

ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP: PRESENTATO EVENTO, IMPRUDENTE, "20 ANNI CERTIFICAZIONE VOLANO TERRITORIO"

2 Settembre 2025



L'AQUILA - "La certificazione di denominazione di origine protetta per lo zafferano dell'Aquila, conseguita 20 anni fa, è stata una straordinaria intuizione, a presidio di una eccellenza unica al mondo, e nel mondo sempre più conosciuta, il cui effetto benefico si è visto anche sul brand territoriale, sui flussi turistici, per il suo altissimo valore storico, sociale e culturale".

Queste le parole del vicepresidente della Regione con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, nel corso della conferenza stampa di oggi a palazzo Margherita all'Aquila, convocata per illustrare il ricco programma di "Zafferano dell'Aquila dop", che celebrerà, dal 5 al 19 settembre, nel capoluogo d'Abruzzo, a Navelli, Barisciano e San Pio delle Camere, i venti anni del riconoscimento della Denominazione di origine protetta, da parte dell'"oro rosso" coltivato attualmente con un rigido disciplinare, da una novantina di produttori in 13 comuni dell'Aquilano, per circa 30 - 40 chili l'anno, unico per qualità e proprietà organolettiche.

Un evento che vedrà la partecipazione del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida e del suo sottosegretario Luigi D'Eramo, grandi firme del giornalismo, come il milanese Stefano Zurlo, che lavora Giornale dal 1994, dove 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 e conduttore televisivo e radiofonico e direttore del quotidiano Il Centro, Luca Telese, con il pieno coinvolgimento del mondo accademico, imprenditoriale, di chef del calibro dello stellato Niko Romito, con convegni e show cooking.

Presenti in conferenza stampa oltre ad Imprudente, Paolo Federico, sindaco di Navelli e presidente del Gruppo di Azione locale (Gal) Gran Sasso-Velino, Raffaele Daniele, vicesindaco dell'Aquila, 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'.

"Lo zafferano dop dell'Aquila - ha esordito Paolo Federico - è conosciuto in Italia e nel mondo ed è parte integrante della storia, della cultura e dell'economia di un'intera regione. Nei tempi d'oro, tra il Cinquecento e il Settecento lo zafferano era

una delle principali risorse economiche dell'Abruzzo aquilano, molto richiesto tra i commercianti veneziani, milanesi e fiorentini e se ne produceva a quintali. Ora può essere definito prodotto di nicchia, ma ha lo stesso grandi margini di crescita".

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.

Quattro gli appuntamenti dal 5 al 19 settembre con eventi, convegni show cooking e con tappe nell'Altopiano di Navelli, dove si produce lo zafferano, e nel capoluogo regionale: il 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", il 9 settembre e 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 il 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".

Ha aggiunto il sindaco Raffaele Daniele, "“lo zafferano non è soltanto un prodotto tipico, ma un simbolo che ha unito nei secoli il nostro territorio, prima del suo uso alimentare, era usato per tingere le vesti. non ha caso è stato scelto come simbolo di rinascita e rifioritura, nella spilletta che ricorda la tragedia del terremoto 2009”.

Per Massimiliano D'Innocenzo, "già dal suo nome, la nostra dop sta a significare che l'Aquila è per sua natura una città territorio, dove protagonisti sono anche i piccolissimi produttori, che lo coltivano in modo amatoriale, non come professione, e la Dop senza di loro non potrebbe esistere, come non potrebbe esistere senza un rigoroso disciplinare, a presidio di qualità lungo tutta la filiera.

IL PROGRAMMA COMPLETO

5 SETTEMBRE – NAVELLI

Primo appuntamento sarà a Navelli, in piazza San Pelino alle ore 17.30 per il convegno "Lo Zafferano dell'Aquila DOP: vent'anni di storia, economia, cultura e identità".

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 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.

9 SETTEMBRE – SAN PIO DELLE CAMERE

Secondo appuntamento sarà quello di martedì 9 settembre a San Pio delle Camere, in piazza del Redentore alle ore 18.30, con il primo show cooking dimostrativo "Lo Zafferano dell'Aquila DOP in cucina", con preparazione e degustazione di piatti con base zafferano curato dai cuochi dell'Unione Regionale Cuochi d'Abruzzo.

Interverranno il sindaco di San Pio delle Camere Pio Feneziani, Paolo Federico, il docente Univaq Accademia medica della provincia dell'Aquila "Salvatore Tommasi", Davide Grassi, il presidente dell'Associazione "Le vie dello Zafferano", Sonia Fiucci, il giornalista, scrittore e cultore del territorio, Angelo De Nicola. Modera la giornalista Azzurra Caldi

12 SETTEMBRE – BARISCIANO

Terzo appuntamento avrà luogo il nel Complesso San Colombo a Barisciano, alle ore 18,30, con il secondo show cooking

dimostrativo “Lo Zafferano dell’Aquila DOP in cucina” , sempre curato dai cuochi dell’Unione Regionale Cuochi d’Abruzzo.

Saranno presenti per il talk il giornalista e gastronomo, Antonio Paolini, il sindaco di Barisciano, Fabrizio D’Alessandro, il sottosegretario dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Luigi D’Eramo il presidente del Gal Gran Sasso Velino e Sindaco di Navelli, Paolo Federico, l’imprenditrice e fondatrice di Tindora Cosmetics, Fiorella Bafile, Modera la giornalista Azzurra Caldi.

19 SETTEMBRE – L’AQUILA

Ultimo appuntamento venerdì 19 settembre nella Sala Ipogea del Consiglio Regionale alle ore 15.30 per il convegno “Lo Zafferano dell’Aquila DOP: tra tradizione e innovazione” con l’intervento del Ministro dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, il sottosegretario di Stato al Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Luigi D’Eramo, il senatore e componente della V Commissione Bilancio, Guido Quintino Liris, il vice presidente della Regione Abruzzo e Assessore all’Agricoltura, Emanuele Imprudente, l’assessore della Regione Abruzzo con delega a Università e Ricerca, Roberto Santangelo, il sindaco dell’Aquila, Pierluigi Biondi, il giornalista de Il Giornale, Stefano Zurlo, il giornalista, autore e conduttore televisivo e radiofonico e direttore del quotidiano Il Centro, Luca Telese, il presidente del GAL Gran Sasso Velino e Sindaco di Navelli, Paolo Federico, la direttrice Dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo, Elena Sico, la presidente della Camera di Commercio Gran Sasso d’Italia, Antonella Ballone, la docente Univaq e referente di Ateneo nei gruppi di lavoro sul cibo e sull’educazione sostenibile, Federica Cucchiella, la Prof.ssa di Storia Moderna Università dell’Aquila, Silvia Mantini, il presidente del Consorzio di tutela dello Zafferano dell’Aquila dop, Massimiliano D’Innocenzo, il giornalista, scrittore e cultore del territorio, Angelo De Nicola.

A moderare sarà Antonio Paolini e sarà proiettato di un video registrato di Niko Romito, chef di fama internazionale, fondatore dell’omonima accademia.

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. Seguirà cocktail allo zafferano.