ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP TRA CUCINA, CINEMA, COSMESI, RICERCA: STORIA E FUTURO ORO ROSSO. DIRETTA

18 Settembre 2025

L'AQUILA – Odori e sapori riscoperti tra le strade del mondo grazie a un simbolo dell'Abruzzo, in grado di ispirare ricette innovative e risvegliare ricordi con i piatti della tradizione, oggetto di studio e ricerca per gli importanti benefici in grado di apportare alla salute, fonte preziosa nella creazione di prodotti cosmetici, e che presto potrebbe diventare anche protagonista di una serie televisiva.

Lo Zafferano dell'Aquila DOP rappresenta questo e molto altro, "storia e futuro di un territorio", è stato ribadito in più occasioni dai numerosi ospiti – tra esperti, chef, produttori, professori universitari, rappresentanti del mondo istituzionale e della politica – che hanno animato i partecipati appuntamenti nell'ambito delle celebrazioni per il ventennale della denominazione di origine protetta dell'Oro rosso d'Abruzzo.

Dopo gli appuntamenti a Navelli e San Pio delle Camere, un altro grande successo l'ultimo show cooking che si è tenuto a Barisciano, nel suggestivo complesso di San Colombo, lo scorso 12 settembre, che ha visto la partecipazione, a sorpresa, della regista di fama internazionale Cinzia TH Torrini, che ha annunciato una serie televisiva per celebrare lo Zafferano dell'Aquila DOP: "Sono una grande fan dell"Oro rosso' e il mio sogno è quello di riuscire a girare una serie sullo Zafferano di questo territorio, perché si produce in diverse parti del mondo ma è qui che si trova il migliore in assoluto. In genere i miei desideri si avverano, staremo a vedere".

La storica dimora ha accolto, in una sala gremita allestita all'interno della chiesa sconsacrata, insieme agli oltre cento ospiti che hanno potuto degustare i piatti pensati per l'occasione dagli chef Matteo Di Panfilo, del Podere Santa Lucia di Tossicia (Teramo), e Stefano Ferrauti, della Relais Magione Papale dell'Aquila, esperti ed istituzioni che si sono alternati in partecipati interventi.

All'evento hanno preso parte anche il sottosegretario di Stato al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Luigi D'Eramo, il presidente del GAL Gran Sasso Velino e sindaco di Navelli Paolo Federico, il sindaco del Comune di Barisciano Fabrizio D'Alessandro, l'imprenditrice e fondatrice di Tindora Cosmetics Fiorella Bafile, il giornalista e gastronomo Antonio Paolini.

Per D’Eramo, originario proprio di Barisciano: “Lo Zafferano, come tutti i prodotti della terra che raccontano nel mondo storia, cultura e identità del nostro territorio, rappresenta anche un volano per lo sviluppo turistico delle mostre aree interne. Basti pensare che oggi quasi il 20% dei turisti sceglie le proprie destinazioni in base all’offerta agroalimentare e quest’anno abbiamo avuto un forte riscontro anche qui, dove si sono registrate presenze davvero notevoli. Questo testimonia quanto sia importante continuare ad investire sul settore primario e l’indirizzo del Governo, in questo senso è chiaro, perché in due anni sono già stati stanziati 11 miliardi per l’agricoltura, un comparto vivo e vitale che per noi rappresenta passato e futuro”.

Per il presidente del Gal Gran Sasso Velino Paolo Federico: “Vedere la sala stracolma è un’emozione fortissima. L’attenzione riservata dalla politica ci dà soddisfazione e rinnovate speranze per i nostri produttori. Lo Zafferano, lo abbiamo già dimostrato nei precedenti appuntamenti, non è solo cucina, colorante, storia, è anche medicina, cosmesi, simbolo e futuro di un territorio intero. Ora tutti uniti per una missione: dobbiamo continuare a crescere”.

Il giornalista e gastronomo Antonio Paolini, “aquilano, nato a cento metri da Piazza Duomo”, come ha tenuto subito a sottolineare, ha ripercorso alcune delle tappe più significative dei viaggi che hanno rimarcato il forte legame con lo Zafferano: “Il primo aneddoto che mi viene in mente è legato a Gualtiero Marchesi che, scoprendo le mie origini, dice ‘tu sei lo Zafferano’. E poi nei vicoli di Genova, tra le strade di De Andrè, un giorno, sento degli odori che mi portano in una bottega di spezie piena di cassetti di legno. Il proprietario mi fa assaggiare e annusare di tutto. Quando gli chiedo dello Zafferano tira fuori qualsiasi cosa, da tutto il mondo, e solo due italiani, uno sardo e il nostro. Gli chiedo di sceglierne due, mi propone uno iraniano e il suo preferito in assoluto: il nostro”.

Ha aggiunto il sindaco di Barisciano D’Alessandro: “Queste sono iniziative importanti perché ci consentono di far conoscere un prodotto che vogliamo rappresenti anche il futuro, oltre al passato, della nostra terra e per questo ci impegniamo a sostenere chi produce Zafferano. Per l’occasione hanno partecipato anche ospiti delle nostre strutture ricettive, provenienti da tutta Europa, dall’Inghilterra, dalla Francia, che stanno trascorrendo le loro vacanze nei nostri borghi, sempre più animati. Dopo quella materiale, è finalmente cominciata la ricostruzione sociale, continuiamo a lavorare tutti insieme nella stessa direzione”.

Fiorella Bafile ha poi raccontato come è nata l’idea della sua azienda cosmetica: “Nel 2017, dopo aver conservato a lungo un sogno in un cassetto, mi sono diretta all’Università dell’Aquila chiedendo quali effetti avrebbe potuto avere lo Zafferano sulla pelle. Si è aperto un mondo, oggi sappiamo che è un antiossidante, rivitalizzante, antinfiammatorio e anche antitumorale. Quindi è nato un accordo quadro con l’università e abbiamo dato vita alla nostra azienda cosmetica, con prodotti per la cura della persona, donne e uomini”.

Non solo confronto e dibattito, anche la cucina dei due chef Di Panfilo e Ferrauti, su iniziativa dell’Unione regionale cuochi d’Abruzzo ai fornelli che per l’occasione hanno proposto ricette che hanno unito tradizione e innovazione, assistiti da Vincenzo Ambrosini, storico docente di Enogastronomia e Sala e vendita dell’Istituto Alberghiero dell’Aquila, dell’Associazione Meitre d’Hotel.

Il gran finale si terrà domani, venerdì 19 settembre, a partire dalle 15.30, nella sala Ipogea di Palazzo dell’Emiciclo, sede del Consiglio regionale all’Aquila, con il convegno “Lo Zafferano dell’Aquila Dop: tra tradizione e innovazione” al quale interverranno in videocollegamento anche il ministro dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida e lo chef abruzzese di fama internazionale Niko Romito.

© 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