

PRODUZIONE IN CALO E NIENTE MANODOPERA, È A RISCHIO LO ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP

17 Agosto 2017

di Daniela Braccani



NAVELLI – “La produzione di zafferano Dop dell’Aquila è in calo, negli ultimi anni in particolare le quantità di pistilli prodotti registrano record negativi preoccupanti”.

A lanciare l’allarme è il presidente del Consorzio per la tutela dello zafferano dell’Aquila Dop, **Massimiliano D’Innocenzo**, che denuncia, in un periodo di grande lavoro per il ciclo della coltivazione del *Crocus Sativus*, la mancanza del ricambio generazionale e l’assenza totale delle istituzioni verso una delle tipicità della conca aquilana più famose nel mondo, un prodotto in grado di veicolare anche turismo, cultura e conoscenza.

“Un fenomeno che sta diventando un problema – spiega D’Innocenzo a *Virtù Quotidiane* – Lo zafferano dell’Aquila, diventato famoso in tutto il mondo grazie all’opera quarantennale di rilancio messa in atto dalla Cooperativa Altopiano di Navelli fondata dal compianto **Silvio Sarra** negli anni ‘70, ha un potenziale di mercato enorme e invece, paradossalmente, a scarseggiare è la produzione”.

“L’età dei soci della cooperativa è alta e non c’è ricambio generazionale. Mancano produttori giovani disposti ad intraprendere un’attività tanto remunerativa quanto sacrificante. Se a tutto questo – sottolinea D’Innocenzo – aggiungiamo il problema dei cinghiali che divorano i bulbi interrati e quello dei funghi che li attaccano, la situazione è preoccupante”.

Nei campi della conca aquilana Dop sono questi i giorni della messa a dimora dei bulbi di zafferano, riconosciuto già nel 1989 il migliore del mondo per le sue caratteristiche organolettiche. I fiori sbocciano poi nel mese di ottobre aprendo forse la fase più affascinante di tutto il ciclo vitale dell’oro rosso dell’Aquila. È in quel periodo infatti che, dopo la raccolta, ha inizio la sfioratura, ovvero la meticolosa separazione tra gli inconfondibili petali lilla e lo stemma rosso scarlatto del fiore di zafferano. Un’arte manuale, minuziosa, lenta e corale che richiama la tradizione di un rito intorno al quale orbitano storie ed esperienza.

L’oro rosso dell’Aquila è frutto di un’arte contadina che nessun sistema industriale è in grado di sostituire o riprodurre. Per produrre un chilo di zafferano secco occorrono circa 200.000 fiori e oltre 500 ore di lavoro.

“La cosa più importante da evitare è quella di vendere i bulbi al di fuori dal territorio aquilano”, questo l’appello che il presidente del consorzio rivolge direttamente ai coltivatori. “In passato è già accaduto e con i nostri bulbi, con un prodotto che a L’Aquila si coltiva dalla bellezza di 700 anni, altre regioni italiane, diventate di fatto concorrenti, hanno realizzato la loro ricchezza. Eccetto la Sardegna che ha la sua variante, infatti, lo zafferano di Umbria e Toscana proviene dall’Aquila”.

Rispetto alle produzioni generose avute negli anni d’oro, quando lo zafferano era la principale fonte di sostegno economico per la popolazione di interi paesi dell’Aquilano, oggi il raccolto viene misurato in chilogrammi e non più in quintali. La curva della produzione di zafferano era scesa drasticamente verso la fine degli anni ‘60. Basti pensare che alla costituzione della cooperativa di Sarra i produttori rimasti erano solo cinque e lo zafferano prodotto in zona non superava i duecento grammi. Oggi quella curva è di nuovo in discesa.

“Attualmente si rischia di perdere la base, ovvero la presenza di produttori aquilani che movimentino il mercato – chiosa D’Innocenzo – occorrono produttori nuovi che producano a

L'Aquila lo zafferano e istituzioni locali in grado di incentivare l'acquisto di bulbi sul territorio. Ci deve essere più coscienza".