

ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP: GRASSI, "BENEFICI PER SALUTE, DA COLESTEROLO A MALATTIE CARDIOVASCOLARI"

10 Settembre 2025



SAN PIO DELLE CAMERE - "Lo Zafferano è un modello vincente di concentrazione di carotenoidi e flavonoidi utilizzati per il trattamento di alcune patologie dell'occhio, ma soprattutto di quelle più severe come le malattie cardiovascolari, ed è inoltre un prezioso alleato per abbassare il colesterolo. Il rammarico è che sul tema, ad oggi, abbiamo studi prevalentemente dal Medio Oriente, ma potremmo e dovremmo avviarli anche qui, con il nostro Zafferano, stimolando una risonanza scientifica senza precedenti".

Questo l'accurato appello di Davide Grassi, professore associato di Medicina Interna - Università dell'Aquila, direttore della UOC di Medicina Interna - Ospedale "Val Vibrata", associato dell'Accademia medica della provincia dell'Aquila "Salvatore Tommasi", che ieri sera è intervenuto a San Pio delle Camere nell'ambito della seconda delle quattro giornate organizzate per celebrare il ventennale dello Zafferano dell'Aquila DOP.

Dopo il primo appuntamento a Navelli lo scorso 5 settembre, il partecipato e apprezzato show cooking di ieri sera ha visto ai fornelli gli chef Matteo Di Panfilo, del Podere Santa Lucia di Tossicia, in provincia di Teramo, e Stefano Ferrauti, della Relais Magione Papale dell'Aquila, su iniziativa dell'Unione regionale cuochi d'Abruzzo.

Protagonista l'"Oro rosso" del territorio, ingrediente della tradizione e dell'innovazione, che ha arricchito i piatti frutto dell'unione di alcune delle principali eccellenze abruzzesi, mescolando sapientemente per volontà dei due noti chef altri simboli identitari della regione come il peperone dolce di Altino, il formaggio canestrato di Castel del Monte, il vitellone bianco IGP dell'Appennino centrale e l'agnello IGP della Maiella.

L'evento "Lo zafferano dell'Aquila DOP" intende celebrare il ventennale del riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta ottenuta nel 2005, della preziosa spezia coltivata oggi in 13 comuni dell'Aquilano, da parte di una novantina di produttori, in base ad un rigoroso disciplinare, per circa 30 - 40 chili l'anno, prodotto unico per qualità e proprietà organolettiche, in virtù dell'altissimo contenuto di safranale, picrocrocina e crocina.

Non solo buon cibo, anche momenti di confronto e approfondimento scientifico e istituzionale con gli interventi, oltre al

professor Grassi, del presidente del Gruppo di azione locale (Gal) Gran Sasso Velino, promotore dell'evento, e sindaco di Navelli, Paolo Federico, del sindaco del Comune di San Pio delle Camere, Pio Feneziani, della presidente dell'associazione Le vie dello Zafferano, Sonia Fiucci, del giornalista, scrittore e cultore del territorio, Angelo De Nicola, lo storico docente di Enogastronomia e Sala e vendita dell'Istituto Alberghiero dell'Aquila Vincenzo Ambrosini, dell'Associazione Maitre d'Hotel. All'evento ha preso parte anche il vice presidente della Regione Abruzzo, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente.

Tanti i benefici e le proprietà dello Zafferano, ha spiegato il professor Grassi: "È in grado di abbassare il colesterolo, di ridurre i valori di pressione arteriosa, di avere un effetto antiossidante sistemico su patologie collegate all'obesità, di migliorare l'insulino-resistenza, una delle principali condizioni che preludono al diabete. Altre possibili evidenze sono pure quelle che sembrano migliorare il quadro cognitivo, la demenza".

"Oggi, sempre di più - ha rimarcato -, dobbiamo capire che occorre partire da una nutrizione sana, dalla prevenzione, per non trovarci a curare tardi patologie utilizzando troppi farmaci, una condizione non sostenibile neanche dal punto di vista economico. Migliorare la qualità della vita attraverso il cibo sembra essere l'unica vera forma di investimento possibile in termini di salute, di prospettiva".

Per il sindaco di Navelli e presidente del Gal Gran Sasso Velino, Paolo Federico: "Al centro di una bella serata, molto partecipata, seguendo la nostra missione, abbiamo portato un prodotto di altissima qualità, definito dal presidente del Consiglio regionale Lorenzo Sospiri 'simbolo' della nostra regione. Lo Zafferano ha fatto la storia di questi territori, è stato e sarà ricchezza per noi, con questi incontri intendiamo continuare un percorso di valorizzazione avviato già con successo".

Pio Feneziani, primo cittadino di San Pio delle Camere, ha posto l'accento sulla necessità di tutelare le colture con maggiori sostegni: "Lo Zafferano è stato sicuramente il nostro passato e potrà rappresentare anche il nostro futuro se si riusciranno a superare le problematiche già esposte a livello istituzionale, stimolando e incentivando attraverso aiuti concreti la produzione, oggi decisamente inferiore rispetto ai tempi d'oro".

Tra cenni storici e leggende, il giornalista e scrittore De Nicola ha rimarcato: "Lo Zafferano è un simbolo straordinario, di un'eleganza incredibile. Dobbiamo essere fiduciosi: rappresenterà il futuro del nostro territorio, così come ha rappresentato un grandioso passato, continuando a recitare il ruolo di protagonista".

Ha aggiunto Sonia Fiucci: "Da oltre 10 anni la nostra Associazione si occupa di promuovere questo prodotto. Tra le iniziative, l'invito aperto a tutti di entrare nei campi, partecipare al processo della raccolta. Mentre continuiamo con questo percorso virtuoso, per la crescita e la valorizzazione di questa ricchezza, anticipo che, a breve, vedremo lo Zafferano protagonista nella puntata aquilana di 4 Hotel dello chef Bruno Barbieri. Un'altra importante occasione di promozione che ci ha particolarmente resi felici".

Ha osservato il vice presidente della Regione Imprudente: "In queste iniziative e nella valorizzazione delle nostre eccellenze rintracciamo tutta la forza di un intero territorio. Qui 13 Comuni in cui si coltiva lo Zafferano dell'Aquila DOP hanno fatto squadra per raccontare l'eccezionalità di un marchio unico al mondo, con caratteristiche uniche, superiori. Come Regione Abruzzo, ad ogni occasione, esportiamo il nostro Zafferano ed è nostra intenzione lanciare un progetto speciale per la valorizzazione dei nostri prodotti".

Prossimo appuntamento con il secondo show cooking nel complesso di San Colombo a Barisciano, venerdì 12 settembre alle ore 18.30, sempre con gli chef Di Panfilo e Ferrauti che proporranno altri piatti, anche a base di pesce.

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. (R. Salvati)