

ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP: CHEF INTERNAZIONALI CALANO "SETTEBELLO", RICETTE OMAGGIO ALL'"ORO ROSSO"

20 Settembre 2025



L'AQUILA – I tortelli di parmigiano con crema di Zafferano di Fabrizio Boca, chef del Quirinale; Boccone allo Zafferano dell'Aquila, oro e caviale di Carlo Cracco; Sushi nomade, paella con granchi e Zafferano, polpo e cozze di Moreno Cedroni; Risotto con gamberi, 'nduja e salsa di finocchietto di Gennaro Esposito; La Pesca del giorno, di Anthony Genovese; Spirale di riso allo Zafferano e riso alla milanese di Davide Oldani; Granita di albicocche, Zafferano e cannella di Mauro Uliassi.

È il "settebello" di ricette che sette chef internazionali hanno firmato per celebrare il ventennale dello Zafferano dell'Aquila DOP, una dichiarazione d'amore per un prodotto utilizzato nelle più importanti cucine dove l'"Oro rosso" d'Abruzzo è universalmente riconosciuto il migliore del mondo.

Un omaggio alla coltura e alla cultura del territorio che è stato presentato ieri nel corso del partecipato convegno finale "Lo Zafferano dell'Aquila Dop: tra tradizione e innovazione", ultimo dei quattro appuntamenti per celebrare il ventennale della denominazione di origine protetta, che si è tenuto nella sala Ipogea di Palazzo dell'Emiciclo, sede del Consiglio regionale all'Aquila.

"Un regalo che ci rende particolarmente orgogliosi e che rappresenta un ulteriore tassello nel percorso di valorizzazione e promozione di un'eccellenza simbolo dei 13 comuni in cui lo Zafferano viene coltivato e prodotto ma anche dell'intero Abruzzo", ha detto nel corso della presentazione il giornalista e gastronomo Antonio Paolini, che ha moderato l'incontro.

Gli chef hanno già autorizzato la divulgazione dei dettagli delle ricette su tutti i canali web istituzionali dei comuni coinvolti, del Gal Gran Sasso Velino e, presto, anche su quelli del Comune dell'Aquila e dalla Regione in occasione dell'importante appuntamento con L'Aquila Capitale Italiana della Cultura 2026.

In occasione dell'evento ha inviato un videomessaggio anche lo chef abruzzese Niko Romito: "Lo Zafferano racconta un territorio, una grande tradizione. Lo porto in tutto il mondo, nei ristoranti degli Hotel Bulgari – penso a Shanghai, a Pechino, a Dubai, a Parigi, a Tokyo, a Roma e Milano – dove è diventato ingrediente protagonista di piatti iconici in grado di esaltare

l'identità del mio Abruzzo".

"Quando nel 2008 stavo lavorando a un piatto che è diventato iconico, l'Assoluto di cipolla, parmigiano e zafferano - ha raccontato -, iniziai a lavorare questo piatto solo con bottoni di parmigiano e l'assoluto di cipolla, ma mancava qualcosa. Allora ho cercato proprio il valore aggiunto lo zafferano. Il piatto è cambiato completamente, diventando uno dei più iconici del ristorante Reale e dal 2009 ad oggi è ancora in carta. Anche per Essenza, che è un dolce, ha avuto un ruolo da protagonista, dove l'ho lavorato soltanto con una tostatura, cambiando il metodo di utilizzo".

"Il ventennale è un grande traguardo, e tengo a ringraziare il consorzio, i produttori che con grande maestria e spirito di sacrificio lavorano per coltivare e diffondere la cultura di questo prodotto, perché il cibo non è mai solo il nutrimento, è linguaggio, è visione ed è identità di un territorio", ha concluso Romito.

Per il direttore del Centro, Luca Telese, "un marchio che deve diventare come Armani o Gucci, compiendo un salto evolutivo". Perché "in questo mondo se hai un prodotto così, con questa storia, con questo territorio, bisogna collocare lo spazio di mercato dove la gente è disposta a pagare: andare a Dubai, a New York".

"Pilastri portanti" delle iniziative che riguardano lo Zafferano, la Camera di Commercio Gran Sasso d'Italia e la Fondazione Carispaq, rappresentati rispettivamente dalla presidente, Antonella Ballone e dal vicepresidente, Pierluigi Panunzi.

Ballone ha sottolineato: "A livello istituzionale rappresentiamo un baluardo per la certificazione dello Zafferano, un ruolo che fa da arbitro nella tutela del prodotto. Stiamo portando avanti un lavoro di sinergia importante tra tutti gli Enti, un valore aggiunto che ci consente di promuovere e tutelare le nostre eccellenze".

Ha aggiunto Panunzi: "Siamo molto soddisfatti di aver contribuito a realizzare questa iniziativa, tanto che servirà sicuramente a ideare nuovi progetti che siamo pronti a sostenere. Il nostro ruolo è quello di Ente intermedio, fondamentale per fare squadra per promuovere i nostri punti di forza soprattutto a livello turistico e agroalimentare".

Per celebrare un prodotto identitario di un intero territorio sono intervenuti, politici, docenti ed amministratori e per il gran finale ha inviato un videomessaggio anche il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, hanno portato i saluti istituzionali, in presenza, tra gli altri, il sottosegretario Masaf Luigi D'Eramo e il presidente del gruppo di Azione locale GAL Gran Sasso Velino Paolo Federico e il direttore Mario Di Lorenzo.

Sono intervenuti inoltre Massimiliano D'Innocenzo, presidente del Consorzio per la tutela dello Zafferano dell'Aquila DOP e della Cooperativa di comunità Oro rosso, socio della Cooperativa di produttori 'Altopiano di Navelli'; la professoressa Silvia Mantini, docente di Storia moderna presso il Dipartimento di Scienze Umane dell'Università dell'Aquila; la professoressa Federica Cucchiella, docente di Economia ed Organizzazione aziendale e di Gestione dei sistemi sanitari e Strumentazione di diagnostica medica; Elena Sico, direttrice del Dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo; Piercesare Stagni, presidente dell'Abruzzo Film Commission; il giornalista Angelo De Nicola, scrittore e cultore del territorio.

A promuovere l'iniziativa proprio 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.