

ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP: D'ERAMO, "PERCORSO CERTIFICAZIONE ESEMPIO DI LUNGIMIRANZA"

13 Settembre 2025



BARISCIANO - "Vent'anni fa fu fatta una scelta di grande lungimiranza, una visione che nel tempo ci ha spinti ad aumentare con crescente impulso le procedure di tracciabilità dei nostri prodotti di eccellenza, perché più certifichiamo e più siamo riconoscibili. Lo Zafferano è un pezzo di storia importante di un territorio ricco di potenzialità, che continueremo a tutelare e promuovere con impegno".

Dalla sua Barisciano il sottosegretario di Stato al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Luigi D'Eramo, è intervenuto nel suggestivo complesso di San Colombo dove si è tenuto il secondo show cooking nell'ambito delle quattro giornate organizzate per celebrare il ventennale dello Zafferano dell'Aquila DOP.

La storica dimora ha accolto, in una sala gremita allestita all'interno della chiesa sconsacrata, insieme agli oltre cento ospiti che hanno potuto degustare i piatti pensati per l'occasione dagli chef Matteo Di Panfilo, del Podere Santa Lucia di Tossicia (Teramo), e Stefano Ferrauti, della Relais Magione Papale dell'Aquila, esperti ed istituzioni che si sono alternati in partecipati interventi.

Per D'Eramo, originario proprio di Barisciano: "Lo Zafferano, come tutti i prodotti della terra che raccontano nel mondo storia, cultura e identità del nostro territorio, rappresenta anche un volano per lo sviluppo turistico delle nostre aree interne. Basti pensare che oggi quasi il 20% dei turisti sceglie le proprie destinazioni in base all'offerta agroalimentare e quest'anno abbiamo avuto un forte riscontro anche qui, dove si sono registrate presenze davvero notevoli. Questo testimonia quanto sia importante continuare ad investire sul settore primario e l'indirizzo del Governo, in questo senso è chiaro, perché in due anni sono già stati stanziati 11 miliardi per l'agricoltura, un comparto vivo e vitale che per noi rappresenta passato e futuro".

Hanno partecipato, oltre al sottosegretario D'Eramo, il presidente del GAL Gran Sasso Velino e sindaco di Navelli Paolo Federico, il sindaco del Comune di Barisciano Fabrizio D'Alessandro, l'imprenditrice e fondatrice di Tindora Cosmetics Fiorella Bafile, il giornalista e gastronomo Antonio Paolini.

Gradita sorpresa della serata la partecipazione della regista di fama internazionale Cinzia TH Torrini, di ritorno dal Film Festival di Calascio: "quando mi hanno invitata sono arrivata correndo, perché per me lo Zafferano è davvero unico, il migliore del mondo".

Per il presidente del Gal Gran Sasso Velino Paolo Federico: "Vedere la sala stracolma è un'emozione fortissima. L'attenzione

riservata dalla politica ci dà soddisfazione e rinnovate speranze per i nostri produttori. Lo Zafferano, lo abbiamo già dimostrato nei precedenti appuntamenti, non è solo cucina, colorante, storia, è anche medicina, cosmesi, simbolo e futuro di un territorio intero. Ora tutti uniti per una missione: dobbiamo continuare a crescere”.

Il giornalista e gastronomo Antonio Paolini, “aquilano, nato a cento metri da Piazza Duomo”, come ha tenuto subito a sottolineare, ha ripercorso alcune delle tappe più significative dei viaggi che hanno rimarcato il forte legame con lo Zafferano: “Il primo aneddoto che mi viene in mente è legato a Gualtiero Marchesi che, scoprendo le mie origini, dice ‘tu sei lo Zafferano’. E poi nei vicoli di Genova, tra le strade di De Andrè, un giorno, sento degli odori che mi portano in una bottega di spezie piena di cassetti di legno. Il proprietario mi fa assaggiare e annusare di tutto. Quando gli chiedo dello Zafferano tira fuori qualsiasi cosa, da tutto il mondo, e solo due italiani, uno sardo e il nostro. Gli chiedo di sceglierne due, mi propone uno iraniano e il suo preferito in assoluto: il nostro”.

Ha aggiunto il sindaco di Barisciano D’Alessandro: “Queste sono iniziative importanti perché ci consentono di far conoscere un prodotto che vogliamo rappresenti anche il futuro, oltre al passato, della nostra terra e per questo ci impegniamo a sostenere chi produce Zafferano. Per l’occasione hanno partecipato anche ospiti delle nostre strutture ricettive, provenienti da tutta Europa, dall’Inghilterra, dalla Francia, che stanno trascorrendo le loro vacanze nei nostri borghi, sempre più animati. Dopo quella materiale, è finalmente cominciata la ricostruzione sociale, continuiamo a lavorare tutti insieme nella stessa direzione”.

Fiorella Bafile ha poi raccontato come è nata l’idea della sua azienda cosmetica: “Nel 2017, dopo aver conservato a lungo un sogno in un cassetto, mi sono diretta all’Università dell’Aquila chiedendo quali effetti avrebbe potuto avere lo Zafferano sulla pelle. Si è aperto un mondo, oggi sappiamo che è un antiossidante, rivitalizzante, antinfiammatorio e anche antitumorale. Quindi è nato un accordo quadro con l’università e abbiamo dato vita alla nostra azienda cosmetica, con prodotti per la cura della persona, donne e uomini”.

Non solo confronto e dibattito, anche la cucina dei due chef Di Panfilo e Ferrauti, su iniziativa dell’Unione regionale cuochi d’Abruzzo ai fornelli che per l’occasione hanno proposto ricette che hanno unito tradizione e innovazione, assistiti da Vincenzo Ambrosini, storico docente di Enogastronomia e Sala e vendita dell’Istituto Alberghiero dell’Aquila, dell’Associazione Meitre d’Hotel.

“Abbiamo cercato di valorizzare al meglio lo Zafferano con gli altri prodotti della nostra regione, dal mare alla montagna, dalla zuppa di legumi al baccalà. Per noi non rappresenta solo un ingrediente ma sempre di più il simbolo di un territorio che può incentivare anche lo sviluppo turistico”, ha detto Ferrauti.

Un altro incontro che ha stimolato il dialogo sui progetti futuri, dopo i partecipati eventi che si sono tenuti il 5 e 9 settembre rispettivamente a Navelli e San Pio delle Camere, per la valorizzazione e la promozione della preziosa spezia coltivata oggi in 13 comuni dell’Aquilano.

Prossimo e ultimo appuntamento con il convegno “Lo Zafferano dell’Aquila Dop: tra tradizione e innovazione”, nella sala Ipogea del Consiglio Regionale, all’Aquila, venerdì 19 settembre dalle ore 15.30.

A promuovere l’iniziativa 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.