

ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP: PIENONE A NAVELLI, SOSPIRI, "PIÙ IDENTITARIO DEGLI ARROSTICINI"

6 Settembre 2025



NAVELLI - "Lo zafferano dell'Aquila DOP lo ritengo ancor più identitario dell'Abruzzo rispetto all'arrostitico di pecora, perché ne rappresenta l'essenza. Siamo una regione con tante eccellenze, ma con la necessità di dover competere su base ormai mondiale, e questo lo possiamo fare con dei prodotti che siano inimitabili, di qualità assoluta, legati indissolubilmente al territorio e alla sua storia".

E' quanto affermato dal presidente del Consiglio regionale, Lorenzo Sospiri, in un'ampia sala conferenze del Comune di Navelli, in provincia dell'Aquila, dove si è celebrata la prima giornata di "Zafferano dell'Aquila DOP", che con quattro tappe, fino al 19 settembre intende celebrare i venti anni dal riconoscimento della Denominazione di origine protetta.

La preziosa spezia è coltivata attualmente da una novantina di produttori, in base ad un rigoroso disciplinare, in 13 comuni dell'Aquilano, per circa 30 - 40 chili l'anno, unica per qualità e proprietà organolettiche.

Al convegno dedicato alla "storia, economia, cultura e identità" dello zafferano dell'Aquila DOP, al fianco di Sospiri, hanno preso parte il presidente del Gruppo di azione locale (Gal) Gran Sasso Velino e sindaco di Navelli, Paolo Federico, 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 del Consorzio di tutela dello Zafferano dell'Aquila DOP, Massimiliano D'Innocenzo, il presidente della cooperativa Altopiano Navelli DOP, Valentino Di Marzio, la docente dell'Università dell'Aquila, e consigliera del Rettore per le politiche di internazionalizzazione, Anna Tozzi e il giornalista Luca Prosperi.

In sala assieme a Mario Di Lorenzo, direttore del Gal Gran Sasso Velino, promotore dell'iniziativa, i sindaci, o loro rappresentanti, dei Comuni della Dop: oltre a Navelli, 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. Presenti anche tanti produttori che si attengono ad un rigido disciplinare, che prevede controlli lungo tutta la filiera, la raccolta a mano dei fiori, la rotazione annuale dei terreni, l'essiccazione su brace di determinate tipologie di legname, il rispetto di alti parametri organolettici per quel che riguarda il contenuto di safranale, picrocrocina e crocina nel prodotto finale.

Ha aggiunto Sospiri: "complimentiamoci con chi venti anni fa ha avuto la grande intuizione della DOP per lo zafferano dell'Aquila, con chi per venti anni ha fatto sacrifici e lo ha coltivato e commercializzato. Ora bisogna però capire come

affrontare i prossimi venti anni, per tramandare e far crescere questa grande esperienza”.

Il vicepresidente Imprudente nel suo intervento ha anticipato l'intenzione di mettere in campo un progetto speciale per le eccellenze abruzzesi, a partire proprio dallo zafferano dell'Aquila DOP, con il coinvolgimento di tutti i soggetti della filiera economica e istituzionale, “per definire azioni pratiche, step by step, al fine di ottenere un salto di qualità, un aumento di produzione, nuovi mercati di sbocco”.

Ha poi evidenziato che “il valore aggiunto che garantisce una certificazione è enorme, perché rafforza la percezione di qualità, promuove il territorio, come avviene anche nelle fiere nazionali e internazionali dell'agrifood alle quali partecipiamo. Detto questo, un limite è rappresentato dal fatto che, tra i produttori, pochissime sono le aziende agricole, e sono in buona parte hobbisti, questo impedisce di accedere ai vari assi di finanziamento. C'è stato anche negli ultimi tempi un problema di prodotto invenduto, ancora nei magazzini, a causa delle attuali dinamiche di mercato, che colpisce altri prodotti di eccellenza, e lavoreremo anche su questo fronte”.

Nel suo intervento introduttivo, il sindaco Federico ha ricordato che “lo zafferano su questo altopiano è arrivato nel '200, e ottocento anni di storia vanno onorati: assieme alla pastorizia e all'economia della transumanza, lo zafferano ha fatto per secoli la ricchezza dell'Aquila e del suo territorio. In un contesto molto diverso, deve poter continuare a farlo anche oggi e nel futuro. Da questo punto di vista, il ruolo delle istituzioni e della politica è fondamentale”.

Il presidente del Consorzio D'Innocenzo, per quanto riguarda la produzione, ha ricordato che “in Italia le altre due DOP dello zafferano, di Sardegna e di San Gimignano in Toscana, non superano insieme i 10 chili annui, dunque i nostri 30-40 chili non sono pochi. Ma se facciamo il confronto con la DOP della Grecia, lì arrivano ad una tonnellata, in campi sterminati, con rotazioni ogni sei anni, con una modalità di raccolta meccanizzata, ed estrazione degli stimmi con ventilatori. Un modello completamente diverso e non replicabile, rispetto a quello previsto dal disciplinare della nostra DOP, che ci garantisce però l'eccellenza e l'unicità del prodotto, ma questo inevitabilmente incide sul prezzo finale di vendita, e ci rende meno competitivi”.

Non ha nascosto le criticità Valentino Di Marzio: “il terremoto del 2009 e poi anche la pandemia del covid, ci hanno messo a dura prova, con un inevitabile calo delle vendite. Poi ci siamo con coraggio e determinazione risollepati, le istituzioni ci devono però supportare, per consolidare una piccola ma preziosa economia delle aree interne, e questo evento può essere l'occasione per individuare le migliori strategie di rilancio e di crescita”.

A questo proposito Anna Tozzi, dopo aver ripercorso le tappe che hanno portato alla DOP del 2005, nel ruolo di promotrice e con il pieno appoggio dell'allora presidente della Regione, Giovanni Pace, ha spiegato che “è stata una grande intuizione presidiare la qualità con una certificazione, questo però può diventare un limite nella quantità di produzione e nel costo inevitabilmente più elevato. La mia proposta è dunque quella di puntare con grande decisione innanzitutto sulla rete dei ristoranti d'alto livello, stellati, in Italia e in Europa, dove del resto già il nostro zafferano è apprezzato e utilizzato. Occorre anche comunicare meglio che è vero che lo zafferano dell'Aquila DOP è più costoso, ma ne occorre meno nella preparazione dei piatti”.

Per Rainaldi, “fermo restando che occorre tutelare un'eccellenza garantita dalla DOP, è importante ora ragionare sui numeri, sulle modalità di produzione e sulla redditività, capire quali sono le scelte politiche ed imprenditoriali da adottare nei prossimi anni, quali margini di innovazione e riorganizzazione aziendale sono praticabili. Intanto, da subito, occorre fare rete e squadra, per aiutare il consorzio a smaltire tutto l'invenduto”.

Le conclusioni sono state affidate al giornalista Luca Prosperi, per anni direttore dell'agenzia Ansa Abruzzo e Molise.

“Lo zafferano dell'Aquila dop è solo un pezzo di una narrazione necessaria che troppo spesso questa regione dimentica di fare. Lo zafferano è come il lupo, come l'orso, la genziana, la liquirizia e l'arrosticino – ha detto Prosperi –, è uno dei tanti tratti identitari delle aree interne. Quando si parla di ambiente, di prodotti naturali e di eccellenze, accade però che ogni lupo, orso o cervo che viene ucciso rappresenta un attentato alla credibilità, perché poi all'esterno questo viene percepito come se lo stesso territorio non abbia cuore le sue ricchezze”.

La giornata si è conclusa con l'assaggio del London Dry Gin e della gassosa, aromatizzate allo zafferano dell'Aquila DOP, offerte dalla Tempraviva di Loreto Aprutino, in provincia di Pescara.

Prossimi appuntamenti di “Zafferano dell'Aquila DOP” saranno 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.

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.