

ZAFFERANO: L'ESPERTO CAMBI, "QUELLO DELL'AQUILA NON HA RIVALI"

29 Maggio 2015



L'AQUILA - "È nella zona dell'Aquila che si produce lo zafferano migliore d'Italia, un po' come in tutto l'Appennino centrale e nell'alta Toscana. Individuare dei marcatori territoriali come lo zafferano, se ben utilizzato come prodotto di alta qualità, può veicolare il turismo enogastronomico legato alla qualità dell'ambiente e alle produzioni agroalimentari".

Questa la ricetta del giornalista Carlo Cambi, volto televisivo e maestro del gusto della *Prova del cuoco* su *Rai Uno*, intervenuto, oggi, nell'ambito del Salone nazionale dei prodotti tipici dei parchi, alla presentazione della pubblicazione "Zafferano dell'Aquila Dop - fili rossi tra memoria e futuro", realizzata dalla Camera di commercio del capoluogo.

Cambi è stato protagonista, insieme agli studenti dell'Istituto alberghiero dell'Aquila, di uno show cooking in cui sono state realizzate due ricette a base di zafferano: la carbonara sbagliata e lo spezzatino di agnello allo zafferano.

"Nel Medioevo, quando si stabilì che l'oro era il colore della santità, lo zafferano conobbe una grande fortuna - ha spiegato Cambi - divenne un elemento di sanificazione del cibo. Nel tempo, la sua funzione è stata svilita, tanto da diventare in gastronomia un semplice colorante. E questo ha consentito l'avvento del falso-zafferano: un prodotto che va, invece, utilizzato per esaltare alcuni profumi e attutirne degli altri".

Secondo l'esperto, "lo zafferano ha infinite declinazioni dalla tintura delle stoffe ai liquori, passando per pani, dolci e formaggi, persino a corredo di alcuni alimenti come la macedonia. Un prodotto che deve essere rivalificato e utilizzato come elemento di eccellenza".

In questa direzione va la pubblicazione, in italiano e inglese, della Camera di commercio: una guida alla conoscenza dello zafferano, delle sue caratteristiche e dei luoghi di produzione nell'ottica della valorizzazione delle tipicità locali come volano di sviluppo enogastronomico e turistico.

"Oggi lo zafferano Dop dell'Aquila non ha rivali nel mondo - afferma Lorenzo Santilli, presidente camerale - È con tale consapevolezza che abbiamo voluto promuovere un'azione di avvicinamento a questo tesoro nascosto, alla scoperta di antichi sapori, odori e colori. Questa pubblicazione - ha aggiunto - rappresenta una guida alla scoperta di un mondo che si va perdendo, ma che rappresenta un'enorme ricchezza per il territorio".

Agostino Del Re, presidente della commissione Dop dello zafferano, ha sottolineato che "nel 2013 i produttori dello zafferano dell'Aquila in possesso del marchio Dop sono stati 71. L'auspicio è che il numero dei coltivatori cresca e, con esso, i giovani che vogliono cimentarsi in questa impresa".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al RUC n° 20902 - P.IVA 01812420661
"La coltivazione dello zafferano, prodotto della terra dalle qualità anche medicamentose - ha concluso Fausta Emilia Clementi, direttore Camera di commercio aquilana, rientra a pieno titolo nelle tradizioni locali. Lo zafferano è la tipicità del territorio che si fregia del marchio Dop, per il quale l'ente camerale è struttura di controllo".