

ABRUZZO E MARCHE “UNITE” DALLO ZAFFERANO MA COLDIRETTI AVVERTE: “ATTENTI ALLE CONTRAFFAZIONI”

Una visita nella terra dello zafferano per comprendere la storia e gli aspetti più importanti di una produzione tipica e particolare. Sono arrivati questa mattina a Navelli un gruppo di trenta marchigiani, imprenditori agricoli con il pallino della tradizione, per toccare con mano la spezia più pregiata d'Italia e conoscere la storia di un'agricoltura millenaria che non finisce di stupire e di incuriosire. A fare gli onori di casa lo staff di Coldiretti che li ha accompagnati a far visita all'azienda di Alfonso Papaoli, a Navelli, e ad incontrare i produttori Pio Feneziani e Alessio Di Battista, rispettivamente di San Pio delle Camere e di Ofena. Una giornata diversa dal solito in cui, complice il bel tempo, il gruppo di marchigiani ha compreso gli aspetti produttivi e commerciali della spezia per eccellenza. “Avviare una coltivazione di zafferano è un'idea molto interessante e di nicchia, soprattutto per chi ama il contatto con la terra - dice Andrea Bastianelli, di Coldiretti Pesaro che ha accompagnato i produttori nell'ambito della misura 111/B del Piano di sviluppo rurale delle Marche - è stato un viaggio di conoscenza nei territori dediti ad una agricoltura di qualità e tradizione, in cui abbiamo visitato aziende agricole degustando piatti e pietanze a base di questa spezia preziosa e prelibata”. Un gemellaggio tra Abruzzo e Marche su cui si è espresso anche il direttore di Coldiretti. “Ogni gemellaggio è una esperienza positiva” dice Alberto Bertinelli, direttore di Coldiretti Abruzzo “l'interesse verso lo zafferano aquilano da parte delle altre regioni è sintomo del prestigio e dell'importanza che questo prodotto riveste e riesce a suscitare. Purtroppo, anche lo zafferano subisce la forte concorrenza estera venendo spesso spacciato come prodotto italiano pur arrivando invece dalle zone dell'Asia Centrale, del nord Africa, dell'India e del Medio Oriente. Un dato esplicativo - conclude Bertinelli - riguarda il consumo annuo che in Italia è di 8.300 chilogrammi contro i 600 realmente prodotti nel nostro Paese. Questo, a danno delle zone interne e vocate come l'aquilano che, con una tracciabilità e una politica di marketing mirata, potrebbero recuperare i terreni marginali per produrre un prodotto tradizionale a favore dell'economia locale”.

In foto: il gruppo di imprenditori marchigiani nell'azienda di Papaoli