

# CUOCHI GIAPPONESI NELLE TERRE DELLO ZAFFERANO PER SCOPRIRE SAPERI E SAPORI DELL'ORO ROSSO

*di Daniela Braccani*



NAVELLI - Quattro cuochi giapponesi, una signora americana di New York, gli studenti della

scuola dell'Agrario di Larino in provincia di Campobasso, una troupe della tv nazionale slovena, un gruppo di studio e ricerca dell'Università agraria di Cracovia.

Sono solo alcune delle numerose presenze provenienti da ogni parte del mondo che in questi giorni stanno sperimentando la stessa esperienza, quella della raccolta dello zafferano dell'Aquila Dop sui campi della piana di Navelli (L'Aquila) nel pieno della stagione della fioritura.

A darne notizia è **Massimiliano D'Innocenzo**, il presidente del Consorzio per la Tutela dello zafferano Dop dell'Aquila che si avvicina al cinquantesimo anniversario dalla sua fondazione voluta dal compianto **Salvatore Sarra**, il pioniere della produzione, diffusione e commercializzazione della pregiata spezia.

“La nascita del Consorzio e il riconoscimento della Dop si devono a lui – ricorda a *Virtù Quotidiane* D'Innocenzo, che in questi anni ha continuato a promuovere la conoscenza dell'oro rosso dell'Aquila, riconosciuto già nel 1989 al migliore del mondo per le sue caratteristiche organolettiche, agevolando anche l'impresa di giovani agro produttori locali attraverso la banca dei bulbi.

Le presenze di respiro internazionale sui campi della piana di Navelli sono importantissime per la promozione di tutto il territorio della conca aquilana anche in relazione a nuove forme di turismo sostenibile che puntano all'autenticità di un luogo, alla sua bellezza, alle antiche tradizioni, come quella dello zafferano.

Simbolo di un'attività antica e artigianale, lo zafferano ha un procedimento ancora tutto manuale, come una volta, dalla raccolta del fiore di *Crocus Sativus*, nel massimo del suo splendore proprio in questi giorni, fino all'arte di sfiorare, il momento in cui i pistilli rossi vengono separati dai petali lilla, per poi essere essiccati con metodo tradizionale sul braciere ardente.

Un tripudio di colori e profumi, unico, autentico, un rituale che raccoglie intorno ad un tavolo pieno di fiori amici e parenti, visitatori e turisti, tutti impegnati, tra una chiacchiera e un'altra,

nella stessa piacevole e rilassante attività di sfiritura.

“Quello che ho cercato di fare per il Consorzio - aggiunge il presidente - è dare quel qualcosa in più che permettesse allo zafferano dell’Aquila Dop di raggiungere tutto il mondo, come la pagina *Facebook* e l’account *Instagram*, canali social che arrivano soprattutto alle nuove generazioni e che attirano l’attenzione. Naturalmente è importante anche il passaparola”.

Una ragazza giapponese innamorata dell’Abruzzo e della raccolta, a proposito di passaparola, è stata infatti il tramite con i cuochi nipponici arrivati in questi giorni a Civitaretenga.

I cuochi giapponesi faranno tappa anche a Navelli per imparare a fare le “sagnette” con una massaia del posto e naturalmente con i ceci locali, presidio Slow Food.

È andata molto bene quest’anno anche la “banca dello zafferano” istituita dal Consorzio di tutela in collaborazione con la Cooperativa “Altopiano di Navelli” per contrastare il calo di produzione ed incentivare nuovi produttori di zafferano dell’Aquila Dop.

Grazie a due sponsor privati, Tindora Cosmetics e Bcc, Banca di Credito Cooperativo, la Banca dello Zafferano offre a chi vuole avviare per la prima volta un nuovo impianto di zafferano un quantitativo iniziale di preziosi bulbi di *Crocus Sativus* come prestito d’onore.

Nei tre anni successivi, i beneficiari si impegnano a restituirli solo in parte, in base alla produzione, andando a finanziare la Banca dell’anno successivo, in modo da creare un circolo virtuoso.

“Sono dodici quest’anno gli aderenti all’iniziativa e la cosa più interessante - rivela D’Innocenzo - è che dodici su venti nuovi produttori degli anni passati sono già iscritti alla Dop”.

Numerosi tra l’altro gli eventi a tema dedicati allo zafferano e realizzati con la collaborazione del Comune di Navelli e la Pro Loco locale in programma durante tutto il periodo della raccolta.

“Come Consorzio sono contento che ci siano iniziative collaterali anche negli altri paesi dello zafferano, come Fontecchio, San Pio delle Camere e Barisciano – considera D’Innocenzo – . Un fermento che fa bene a tutto il territorio”.

