

NAVELLI, IN DUEMILA PER LA RACCOLTA E LA SFIORITURA DELLO ZAFFERANO

NAVELLI – Sono oltre duemila le presenze registrate nel territorio di Navelli durante il periodo della raccolta e della sfioritura dello zafferano dell'Aquila Dop, autentica eccellenza del territorio che si conferma attrattore turistico a tutti gli effetti con ricadute su un comprensorio più vasto di quello comunale a beneficio dell'intero sistema economico locale.

Grazie alle azioni da anni messe in campo dal Consorzio di tutela, guidato da Massimiliano D'Innocenzo, e dalla Fondazione Sarra, presieduta da Angelo Sarra – nipote di Gina e Silvio Salvatore, che per primi scommisero sulla pregiata spezia portandola alla ribalta nazionale grazie alla famosa partecipazione alla trasmissione Portobello di Enzo Tortora – nell'area di produzione della Dop, che include 13 comuni, e in particolare a Navelli, ogni anno si riversa un numero crescente di turisti, curiosi e appassionati.

Quest'anno il culmine, conferma D'Innocenzo: "Abbiamo accolto italiani ma anche stranieri, provenienti da ogni dove, incuriositi dalle particolarissime tecniche di produzione che si tramandano da generazioni e rendono il nostro zafferano unico al mondo, con qualità organolettiche straordinarie, come viene costantemente confermato dalle analisi di laboratorio e dagli studi accademici che si susseguono".

Stavolta, un sostegno alle già numerose e strutturate attività è arrivato dalla Fondazione Carispaq, che ha finanziato il progetto "Profumo di zafferano" presentato dalla Fondazione Sarra nell'ambito del bando sul turismo esperienziale, con la partnership di Comune di Navelli, Consorzio di tutela della Dop e Cooperativa Oro Rosso.

A partire dalla metà di ottobre, a Navelli si sono svolte decine di esperienze di raccolta, sfioritura ed essiccazione dello zafferano, degustazioni e visite guidate, incontri con food blogger e con l'Accademia della cucina teramana. E si sono susseguite le visite di troupe televisive nazionali e straniere che hanno raccontato la storia e le caratteristiche dello zafferano, accrescendo la sua visibilità nel mondo.

A Navelli, tra gli altri, France 2, Rai News, Rai Play, Repubblica Tv. E poi comitive e tour operator, che per un mese e mezzo hanno anche avuto modo di conoscere e apprezzare l'antico borgo di Navelli, il Ghetto ebraico di Civitaretenga e le meraviglie circostanti.

Tra le numerose esperienze, i visitatori hanno anche avuto l'opportunità di tingere la lana con lo zafferano, svolgere laboratori teatrali, seguire corsi di fotografia.

"L'obiettivo del progetto è stato quello di far toccare con mano un processo minuzioso e certosino, che si ripete ogni anno fin dal XIII secolo, nelle mattine autunnali sull'Altopiano di Navelli e poi intorno alle tavole di casa, tra racconti e chiacchiere, discussioni e risate che non hanno tempo e in cui non serve spesso neanche usare la stessa lingua, ci si sente subito a casa", dice Angelo Sarra.

"Una offerta in chiave moderna e al passo coi tempi", aggiunge, "per incontrare le esigenze e le richieste dei viaggiatori di oggi: riscoprire le tradizioni, rivivere momenti di un altro tempo, portando a

casa non solo un prodotto, ma un'esperienza unica e modulata sulle onde di un turismo lento, ma di qualità ed in grado di offrire unicità, ma in modo professionale ed attento alle esigenze di tutti".

3 Dicembre 2021



<https://abruzzoweb.it/navelli-in-duemila-per-la-raccolta-e-la-sfioritura-dello-zafferano/>