

## Lo zafferano dell'Aquila dop in un gin, un primato tutto abruzzese

5 Maggio 2025



PESCARA – Un London Dry Gin con lo Zafferano dell'Aquila Dop: è questa l'originale novità ideata in Abruzzo, dove per la prima volta la celebre spezia entra nella composizione di un distillato di questo tipo. Si chiama "all'Oro", un gioco di parole che sottolinea la combinazione di due elementi tanto diversi che trovano l'equilibrio nella loro unione: l'alloro, pianta spontanea, e lo Zafferano dell'Aquila Dop, la spezia più preziosa al mondo.

Il London Gin fa parte di Tempraviva, la linea di liquori nata nel 2023 tutta made in Abruzzo creata da **Morgan Crocetta**. Obiettivo del progetto imprenditoriale è restituire il giusto valore a liquori rendendoli unici per carattere, come cita il claim.

Morgan Crocetta, di Loreto Aprutino (Pescara), è da anni impegnato nel settore dell'enogastronomia, prima come distributore, oggi come fondatore e produttore dell'azienda Tempraviva.

Oltre al ginepro, base classica del gin, la ricetta prevede l'utilizzo di botaniche profondamente legate al territorio abruzzese: l'alloro, il tarassaco, l'ulivo e, appunto, lo Zafferano dell'Aquila Dop.

“Volevo unire simboli autentici della mia terra in un prodotto capace di parlare anche ai più giovani – ha raccontato Morgan Crocetta – attraverso un distillato che oggi è di grande tendenza ma che porta con sé l’identità forte e sincera dell’Abruzzo”.

Regione tra le più incontaminate d’Europa, l’Abruzzo si distingue per la ricchezza paesaggistica e la biodiversità dei suoi ambienti naturali. Ed è proprio da questa varietà botanica che nasce l’ispirazione per un London Dry Gin che potrebbe diventare anche un veicolo di promozione territoriale, capace di far conoscere l’Abruzzo oltre i confini nazionali, attraverso un linguaggio immediato, moderno e accessibile alle nuove generazioni.

Grande entusiasmo anche da parte del Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell’Aquila Dop.

“Quando Morgan Crocetta ha condiviso con noi l’idea, ne siamo stati subito entusiasti – ha affermato il presidente **Massimiliano D’Innocenzo** –. Negli ultimi anni c’è un crescente interesse verso il Gin, soprattutto da parte dei giovani, e l’idea di sviluppare un prodotto che potesse indicare in etichetta l’utilizzo del prodotto certificato Dop è, per noi del Consorzio, un riconoscimento enorme al lavoro che i tanti consorziati portano avanti con fatica e tra mille ostacoli. Tutto, per garantire una qualità eccelsa, una garanzia per il consumatore, che ritroverà tutto il gusto e l’aroma del purissimo Zafferano dell’Aquila Dop anche in un Gin”.

Il progetto segna un primato internazionale per l’impiego dello Zafferano dell’Aquila Dop in un London Dry Gin e si inserisce in un momento di forte interesse per il comparto, soprattutto tra i consumatori più giovani. Un’iniziativa che punta a valorizzare le eccellenze locali e a raccontare, in modo nuovo, l’identità di una regione che ha tanto da offrire.



