembre, alle 18.30, sarà la volta, rispettivamente, nei comuni di San Pio delle Camere e di Barisciano per due show cooking alla presenza, tra gli altri, di chef di caratura nazionale. Chiusura all'Aquila il 19 settembre alle 15.30 nella sala Ipogea di palazzo dell'Emiciclo, sede del Consiglio regionale d'Abruzzo, con un convegno dal titolo "Oro rosso d'Abruzzo: eccellenza DOP tra tradizione e futuro".

“Il nostro territorio celebra il legame con un prodotto che rappresenta storia e futuro delle nostre comunità, simbolo di cultura ed identità, di tradizione ed innovazione nelle nostre resilienti aree interne. Lo Zafferano, emblema di amore e costanza, di cura e passione, rappresenta bene lo spirito di chi abita i nostri paesi e che continuando a custodire antichi saperi si apre a nuovi scenari”, spiega Paolo Federico, sindaco di Navelli e presidente del Gruppo di Azione locale (Gal) Gran Sasso-Velino.

Introdotta da un monaco domenicano appartenente alla famiglia Santucci, che si innamorò della spezia che si ottiene dagli stimmi del fiore del Crocus, lo Zafferano arrivò in Italia per la prima volta a Navelli, nel XII secolo, trovando un habitat molto favorevole, diventando un prodotto di gran lunga superiore a quello coltivato in altre nazioni, per secoli una delle spezie più pregiate d'Europa, commerciata fino a Venezia e in Germania. Dopo un lungo declino, è stato riscoperto negli ultimi decenni ed è oggi tutelato dalla DOP, simbolo della tradizione agricola e culturale dell'Aquila.

“Il Gal, interpretando il sentimento della Comunità, vuole riaccendere i riflettori sul cosiddetto ‘oro rosso’, fiore all'occhiello nazionale e internazionale dell'Aquila e dell'Abruzzo intero con appuntamenti di rilievo con presenze di spessore che si inseriscono nell'ambito degli eventi dell'Aquila capitale della cultura. La promozione delle nostre ricchezze è alla base del rinnovato entusiasmo che rintracciamo quotidianamente tra le strade dei nostri splendidi borghi che non si arrendono allo spopolamento ma, anzi, lavorano per invertire la rotta. Esaltare l'eccellenza è la missione delle nostre comunità, che viaggiano sempre più unite nella stessa direzione”, conclude Federico.

Ai vari eventi, oltre a Paolo Federico, parteciperanno, tra gli altri, il sottosegretario all'Agricoltura Luigi D'Eramo, il presidente della Giunta regionale abruzzese, Marco Marsilio, il vice Emanuele Imprudente, con delega all'Agricoltura, e Pierluigi Biondi, sindaco dell'Aquila e presidente dell'Anci Abruzzo.