AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# ZAFFERANO MADE IN ITALY COLTIVATO IN UZBEKISTAN: ZONFA, “QUELLO AQUILANO RESTA UNICO E SUPERIORE”

3 Settembre 2022



L’AQUILA – “Ognuno di noi è libero di adottare le proprie strategie di marketing. Mi dispiace che venga messo da parte il Made in Italy per prodotti stranieri, come spesso succede. Lo zafferano dell’Aquila dop è coltivato e lavorato in un ambiente unico con un micro clima unico . Tutta la lavorazione viene fatta a mano, fino al confezionamento. Abbiamo anche una Dop che controlla tutta la filiera di questo prodotto. Siamo certi di avere un prodotto unico al mondo”.

Lo scrive sul suo profilo facebook lo chef stellato aquilano William Zonfa, a seguito della levata di scudi dei produttori

aquilani di zafferano dop, e anche di Paolo Federico, sindaco di Navelli, luogo di elezione della produzione della pregiata spezia,  dopo che l'Ac Milan ha annunciato nei giorni scorsi una nuova partnership con Oro Rosso Milano, nuovo marchio italiano produttore di zafferano, pronto a lanciare il proprio brand nel mercato nazionale e internazionale. Si tratta però di bulbi di zafferano coltivati in Italia e poi lavorati in Uzbekistan.

Come ha detto il presidente del Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila Dop, Massimiliano D'Innocenzo, "non riusciamo a capire neanche bene il significato di quanto riportato da Oro Rosso: 'nasce da bulbi coltivati in Italia e poi lavorati in Uzbekistan': per sua natura, lo zafferano va raccolto e lavorato in giornata, per cui l'unica interpretazione plausibile è che i bulbi italiani verranno coltivati nel paese asiatico e lì i fiori saranno raccolti e lavorati". Ma mantenendo, questo l'aspetto che provoca ira, la dicitura Made in Italy.

Ha aggiunto sarcasticamente il sindaco Federico: "qualcuno deve spiegarci come sia possibile prendere gli steli nati da bulbi italiani e lavorarli a qualche migliaio di chilometri di distanza, quando tutti sanno che il prodotto deve essere raccolto e subito lavorato altrimenti si deteriora. Si parla tanto di tutela del Made in Italy, ma si rischia di trasformare lo zafferano in qualcosa di molto simile ai famigerati parmesan, buffalo mozzarella o pommarol".

© 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