

## ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP: CUCCHIELLA, "PRODUZIONE A RISCHIO, COSTI ELEVATI E CRITICITA'"

10 Ottobre 2025



L'AQUILA - "Non esiste al mondo una spezia più preziosa dello Zafferano e, proprio per questo, lavoriamo per invertire una tendenza negativa che rischia di minacciare nel tempo una produzione già particolarmente difficile, a causa di diverse criticità, come gli elevati costi, il cambiamento climatico, uno scarso ricambio generazionale".

A spiegarlo la professoressa Federica Cucchiella, docente di Economia ed Organizzazione aziendale e di Gestione dei sistemi sanitari e Strumentazione di diagnostica medica, che in qualità di referente nei gruppi di lavoro sul cibo e sull'educazione sostenibile, ha illustrato il lavoro portato avanti negli anni dall'Università degli studi dell'Aquila sulle proprietà e opportunità dello sviluppo dello Zafferano dell'Aquila DOP.

Un quadro complesso ma anche ricco di opportunità quello emerso nel corso dell'ultima giornata nell'ambito delle celebrazioni del riconoscimento della denominazione di origine protetta del "Oro rosso", che si è tenuta lo scorso 19 settembre nella sala Ipogea di Palazzo dell'Emiciclo, sede del Consiglio regionale all'Aquila, che ha visto tra i numerosi ospiti anche gli interventi in videocollegamento del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida e dello chef abruzzese di fama internazionale Niko Romito.

"L'Università da tanti anni supporta la ricerca per individuare i potenziali di questa filiera rilevante per il territorio - ha spiegato Cucchiella - e riusciamo ad operare su più fronti, dall'educazione alla meccanica".

Tanti gli spunti nel corso degli appuntamenti - tra il 5 e il 19 settembre, a Navelli, San Pio delle Camere, Barisciano e L'Aquila - promossi dal 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.

Sul ruolo dell'Università, ha aggiunto Cucchiella: "Uno degli obiettivi principali è quello di aiutare la filiera a ridurre gli elevati costi di produzione, che potrebbero rappresentare un rischio reale per il futuro dello Zafferano, la cui raccolta richiede un grande contributo di lavoro manuale, poco meccanizzato, e ricavi che non consentono a chi svolge questa attività di viverne,

relegandola a un 'hobby' portato avanti da famiglie tradizionalmente del territorio".

"Oggi l'Iran è il principale produttore, con 250 tonnellate l'anno - ha ricordato Cucchiella -, segue l'India, con un forte distacco, con 25 tonnellate, e poi c'è l'Italia con circa 500 chili, con le tre principali regioni: Toscana e Abruzzo, da vent'anni DOP, e la Sardegna arrivata nel 2009".

Una produzione che in Abruzzo oscilla tra i 30 e 40 chili annui, in 13 comuni dell'Aquilano, ovvero Barisciano, Caporciano, Fagnano Alto, Fontecchio, L'Aquila, Molina Aterno, Navelli, Poggio Picenze, Prata d'Ansidonia, San Demetrio ne' Vestini, San Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi e Villa Sant'Angelo.

"Basti pensare che servono 200 fiori per produrre un grammo di questa spezia - ha sottolineato Cucchiella - Eppure oggi, per fortuna, grazie ai nostri studi, abbiamo capito che non deve essere considerato e trattato solo per quei tre pistilli in ambito alimentare e lo recuperiamo per diversi fini, in ambiti strategici come quello sanitario o estetico, grazie ai notevoli benefici".

"La nostra missione è quella di guardare al futuro e come Università continueremo a supportare il territorio per invertire la rotta e contribuire allo sviluppo di questo prodotto unico al mondo", ha concluso.