

ZAFFERANO

L'oro rosso della conca rifiorisce dopo il sisma

Il terremoto del 2009 è stato una mazzata anche per i produttori di Navelli
Raccolti decimati, ma l'ultima stagione è tornata a fruttare 40 chili di stimmi

Il terremoto ha segnato uno spartiacque nella produzione e nella distribuzione del mercato dello zafferano dell'Aquila. Una differenza dovuta in parte al crollo della domanda locale, collegata alle evidenti difficoltà nella vendita. Ma l'export e la spinta del marchio comunitario Dop hanno contribuito a far mantenere un buon standard di vendita, specie nel 2012 dove sono stati raccolti e distribuiti circa 40 chili nell'ambito dei 14 comuni in cui opera la Cooperativa Altopiano di Navelli, la realtà più importante in Italia di zafferano con buona parte della produzione nazionale.

Certo, è ancora poco rispetto ai quasi 100 chili raccolti prima del 2009, ma un cambio di rotta c'è stato. Ne è convinto il presidente della cooperativa **Valentino Di Marzio**. «La nostra realtà conta circa 100 soci nell'Aquilano», spiega, «molti di loro sono produttori che vivono e operano nelle zone maggiormente colpite dal terremoto. Per questo motivo, il settore ha risentito così tanto. Dobbiamo metterci alle spalle questo periodo e sono contento che lo scorso anno abbia segnato in qualche modo un'inversione di tendenza. Naturalmente», prosegue Di Marzio, «molto altro c'è da fare». Azioni di promozione impegnative per un prodotto la cui lavorazione richiede attenzione e passione, infatti tutta la raccolta e la lavorazione, curata dalla Cooperativa, avviene a mano. Si pensi che per ottenere un chilo di zafferano in fili occorrono cir-



Fiori e stimmi dello zafferano della piana di Navelli

ca duecentomila fiori.

Lo zafferano è pianta originaria del Medio Oriente e fu introdotta in Italia da un frate Domenicano intorno al 1.300. La coltivazione si diffuse in Abruzzo ed in molte altre zone della penisola

con rapidità ma per varie cause nei secoli successivi decadde gradatamente e si restrinse nel solo Abruzzo aquilano, in particolare nella piana di Navelli, unica zona Italiana dove vive in perfetta salute ancora oggi.

Alla Cooperativa Altopiano di Navelli spetta il merito di aver tutelato da sempre lo zafferano. Il prodotto più pregiato è quello confezionato in stimmi o fili. E' il massimo del sapore e dell'aroma, ma richiede un discreto lavoro di preparazione perché va utilizzato o tostato e polverizzato o, meglio ancora, ammollato nell'acqua bollente. L'azienda agricola ha lo scopo di tutelare un prodotto unico ed esclusivo quale è lo zafferano dell'Aquila Dop. Ogni grammo frutta ai produttori 9 euro, ma nella vendita al consumatore finale il prezzo può raddoppiare. Tanto è importante, per l'evoluzione commerciale, la presenza del Consorzio per la tutela dello zafferano. Un organo presieduto da Giovanni Mastropietro. «La promozione è fondamentale», sottolinea Di Marzio, «è una risorsa per veicolare la qualità dei nostri prodotti». (fab.i.)

