



## Da Navelli la tradizione della raccolta dello zafferano dell'Aquila Dop diventa racconto nazionale

11 Dicembre 2025 

NAVELLI – Si è da poco conclusa la raccolta annuale dello zafferano sull'altopiano di Navelli (L'Aquila), una pratica antica che negli ultimi anni sta diventando sempre più un rito collettivo e che inizia alle prime luci del mattino, quando i fiori viola del *Crocus sativus* sono ancora chiusi, condizione fondamentale per preservare le qualità organolettiche dei preziosi stimmi.

Bilancio positivo quello di quest'anno che non riguarda solo produzione e raccolta ma, soprattutto, l'attenzione dei media nazionali ed esteri: diversi servizi sono andati in onda in programmi di rilievo, come *Geo* ed *Elisir* su Rai Tre, nel Tg1 sull'ammiraglia Rai e sulla seconda rete nazionale tedesca. Tutti dedicati allo zafferano e al lavoro della Cooperativa di produttori 'Altopiano di Navelli' e del Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila Dop, nel corso di oltre cinquant'anni.

---

*L'INTUIZIONE DI SARRA E LA COOPERATIVA ALTOPIANO DI NAVELLI CHE HA SALVATO LO ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP*

---

“Un riconoscimento che testimonia la forza di una filiera costruita con pazienza e visione, a dimostrazione che il lavoro che noi svolgiamo con continuità sta dando i suoi frutti”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Massimiliano D'Innocenzo**, presidente del Consorzio.

“Lo zafferano Dop ormai si colloca nel mercato in maniera competitiva, ma una vera eccellenza si vede anche da quanto fa parlare di sé – continua – . Questa risonanza nazionale è un grande motivo di orgoglio per me e per tutti i produttori che mettono la loro grande passione in questo duro lavoro. La narrazione dello zafferano, però, non può e non deve limitarsi al solo momento della raccolta, che è sicuramente il momento centrale, ma noi cerchiamo di mantenere l'attenzione durante tutto l'anno per valorizzare quella che è la nostra ricchezza, la nostra cultura e la nostra tradizione”.

Nonostante la stagione di raccolta appena finita abbia registrato, secondo i produttori, un calo del 20% nella produzione, a causa della scarsità di piogge (dato considerato fisiologico



dal Consorzio e che non incide sul prezzo della spezia, che resta invariato), lo zafferano suscita sempre più l'interesse delle persone grazie alle attività esperienziali, organizzate anche quest'anno dal Consorzio nel territorio aquilano insieme alla cooperativa di comunità Oro Rosso, sostenuta finanziariamente dalla Fondazione Carispaq.

Tra le principali attività durante il periodo clou, che va da metà ottobre a fine novembre, ci sono state le giornate di raccolta che cominciano al mattino, sui campi, e proseguono poi con la sfioratura, la delicata operazione che divide i tre stimmi rossi dal resto del fiore, fino all'essiccazione su setacci messi sulla brace di quercia o di mandorlo.

Non sono mancate anche attività dedicate alle scuole primarie e secondarie del centro Italia, dove i ragazzi accompagnati dai docenti sperimentano in maniera diretta un processo produttivo unico e interamente manuale, e quelle che includono anche percorsi di trekking che attraversano l'altopiano ai piedi del Gran Sasso.

Tra gli appuntamenti organizzati quest'anno c'è stata anche la 'Seconda giornata di studi sullo zafferano dell'Aquila Dop', che ha riunito ricercatori e studiosi da varie parti d'Italia.

“Un altro momento importante per il territorio, utile per consolidare i rapporti con il mondo universitario e per condividere i risultati delle ricerche condotte sullo zafferano nei più vari ambiti, per le quali, spesso, forniamo il nostro prodotto. Con questi incontri si crea una rete di conoscenze e di relazioni tra studiosi, si favorisce lo scambio di informazioni che spesso non vengono rese pubbliche”, conclude D'Innocenzo.

La raccolta dello zafferano dell'Aquila dop, grazie ad un lavoro costante di produttori e associazioni, diventa così il punto d'incontro tra territorio, cultura scientifica, tradizione agricola e turismo lento, e lo pone anche sotto i riflettori nazionali.

## LE FOTO



