

#EXPORTIAMO ABRUZZO, UNA BANCA DI ORO ROSSO PER I GIOVANI AQUILANI

Coldiretti e Le vie dello zafferano, accordo per rilancio della spezia

E' stata la spezia più pregiata e affascinante, **lo zafferano**, ad aprire questa mattina la settimana dell'Abruzzo all'interno del Palazzo Coldiretti in Expo a Milano. Ad introdurre i sette giorni dedicati alle produzioni regionali e intitolati #exportiamoabruzzo, è stato l'accordo programmatico per favorire l'accesso dei giovani alla **Banca dello zafferano**, promossa dall'associazione Le vie dello zafferano con lo scopo di rilanciare la coltivazione del crocus sativus. Presenti all'evento, il direttore di Coldiretti Abruzzo Alberto Bertinelli, il presidente dell'associazione Le vie dello zafferano **Nicola Ursini** e due membri del direttivo, Roberta Di Paolo e Ettore Gentile giunti a Milano per promuovere l'iniziativa "Il progetto - ha spiegato Ursini - consiste nella singolare idea di distribuire bulbi a titolo di prestito d'onore a nuovi coltivatori con la finalità di rendere meno oneroso l'avvio di nuovi insediamenti e incentivare le imprese giovanili rilanciando di fatto la produzione di zafferano, con un riferimento particolare alla Dop Zafferano dell'Aquila". Un'idea innovativa da cui è scaturito subito il plauso di Coldiretti e l'impegno suggellato oggi per la divulgazione e la promozione della banca tra i giovani agricoltori aquilani. "Un atto doveroso in considerazione dell'importanza che riveste questa spezia per la nostra regione e che assume un significato speciale per il contesto in cui ci troviamo - ha evidenziato il direttore regionale di Coldiretti **Alberto Bertinelli** - Parlare dello zafferano all'interno di Expo vuol dire far conoscere questo prodotto in tutto il mondo, in un percorso di promozione che deve continuare anche alla fine dell'esposizione milanese con l'impegno di tutti i soggetti preposti alla valorizzazione del territorio".

Una eccellenza di primaria importanza prodotta in Abruzzo in piccole ma preziose quantità: **basti pensare che per un Kg di zafferano occorrono circa 200mila fiori e 500 ore di lavoro e che la raccolta dei fiori può avvenire per massimo 20 giorni tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre** in un'area di produzione che comprende, in Provincia dell'Aquila, principalmente i territori dei comuni di Barisciano, Caporciano, Fagnano Alto, Fontecchio, L'Aquila, Molina Aterno, Navelli, Poggio Picenze, Prata d'Ansidonia, San Demetrio nei Vestini, S. Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi, Villa S. Angelo (altre interessanti esperienze di coltivazione, con risultati di qualità eccellente, sono in corso nella Marsica, in Val di Sangro e in altre aree pedemontane d'Abruzzo, dove lo zafferano viene riscoperto come una valida alternativa all'abbandono di terreni altrimenti marginali).

A fare da cornice all'accordo tra Coldiretti Abruzzo e Le vie dello zafferano è stata la visita nel padiglione del presidente nazionale di Coldiretti Roberto Moncalvo e dei dirigenti di KYOCERA Document Solutions Italia che, leader nelle soluzioni documentali per l'ufficio, nell'ambito della partnership con la Confederazione Nazionale Coldiretti, ha sponsorizzato l'Albero della Vita di Expo 2015, emblema dell'Esposizione Universale di Milano. Ai dirigenti della società giapponese, che si sono interessati subito alla preziosa spezia, è stata donata come segno di amicizia e ospitalità una confezione di zafferano aquilano.

[Seguiranno foto.](#)

Per aggiornamenti in tempo reale sulla settimana di Coldiretti Abruzzo

nel padiglione dell'Expo di Milano:

www.abruzzo.coldiretti.it; www.facebook.com/coldirettiabruzzo; twitter.com/coldirettiab