ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP: D'INNOCENZO, "CERTIFICAZIONE VOLANO DI CRESCITA, PRODOTTO UNICO AL MONDO"

28 Agosto 2025



L'AQUILA – "La Denominazione di Origine Protetta, di cui lo zafferano dell'Aquila si fregia dal 2005, ci ha consentito di posizionarci sul mercato in modo molto più competitivo e vincente, presidiando e tutelando l'unicità di un prodotto straordinario, a garanzia della qualità per il consumatore, controllato lungo tutta la filiera, dal campo e dalla coltivazione fino alla tavola, grazie al rispetto di un rigoroso disciplinare da parte dei nostri produttori".

Lo afferma Massimiliano D'Innocenzo, presidente del Consorzio per la tutela dello Zafferano dell'Aquila DOP, che al fianco di sindaci, amministratori, giornalisti, artisti, chef, antropologi e docenti universitari, sarà tra i protagonisti della manifestazione itinerante "Zafferano dell'Aquila DOP", che celebrerà i vent'anni del riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta dell"oro rosso' aquilano con eventi, convegni, rievocazioni storiche e show cooking, con appuntamenti tra il 5 e il 19 settembre e tappe a Navelli, Barisciano, San Pio delle Camere e nel capoluogo regionale.

L'evento è promosso 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.

D'Innocenzo è anche presidente della Cooperativa di comunità Oro rosso e socio della Cooperativa di produttori 'Altopiano di Navelli', che conta 75 soci, solo una delle coop che coltivano lo zafferano dell'Aquila, rigorosamente DOP, per una

produzione annua che 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.

Circa 90 i produttori locali che collaborano con le principali cooperative dell'Altopiano di Navelli, Produttori Uniti Zafferano, Castelcamponeschi, Peltuinum, Sapori della Terra, Artemisia, Centuria.

"Chi aderisce alle cooperative deve avere una certificazione individuale e rinnovare ogni anno l'iscrizione all'albo – entra nel merito del disciplinare D'Innocenzo -, deve dichiarare su quale campo andrà a coltivare, perché noi siamo gli unici ad avere la rotazione annuale dei campi, e deve sottoporsi a costanti controlli, per esempio sul metodo di essiccazione, che deve essere tradizionale, su brace di legna di quercia o mandorlo. Sul prodotto finale vengono effettuate analisi a campione da parte del laboratorio di analisi dell'Azienda speciale della Camera di commercio Gran Sasso, per valutare i principi organolettici che caratterizzano il nostro Zafferano, e lo distinguono da tutti gli altri".

Conclude D'Innocenzo: "lo zafferano DOP dell'Aquila rappresenta anche un volano di sviluppo per l'intero territorio, un attrattore turistico, non è solo un prodotto agricolo da mettere sul mercato e da vendere, bensì un brand vincente, un valore identitario. Ecco perché è importante applicare un disciplinare che tuteli la sua qualità e una modalità tradizionale di coltivazione che è quella che si praticava già nel '200 qui sull'altopiano, come è altrettanto importante guardare avanti, trasmettere alle nuove generazioni questa passione e questo mestiere".

Saranno quattro gli appuntamenti di "Zafferano dell'Aquila DOP": venerdì 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"; martedì 9 settembre e venerdì 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 venerdì 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".

La conferenza stampa di presentazione si terrà martedì 2 settembre a Palazzo Margherita, sede del Comune dell'Aquila, alle 11.

L'iniziativa è nell'ambito della Strategia di sviluppo a valere sul Piano di Sviluppo Rurale Abruzzo 2014-2022 – Sottomisura 19.3 – volta a promuove una serie di eventi nei luoghi simbolo dello Zafferano prodotto in provincia dell'Aquila e nello specifico nell'Altopiano di Navelli.

STORIA E PRODUZIONE DELLO ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP

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. L'altopiano di Navelli infatti, tra i 700 e i 1000 metri di altitudine, si rivelò ideale grazie al clima secco e ventilato e ai terreni calcarei.

Ad introdurlo, secondo alcune delle fonti principali, un monaco domenicano appartenente alla famiglia Santucci, che si innamorò in Spagna della spezia che si ottiene dagli stigmi del fiore del Crocus, riportando nel suo territorio alcuni bulbi della pianta.

Tra il Cinquecento e il Settecento lo zafferano divenne una delle principali risorse economiche dell'Abruzzo aquilano, molto richiesto tra i commercianti veneziani, milanesi e fiorentini, fino a creare una rete consolidata verso l'Europa centrale. La maggiore produzione si ebbe nel XVI sec., a cavallo degli anni 1583 e 1584, ma fu proprio in questo secolo che, a causa della peste, di alcune guerre e dell'accrescersi delle gabelle imposte dai monarchi spagnoli, si giunse al declino della coltivazione dello zafferano dell'Aquila. Con l'arrivo dei Borboni al Regno di Napoli ci fu una graduale ripresa della coltivazione ma nel corso del tempo la situazione cominciò di nuovo a regredire fino ad una drastica riduzione nel XIX secolo.

Nel dopo guerra la produzione si azzerò quasi completamente ma, grazie all'intuizione di Silvio Salvatore Sarra, che ha dedicato la sua vita alla divulgazione, produzione e commercializzazione dello zafferano, con i produttori locali riuniti in una cooperativa è stato avviato un processo di recupero, riscoprendo tecniche tradizionali di coltivazione e lavorazione manuale e nel 2005 lo "Zafferano dell'Aquila" ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP), riconoscendo ufficialmente il legame con l'altopiano di Navelli e l'eccellenza del prodotto. Oggi rappresenta non solo una spezia di altissimo pregio, ma anche un simbolo identitario e culturale per l'intera area aquilana.

Lo zafferano di Navelli viene anche definito “oro rosso”, termini che si riferiscono al valore dal punto di vista della filiera economia locale e al fatto che è di un colore rosso vivace e ben evidenziato in una tonalità porpora.

Viene venduto in commercio in filamenti o in polvere ed è sempre garantito nella sua assoluta purezza.

I fiori dello zafferano si raccolgono tra ottobre e novembre durante la mattina presto. Da questo punto di vista, una curiosità da conoscere è la quantità di fiori necessari per ottenere, ad esempio, 1 kg di zafferano. Si parla, infatti, di un numero davvero impressionante: circa 250 mila.

La produzione annuale si attesta tra i 30 e i 40 chili in 13 comuni dell’Aquilano: Barisciano, Caporciano, Fagnano Alto, Fontecchio, L’Aquila, Molina Aterno, Navelli, Poggio Picenze, Prata d’Ansidonia, San Demetrio nei Vestini, S. Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi e Villa Sant’ Angelo.

Circa 90 i produttori locali che collaborano con le principali cooperative dell’Altopiano di Navelli, Produttori Uniti Zafferano, Castelcamponeschi, Peltuinum, Sapori della Terra, Artemisia, Centuria.

Lo Zafferano dell’Aquila DOP è oggi venduto e conosciuto a livello nazionale ed internazionale, nei principali mercati di Francia, Svizzera, USA, Emirati Arabi e Giappone. (R. Salvati)

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli