AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“ZAFFERANO DELL’AQUILA DOP”: FEDERICO, “ECCELLENZA E LEVA DI RISCATTO, CHIEDIAMO MAGGIOR SOSTEGNO”

3 Settembre 2025



L’AQUILA – “Lo zafferano DOP dell’Aquila rappresenta non solo una spezia di assoluta eccellenza, ma il riscatto delle aree interne, la dimostrazione che anche qui si può fare economia, nel solco di una tradizione secolare: la politica nazionale e regionale, le istituzioni a tutti i livelli, devono aiutarci dunque in questa sfida, che passa per l’aumento della produzione, per l’incremento della promozione per la conquista di nuovi mercati e target, per il sostegno ai piccoli agricoltori e per il ricambio generazionale”.

L’appello arriva da Paolo Federico, sindaco di Navelli e presidente del Gruppo di Azione locale (Gal) Gran Sasso-Velino, alla vigilia del primo dei quattro appuntamenti per celebrare il ventennale dell’ottenimento della Denominazione di origine protetta, in programma dopodomani venerdì 5 settembre, in piazza San Pelino a Navelli, alle ore 17.30, con il seminario “Lo Zafferano dell’Aquila Dop: vent’anni di storia, economia, cultura e identità”.

A seguire gli show cooking, con preparazione e degustazione di piatti con base zafferano curati dai cuochi dell’Unione Regionale Cuochi d’Abruzzo, martedì 9 settembre a San Pio delle Camere e venerdì 12 settembre a Barisciano, infine il convegno “Lo Zafferano dell’Aquila Dop: tra tradizione e innovazione” all’Aquila, venerdì 19 settembre.

L’”oro rosso”, coltivato attualmente, con un rigido disciplinare, da una novantina di produttori in 13 comuni dell’Aquilano, per circa 30-40 chilogrammi l’anno, unico al mondo per qualità e proprietà organolettiche, ma che negli ultimi anni, in particolare dopo il terremoto del 2009, ha subìto una diminuzione della produzione, ed una accresciuta difficoltà nella commercializzazione, vissuta anche da altre eccellenze di nicchia.

L’appello del sindaco Federico è stato raccolto intanto dal vicepresidente della Regione con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente, nella conferenza stampa della rassegna ieri all’Aquila alla presenza tra gli altri di Raffaele Daniele, vicesindaco dell’Aquila, e Massimiliano D’Innocenzo, presidente del Consorzio per la tutela dello Zafferano dell’Aquila Dop, della Cooperativa di comunità Oro rosso e socio della Cooperativa di produttori ‘Altopiano di Navelli’.

“La qualità dello zafferano dell’Aquila DOP è assoluta – ha spiegato il vicepresidente della Regione – certificata da analisi, ricerche e studi, è un prodotto che per secoli è stato un volano economico di questo territorio, con una produzione, ai tempi

d’oro nell’ordine dei quintali, con mercanti che arrivavano da ogni dove ad accaparrarselo. La Regione Abruzzo è pronta dunque a sostenere ulteriormente questa eccellenza, questo valore identitario, facendo leva proprio sul sistema che ruota intorno alle DOP, con finanziamenti mirati alla promozione e alla valorizzazione, tenuto conto che l’assessorato già finanzia il Gruppo di azione locale, il Gal, che a sua volta sostiene le piccole e piccolissime aziende e i nostri preziosi prodotti di nicchia. Lo zafferano avrà sempre di più un posto di primo piano nelle azioni di internazionalizzazione”.

Fare della celebrazione dei 20 anni della certificazione un’occasione di rilancio e progettazione, sarà il tema portante dei seminari convegni e dibattiti che scandiranno e animeranno nei prossimi giorni “Zafferano dell’Aquila DOP”, che vedrà la partecipazione del ministro dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida e del sottosegretario allo stesso ministero, Luigi D’Eramo, il 19 settembre all’Aquila, grandi firme del giornalismo, come il milanese Stefano Zurlo, che sul quotidiano Il Giornale si occupa di reportage su eventi politici ed economici sia in Italia che all’estero, l’aquilano Antonio Paolini, giornalista economico e critico enogastronomico del Gambero Rosso, Espresso, De Agostini e Touring, il giornalista, autore, conduttore televisivo e radiofonico, direttore del quotidiano Il Centro, Luca Telese, con il pieno coinvolgimento del mondo accademico, imprenditoriale, di chef del calibro dello stellato Niko Romito.

Al primo degli appuntamenti, il seminario del 5 settembre a Navelli, parteciperanno il presidente del Gal Gran Sasso Velino e Sindaco di Navelli, Paolo Federico, il presidente del Consiglio Regionale d’Abruzzo, Lorenzo Sospiri, il vice presidente della Regione Abruzzo e assessore all’Agricoltura, Emanuele Imprudente, il presidente del Comitato di certificazione della Camera di Commercio Gran Sasso d’Italia, Ezio Rainaldi, il presidente della Fondazione Cassa di Risparmio della Provincia dell’Aquila, Domenico Taglieri, il presidente del Consorzio di tutela dello Zafferano dell’Aquila DOP, Massimiliano D’Innocenzo, il presidente della Cooperativa altopiano Navelli DOP, Valentino Di Marzio, la docente Univaq e consigliera del Rettore per le politiche di internazionalizzazione, Anna Tozzi, il giornalista Luca Prosperi. Modera il giornalista Filippo Tronca.

Seguirà cocktail allo zafferano.

All’incontro parteciperanno i Sindaci ed i rappresentanti istituzionali dei Comuni della DOP: Barisciano, Caporciano, Fagnano Alto, Fontecchio, Molina Aterno, Poggio Picenze, Prata d’Ansidonia, San Demetrio ne’ Vestini, San Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi e Villa Sant’Angelo.

A promuovere l’iniziativa – con quattro appuntamenti tra il 5 e il 19 settembre – 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.

© 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