

## ZAFFERANO, PAGANICA SI RIAPPROPRIA DEL RUOLO DI PAESE PRODUTTORE

19 Ottobre 2017



L'AQUILA - È tempo di raccolta nei campi di zafferano della conca aquilana. Giorni che si tingono di rosso e di lilla, i colori dello splendido fiore che contraddistingue un territorio e la sua storia, quella dello zafferano Dop dell'Aquila, riconosciuto già nel 1989 il migliore del mondo per le sue caratteristiche organolettiche, oggetto di ricerca dell'Università "D'Annunzio" di Chieti-Pescara e dell'ateneo aquilano per le sue nuove potenzialità.

L'altopiano di Navelli è considerato da sempre la culla dell'oro rosso che soffre tuttavia la crisi del tempo, tra mancanza di manodopera e assenza di ricambio generazionale. Nell'alta Valle dell'Aterno, però, la coltivazione dello zafferano, nei secoli delle grandi produzioni, era molto più diffusa e si spingeva fino a Paganica, la frazione più popolosa del Comune dell'Aquila che sembra oggi volersi riappropriare del suo ruolo.

Quest'anno infatti, grazie al bando promosso dal Consorzio per la tutela dello zafferano dell'Aquila Dop, diversi giovani agricoltori paganichesi hanno avviato la coltivazione dello zafferano con l'intento non solo di ravvivare l'antica vocazione ma anche di preservare i bulbi della "Banca dello zafferano".

L'impegno è quello di riconsegnare al Consorzio una parte di bulbi, il venti per cento circa, ogni anno per tre anni. Un "prestito d'onore" per salvare la produzione locale dall'estinzione e creare un movimento virtuoso che possa ridare linfa ad un mercato in grado di veicolare

anche turismo, cultura e conoscenza.

“È un prodotto che ho coltivato fino ad ora solo per uso domestico. Le continue richieste dei clienti e la voglia di coltivare un prodotto tipico, espressione del nostro territorio, mi hanno convinto a partecipare al bando del consorzio”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Giuseppe Moro**, giovane titolare di un’azienda agricola che alleva ovini e coltiva ortaggi, tra i quali anche il fagiolo bianco di Paganica, già presidio Slow Food.

Nel libro mastro del 600, quello della parrocchia di Paganica, si legge come lo zafferano fosse “moneta contante” per le famiglie dell’epoca. Anche durante la questua per le feste patronali erano numerose le famiglie paganichesi che contribuivano con i bulbi, così come si narra nel volume *Per 10 once di zefferano ritrattone 82 ducati e grana doi, anno 1650*, rispolverato nelle sue ricerche da **Raffaele Alloggia**, appassionato di storia e cultura locale.

Nel territorio dell’ex Comune di Paganica, nel 1890, si ebbe una produzione certificata di 770 chilogrammi su una superficie di 63 ettari, maggiore di quella complessiva degli altri 23 comuni dell’Altopiano di Navelli e marsicani. Dati riportati nel libro *La coltura dello Zafferano ne L’ Aquila degli Abruzzi*, dell’agronomo **Giuseppe Piccioli** di Navelli.

“Mezzo quintale di bulbi della Banca dello Zafferano, di cui una percentuale, sempre tramite il consorzio, restituirò affinché altri giovani possano iniziare la stessa attività. Sono pochi i coltivatori attualmente – conferma Moro – La coltivazione sta andando bene, nonostante la siccità, abbiamo già cominciato la raccolta che aumenta di giorno in giorno”, racconta l’agricoltore. “Sveglia presto al mattino prima che i fiori si schiudano, poi tutti a casa a sfiorare per preparare l’essiccazione dei pistilli”.

Una coltivazione che viene da molto lontano e che negli anni, dopo la metà dell’800, ha subito una lenta e inesorabile regressione, dovuta anche all’impiego dei prodotti chimici nell’industria e all’uso di pigmenti chimici per la pittura sacra e nei paramenti delle chiese. Lo zafferano, all’epoca, era infatti largamente utilizzato anche come tintura naturale.

Una storia che la dice lunga sul territorio aquilano vocato naturalmente alla coltivazione della preziosa spezia con procedimenti tutti manuali, scrigni di conoscenza di un processo produttivo che è impossibile da replicare nel settore industriale.

Così racconta il cronista aquilano Buccio da Ranallo nella sua *Cronica aquilana* già nel 1360: “Erano tre faccende in quilli tempi da fare, et tucte necessarie, che non se poteano innutiare, de vennegnare le vigne, pistare et recare, sfiorare la soffrana, arare et seminare”.