

ZAFFERANO DELL'AQUILA, NEL 2018 DIECI NUOVI PRODUTTORI DOP CERTIFICATI

27 Ottobre 2017



NAVELLI – I campi di zafferano Dop della conca aquilana sono destinati ad aumentare, nel 2018 infatti dieci nuovi produttori avranno la denominazione di origine protetta. Tutto questo grazie all’iniziativa messa in “campo” dal Consorzio per la tutela dello zafferano dell’Aquila Dop, la Banca dello Zafferano, un’idea di rilancio per rinvigorire la produzione locale e preservare i bulbi autoctoni.

Una notizia che ridona speranza ad un territorio esposto al rischio del declino inesorabile di una coltivazione che ha scritto la storia dello zafferano, in Italia e nel mondo, un’arte contadina lunga secoli, tipicamente aquilana, impossibile da replicare nel settore industriale, una ricchezza smisurata per la popolazione, veicolo di cultura, turismo e conoscenza.

La produzione dello zafferano Dop dell’Aquila, riconosciuto il più buono del mondo già nel

1989, con un potenziale di mercato enorme, soffre infatti la mancanza di ricambio generazionale e di manodopera.

✖ “La stagione è buona, speriamo di avere la conferma definitiva alla fine del ciclo di raccolta – afferma a *Virtù Quotidiane* **Massimiliano D’Innocenzo**, presidente del Consorzio – Con l’iniziativa della ‘Banca dello zafferano’ abbiamo avuto un ottimo riscontro con l’ingresso di nuove forze tra i produttori di oro rosso”.

Si tratta di dieci nuovi produttori, tutti giovani, che grazie all’iniziativa del consorzio hanno ottenuto 50 chilogrammi di bulbi di zafferano impiantati nelle terre di Paganica, la più estesa per numero di aderenti all’iniziativa, alcune inedite come le frazioni di Roio e Sassa, i comuni di Poggio Pienze e Navelli, tutti campi compresi nell’area della Dop.

✖ Sono giorni questi di gran fermento sull’altopiano di Navelli dove la raccolta dei fiori di zafferano, è entrata nel vivo, una “merce” preziosa che negli anni più fecondi ha sfamato intere generazioni, “moneta contante” per le famiglie dell’epoca, parliamo di secoli fa, che lo vendevano senza consumarlo se non in occasioni davvero importanti come le nozze di un figlio oppure le festività religiose.

A Civitaretenga in particolare, il borgo affacciato sull’altopiano tra San Pio delle Camere e Caporciano, dove sorge **la famosa “casa dello zafferano” della famiglia Sarra**, si susseguono le visite di scolaresche, gruppi organizzati interessati alla raccolta dei fiori, turisti molti dei quali stranieri, svedesi e spagnoli, anche una troupe televisiva è impegnata in questi giorni nella realizzazione di un reportage sulla raccolta dello zafferano.

“Per incoraggiare le nuove forze – racconta D’Innocenzo – abbiamo lasciato che il primo anno

di coltivazione avvenisse al netto delle spese economiche per l'accesso alla Dop, dall'iscrizione alla Camera di Commercio alle analisi del prodotto. Visti i risultati della stagione e il crescente entusiasmo dei giovani produttori, siamo certi – aggiunge – per il nuovo anno e svolti gli adempimenti necessari che diventino tutti produttori di zafferano Dop”.

La domanda per la Dop, come da regolamento, si deve presentare entro il 30 giugno del 2018 per la stagione successiva di ottobre. Un percorso svolto con il sostegno del Consorzio e della Cooperativa Altopiano di Navelli, fondata nel 1971 proprio per scongiurare la perdita di una coltura che nei primi anni del '900 ha rischiato di scomparire a causa dell'introduzione nel mercato di sofisticazioni straniere a basso costo dello zafferano in polvere.

“Abbiamo costituito un bel gruppo di lavoro, seguiamo i produttori con visite sul campo, sostegno e consulenze sulle modalità di coltivazione, anche via *Whatsapp* – rivela D'Innocenzo – Ci siamo impegnati a fare da tutori alle nuove leve dello zafferano, non solo per questo primo anno ma anche per gli anni a venire. Siamo fiduciosi e speriamo che le istituzioni si accorgano di noi”.