



UNA STORIA COLOR **ZAFFERANO**



50° anniversario della
Coop. Altopiano di Navelli



SOMMARIO

UNA STORIA COLOR 
ZAFFERANO

- 4** 50 anni della Cooperativa Altopiano di Navelli
- 6** **CAPITOLO 1 - TRA MITO E STORIA**
Lo zafferano nel mondo antico
- 8** **CAPITOLO 2 - LO ZAFFERANO ARRIVA A NAVELLI**
Il monaco Santucci importa i bulbi dalla Spagna
- 10** **CAPITOLO 3 - DIFFONDERE E DIFENDERE**
Commercio e contraffazione dello zafferano nel medioevo
- 12** **CAPITOLO 4 - L'EPOCA D'ORO... ROSSO**
I grandi mercanti aquilani
- 14** **CAPITOLO 5 - DALLE STALLE ALLE STELLE**
Il declino della produzione nel XVII secolo e la grande ripresa del XIX secolo
- 16** **CAPITOLO 6 - TRA GUERRE E PACE**
La difficile condizione dei produttori nel secolo delle guerre mondiali
- 18** **CAPITOLO 7 - L'UNIONE FA LA FORZA**
Nasce la Cooperativa "Altopiano di Navelli"
- 20** **CAPITOLO 8 - IL MIGLIORE DEL MONDO**
Riconoscimenti internazionali dello "Zafferano dell'Aquila"
- 22** **CAPITOLO 9 - UN GRANDE AVVENIRE**
Festeggiamo i 50 anni della Cooperativa, proiettati verso il futuro!
- 24** **LA PIANTA DI ZAFFERANO**
- 30** **LO SHOP**

La Fondazione Silvio Salvatore Sarra per i 50 anni della Cooperativa Altopiano di Navelli



Sopra: Celebrazione dei 30 anni della
Cooperativa, 2001

Sotto: Cartello pubblicitario "Zona
tipica dello Zafferano", da una foto della
Domenica del Corriere, 1981.

Nel 1971, per salvare lo zafferano sull'Altopiano di Navelli, il nostro Silvio Salvatore Sarra riunì un manipolo di piccoli produttori e diede vita alla Cooperativa che porta ancora oggi il nome di questo piccolo grande Altopiano. La Cooperativa, tuttora, continua a preservare, far conoscere ed apprezzare la preziosa spezia che dal 2005 ha anche il riconoscimento DOP come Zafferano dell'Aquila.

Insieme alla Coop. Altopiano di Navelli, la Fondazione Silvio Salvatore Sarra porta avanti l'opera di questa figura visionaria e illuminata, con l'obiettivo di sensibilizzare in particolare le nuove generazioni alla riscoperta delle tradizioni, della cultura popolare, del territorio, della storia che trasuda da ogni pietra e che portiamo orgogliosamente sempre con noi.

Con questa storia illustrata a fumetti dello zafferano sull'Altopiano di Navelli vogliamo celebrare questo fiore simbolo del nostro territorio, la storica cooperativa dei produttori Navelli, il suo fondatore e tutti gli abitanti di questi piccoli borghi dell'Abruzzo Aquilano, che portano avanti con amore e tenacia una tradizione secolare, che non dobbiamo e non vogliamo far scomparire.

Il presente lavoro è stato realizzato dalla Fondazione Silvio Salvatore Sarra in collaborazione con la Coop. Altopiano di Navelli, il Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila DOP ed il Comune di Navelli, con il contributo fondamentale della Fondazione Carispaq, che ha creduto nel progetto ed ha finanziato la sua realizzazione. Buona lettura!

Angelo Sarra
Fondazione Silvio Salvatore Sarra



Sopra: Silvio Salvatore Sarra, il fondatore della Cooperativa Altopiano di Navelli

A lato: Raccolta e sfioratura dello zafferano

Questo volume nasce da un bell'incontro con Graziano Di Crescenzo ed Andrea Marzù di promozione territoriale.it, raccontato e "romanizzato" nella tavola di prova che abbiamo voluto includere anche nella versione finale per celebrare quella genesi. Ringrazio loro per aver dato corpo all'idea, nella forma e nella sostanza, con grande maestria. Ringrazio Sara Sistilli per l'impaginazione grafica e Vincenzo Lamolinara per la colorazione. Ringrazio Angelo Sarra e tutta la Fondazione Sarra per aver creduto subito nel progetto e la Fondazione Carispaq per averlo finanziato. Ringrazio il Comune di Navelli per il sostegno che sempre assicura ad ogni iniziativa volta a tutelare e promuovere lo Zafferano dell'Aquila DOP. Ringrazio, infine, Valentino Di Marzio e tutti i produttori di zafferano della Coop. Altopiano di Navelli, che portano avanti un lavoro duro con tenacia e convinzione, perché grazie a loro sopravvivono non solo un prodotto simbolo di un territorio, ma anche le idee rivoluzionarie che ne hanno fatto la storia, da quelle del monaco Santucci a quelle di Silvio Salvatore Sarra.

Auguri alla Coop. Altopiano di Navelli per i suoi 50 anni e buona lettura a tutti!

Massimiliano D'Innocenzo
Presidente Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila DOP

TRA MITO E STORIA

Lo zafferano nel mondo antico

La coltivazione dello zafferano ha origini antichissime, le prime testimonianze risalgono addirittura all'età del bronzo (3500 a.C. - 1200 a.C.).

Nella Grecia Classica l'origine della pianta era narrata attraverso il mito di Croco e Smilace:

La bella ninfa Smilace, durante una delle sue peregrinazioni nel bosco, si imbatté in Croco, un giovane ed affascinante guerriero.

L'amore tra i due fu travolgente ma gli dei dell'Olimpo, contrari all'unione della ninfa con un mortale, resero la loro vita talmente ardua da spingere Croco al suicidio.

*Smilace si disperò e gli dei, mossi a pietà, li unirono trasformando lei in una pianta dalle foglie a forma di cuore e dai rami spinosi (la salsapariglia nostrana *smilax aspera*), simbolo del loro amore tenace ma esasperato; lui, superbo nell'innamorarsi di una divinità, in un fiore viola ma dal cuore color del sole a ricordo dell'amore immortale per la sua Smilace (lo zafferano *crocus sativus*).*

Dal punto di vista storico, nell'antica Grecia, gli stigmi color arancione-rosso venivano usati come colorante per le stoffe e come dono agli dei. Non a caso negli affreschi l'addetta alla raccolta del pregiato fiore era spesso una dea.

In Egitto veniva utilizzato anche per tingere le bende delle mummie, per produrre unguenti medicamentosi e profumi. Cleopatra ne usufruiva per le sue qualità cosmetiche ed afrodisiache. I nobili romani lo usavano per il bagno caldo o per riempire i cuscini degli ospiti.

Era rinomato anche come medicamento utile in caso di mal di stomaco, emorragie interne e infezioni del sistema urinario.

Grazie ai Fenici, questo nobile fiore si diffuse in tutti gli angoli del Mediterraneo: dai tintori di Tiro, alle nobildonne patrizie, ai medici egiziani, ai sacerdoti greci ed ai commercianti arabi.

Lo zafferano era ben conosciuto anche in Asia: dall'India, dove si usava per tingere le vesti dei monaci buddisti, alla Persia, per tessere le trame di fantastici tappeti ed aromatizzare il tè, fino in Cina e Giappone.



Raccogliatrici di zafferano. Affresco del II millennio a.C.
Isola di Santorini (Grecia).





LO ZAFFERANO ARRIVA A NAVELLI

Il monaco Santucci importa i bulbi dalla Spagna

In seguito al crollo dell'Impero Romano ed alle invasioni barbariche, la cultura dello zafferano in Europa scomparve quasi del tutto. Solo grazie alle conquiste arabe la pianta tornò ad essere coltivata nel Vecchio Continente, in particolare nella penisola Iberica, dove diventò uno degli ingredienti fondamentali della "paella". Non a caso, la parola "zafferano" deriva proprio dall'arabo za'farān (زَعْفَرَان), a sua volta derivato da aṣfar (أَصْفَر) che significa "giallo".

Arriviamo al periodo tra il XIII e il XIV secolo, un momento storico fondamentale per il nostro territorio e per lo zafferano.

Il monaco domenicano Santucci, dopo aver vissuto a lungo in Spagna al servizio del Tribunale dell'Inquisizione di Toledo, decise di tornare nella sua terra d'origine, il piccolo borgo di Navelli, in Abruzzo. In questo angolo della provincia dell'Aquila, il monaco Santucci provò a piantare dei bulbi, che riuscì a portare di nascosto dalla penisola iberica all'interno del suo bastone.

Il monaco, appassionato di botanica, studiò delle piccole modifiche al metodo di coltivazione e di ottenimento della spezia, cercando di adattarlo alle condizioni climatiche e al terreno tipico della zona, ma anche applicando piccoli accorgimenti volti a favorire soprattutto l'esaltazione delle qualità organolettiche del prodotto finale. La coltivazione attecchì meravigliosamente, il metodo applicato risultò vincente e la spezia fu subito apprezzata un po' ovunque in Europa.

Le stesse accortezze e peculiarità nella produzione sono state tramandate di generazione in generazione dagli abitanti dell'Altopiano di Navelli e sono arrivate fino ai nostri giorni, quando sono state codificate e regolamentate nel testo del Disciplinare dello Zafferano dell'Aquila DOP, approvato dal Ministero Italiano e in vigore dal 2005.



Paella: piatto tipico spagnolo a base di riso e zafferano



"Zafferano" scritto in arabo



"SPAGNA XIV SECOLO. IL FRATE SANTUCCI, DOMINICANO DEL TRIBUNALE DELLA SANTA INQUISIZIONE DI TOLEDO, ERA SOLITO CURIOSARE NEL MERCATO CITTADINO."



"LA SUA ATTENZIONE VENNE ATTIRATA DAI BULBI DELLA PREZIOSA SPEZIA CHIAMATA DAI MERCANTI ARABI ZA'FARAN (زَعْفَرَان)."

"A FRA' SANTUCCI VENNE L'IDEA DI COLTIVARLA NELLA SUA TERRA NATALE, L'ALTOPIANO DI NAVELLI."



"DURANTE IL VIAGGIO, PER EVITARNE IL SEQUESTRO, NASCOSE I PREGIATI BULBI IN UNO SCOMPARTIMENTO SEGRETO DEL SUO BASTONE."



"TORNATO A CASA, DIFFUSE LA COLTIVAZIONE DELLO ZAFFERANO CON GRANDE SUCCESSO."



DIFFONDERE E DIFENDERE

Commercio e contraffazione dello zafferano nel medioevo

Nei territori abruzzesi e, in particolare in quelli circostanti L'Aquila, sull'Altopiano di Navelli, le coltivazioni raggiunsero il loro apice intorno alla metà del XVI secolo. Già nel 1360, nel suo volume "Croniche Aquilane", lo storico Buccio da Ranallo citava la coltivazione dello zafferano tra le tre attività principali del contado cittadino:

"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".

Questo a testimonianza del fatto che l'intuizione del monaco Santucci fu davvero ottima e prese subito piede, in un territorio che in agricoltura non aveva altri prodotti molto ricercati.

Lo zafferano, all'epoca, era molto richiesto specialmente nei paesi del Nord Europa, tanto che si affermò un fiorente commercio della preziosa spezia che dalla città dell'Aquila raggiungeva i mercati di Milano e Venezia, per poi essere venduta soprattutto nei territori di lingua tedesca.

Lo zafferano era talmente prezioso che non rappresentava solo una merce di scambio, ma costituiva un bene sostitutivo del denaro, attirando anche attività illecite come la sofisticazione del prodotto.



Mappa dell'Europa disegnata da Fra Mauro nel 1450



Frontespizio delle Croniche Aquilane di Buccio di Ranallo

In Germania tale pratica illegale era particolarmente malvista e condannata. Tale Jobst Findenken di Norimberga era solito recarsi di persona a L'Aquila per comprare lo zafferano che, strada facendo, sofisticava con varietà meno pregiate da rivendere nella madre patria. Scoperto il 27 luglio 1444, il lunedì dopo il giorno di S. Jacopo, venne bruciato vivo con il prodotto che portava. Sua moglie invece fu mandata in esilio sull'altra sponda del Reno.

A inizio 1500, i proprietari delle imprese più importanti di Norimberga acquistano case a L'Aquila e diventano a tutti gli effetti cittadini aquilani: le famiglie Tuder, Immoft, Wachter e Munzer si spartiscono tutto il prodotto della zona.



"TRA IL XIV E IL XV SECOLO LO ZAFFERANO DELL'ALTOPIANO DI NAVELLI, SEMPRE PIÙ RICHIESTO, SI DIFFUSE IN TUTTA ITALIA E NEL NORD EUROPA."



"LA SPEZIA ERA TALMENTE PREZIOSA DA DIVENIRE, ADDIRITTURA, UN BENE SOSTITUTIVO DEL DENARO."



"IL NOBILE JOBST FINDENKEN DI NORIMBERGA ERA SOLITO RECARSI A L'AQUILA PER ACQUISTARE ZAFFERANO DA RIVENDERE IN GERMANIA."



"PER ALIMENTARE IL SUO PROFITTO MISCHIAVA LO ZAFFERANO AQUILANO CON QUELLO DI BASSA QUALITÀ."



"SUO MALGRADO FU SCOPERTO A PRATICARE QUESTA ATTIVITÀ ILLEGALE E FORTEMENTE MALVISTA."



"IL 27 LUGLIO 1444 VENNE BRUCIATO VIVO ASSIEME AL SUO PRODOTTO CONTRAFFATTO."



L'EPOCA D'ORO... ROSSO

I grandi mercanti aquilani

Grazie alla produzione e al commercio di zafferano si ebbe una tale crescita economica e culturale che, nel XV secolo, il Re Ferrante I d'Aragona decretò il diritto all'apertura di una Università alla città dell'Aquila. Al contempo, un ricco commerciante di zafferano diede vita ad una fiorente tipografia cittadina e fu posta la prima pietra della famosa basilica di S. Bernardino (morto nel 1444), dove il Mausoleo dedicato al Santo fu finanziato per intero da Jacopo di Notar Nanni, nativo di Civitaretenga, grande amico di San Bernardino nonché commerciante di zafferano e di lana.

In questo clima di prosperità furono tante le comunità che beneficiarono della possibilità di commerciare, anche grazie al vicinissimo passaggio del Tratturo Centurelle-Montesecco. La comunità ebraica di Civitaretenga ne è un esempio. Essa aveva accumulato grandi ricchezze, ma era invisa alla Chiesa e fu ben presto cacciata, accusata di usura come in diverse altre nazioni tra la fine del 1400 e l'inizio del 1500.



Dopo la loro cacciata da Civitaretenga, Jacopo entrò in possesso di quella che fu la sede della sinagoga e del monte dei pegni, l'attuale Palazzo Perelli in piazzetta Guidea (all'epoca piazzetta Giudea), di quello che è tuttora conosciuto come il Ghetto di Civitaretenga.

In realtà, la parola "ghetto" non è esatta, dato che si parla di una comunità ebraica insediata nel piccolo borgo tra il XIV e il XV secolo, mentre i ghetti nascono ufficialmente a Venezia nel 1500.

A sx: Scorcio dell'antico Ghetto Ebraico di Civitaretenga
Sotto: Dettaglio del mausoleo di San Bernardino



"NEL XV SECOLO LA CITTÀ DELL'AQUILA VISSE UN PERIODO DI GRANDE PROSPERITÀ ANCHE GRAZIE AL COMMERCIO DI ZAFFERANO."



"IN QUESTO CONTESTO DI FERMENTO ECONOMICO E CULTURALE IL RE FERRANTE I D'ARAGONA APPROVÒ IL DIRITTO DI APRIRE L'UNIVERSITÀ DELL'AQUILA."



"JACOPO DI NOTAR NANNI, ORIGINARIO DI CIVITARETENGA E GRANDE COMMERCIANTE DI ZAFFERANO, DIVENNE MOLTO AMICO DI BERNARDINO DA SIENA, CELEBRE TEOLOGO FRANCESCO."



"ALLA MORTE DI BERNARDINO, JACOPO FINANZIÒ IL MAUSOLEO PER LE SPOGLIE DELL'AMICO, CHE FU CANONIZZATO NEL 1450."



"IN QUEL PERIODO, NEL GHETTO DI CIVITARETENGA, ANCHE LA COMUNITÀ EBRAICA SI ARRICCHIVA, CON ATTIVITÀ FINANZIARIE E CON IL COMMERCIO DI ZAFFERANO."



"DOPO LA CACCIATA DEGLI EBREI DA CIVITARETENGA, JACOPO DI NOTAR JANNI DIVENNE IL PROPRIETARIO DI PALAZZO PERELLI CHE ERA STATO LA SEDE DELLA SINAGOGA."



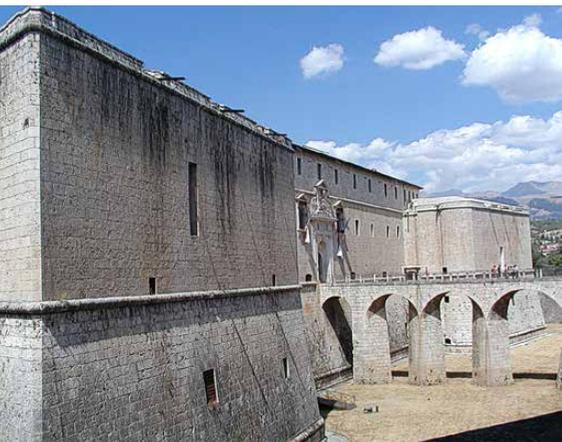
DALLE STALLE ALLE STELLE

Il declino della produzione nel XVII secolo e la grande ripresa del XIX secolo

Verso la metà del XVII secolo (durante il dominio spagnolo su L'Aquila e su tutta l'Italia meridionale) a causa del degrado delle attività commerciali, agli interessi speculativi da parte di corporazioni dedite al lucro e dalla mancata condanna delle attività di sofisticazione e adulterazione, la produzione si ridusse drasticamente a pochi chilogrammi.

Solo con l'avvento dei re Borboni nel regno di Napoli si riuscì a risvegliare la produzione ed il successo dello zafferano, apprezzato ancora una volta anche oltre i confini, dando nuovamente fiducia ai coltivatori.

Grazie a questo nuovo slancio la produzione crebbe talmente tanto che nel 1890 raggiunse la cifra record di ben 45 quintali, su una superficie di circa 450 ettari coltivati a zafferano.



In alto: Fortezza dell'Aquila costruita durante la dominazione spagnola

A dx: Re Francesco II di Borbone



Le famiglie di mercanti aquilani tornarono ad avere stretti rapporti con gli acquirenti, in particolare dell'area germanofona, ancora una volta la più interessata alla qualità della nostra spezia. Uno degli usi principali dello zafferano era ancora legato alle note proprietà medicamentose, tanto che il principale cliente della famiglia Ciolina di L'Aquila era addirittura la Bayer in Germania!



"NELLA METÀ DEL XVII SECOLO, IN SEGUITO AL DEGRADO DELLE ATTIVITÀ COMMERCIALI, AD INTERESSI SPECULATIVI E ALLE ATTIVITÀ DI CONTRAFFAZIONE, LA PRODUZIONE SI RIDUSSE QUASI FINO A SCOMPARIRE."



"SOLO CON L'AVVENTO DEI **BORBONI** SI RIUSCÌ A RISVEGLIARE LA PRODUZIONE DANDO NUOVAMENTE FIDUCIA AI COLTIVATORI."



"LA CRESCITA FU TALE CHE NEL 1890 LA PRODUZIONE RAGGIUNSE LA CIFRA RECORD DI BEN **45 QUINTALI**, SU UNA SUPERFICIE DI CIRCA 450 ETTARI COLTIVATI."



"LE FAMIGLIE DI MERCANTI AQUILANI TORNARONO AD AVERE STRETTI RAPPORTI CON GLI ACQUIRENTI, IN PARTICOLARE DELL'AREA GERMANOFONA, ANCORA UNA VOLTA TRA I PIÙ INTERESSATI ALLA SPEZIA."



"LE PROPRIETÀ MEDICAMENTOSE DELLO ZAFFERANO DIVENTARONO COSÌ APPREZZATE CHE IL PRINCIPALE CLIENTE DI UN PRODUTTORE AQUILANO ERA LA **BAYER** IN GERMANIA."



TRA GUERRE E PACE

La difficile condizione dei produttori nel secolo delle guerre mondiali

A partire da fine 1800 ci fu una lenta e inesorabile regressione, dovuta anche all'impiego dei prodotti chimici nell'industria e all'uso di pigmenti artificiali per la pittura sacra e nei paramenti delle chiese. Lo zafferano, infatti, era stato molto usato come preziosa tintura naturale.

Il XX secolo si rivela subito molto duro per lo zafferano: Dal record di produzione del 1890, nel 1914 si passa a soli 6 quintali prodotti su una superficie di circa 75 ettari. La prima guerra mondiale con i suoi postumi e il periodo buio degli anni '30 che culmina con il secondo conflitto mondiale, non sono il periodo adatto al recupero.



Fiera di Santa Caterina a Barisciano

Lo zafferano ha, però, ancora il suo valore. I contadini dell'Altopiano di Navelli continuano con tenacia a dedicarsi alla coltivazione. Terminato il raccolto a metà novembre, il primo appuntamento commerciale è la fiera di S. Caterina del 25 novembre a Barisciano. Lì veniva battuto il prezzo dello zafferano per l'anno. A quel punto, c'era solo da attendere il mercante di turno che veniva a bussare e ritirare il prodotto, cosa che avveniva

raramente prima di Natale. Nel frattempo lo zafferano veniva conservato, avvolto in panni di stoffa grezza, negli armadi e nei comò, donando ai vestiti un bel profumo intenso di spezia essiccata, tanto che le signore, tirando fuori il cappotto buono per la messa della notte di Natale, prima occasione "mondana" del dopo raccolto, si vantano di portare il vestito più profumato possibile.

Nel secondo dopoguerra, purtroppo, la situazione peggiora ancora. Arriva moltissimo zafferano dall'estero a prezzi anche dieci volte più bassi, al contempo l'industria farmaceutica ha ormai del tutto abbandonato l'utilizzo di materie naturali molto costose come lo zafferano.

Tra gli anni '50 e gli anni '60 i mercanti che ritiravano lo zafferano casa per casa, tanto attesi dalle famiglie contadine, scompaiono del tutto. Ogni produttore ha chili e chili di zafferano invenduto e si comincia a considerare lo zafferano non più conveniente da coltivare, i bulbi addirittura vengono dati da mangiare alle bestie.

"ALL'INIZIO DEL XX SECOLO, LO ZAFFERANO CHE ERA STATO USATO COME TINTURA NATURALE, VENNE ABBANDONATO IN FAVORE DI COLORANTI CHIMICI."



"ANCHE A CAUSA DELLE DUE GUERRE MONDIALI LA SUA PRODUZIONE E IL CONSUMO SI RIDUSSERO DRASTICAMENTE."



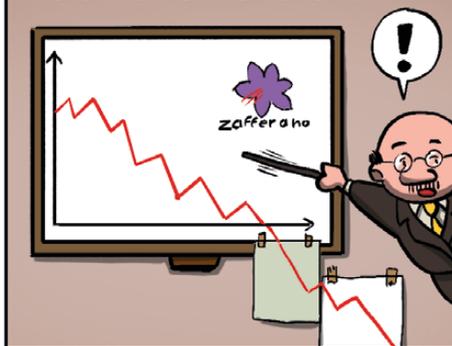
"I POCHI CONTADINI RIMASTI SULL'ALTOPIANO DI NAVELLI SI DAVANO APPUNTAMENTO ALLA FIERA DI S. CATERINA DEL 25 NOVEMBRE DOVE VENIVA BATTUTO IL PREZZO ANNUALE."



"PRIMA DI NATALE LO ZAFFERANO VENIVA CONSERVATO NEGLI ARMADI CON I VESTITI."



"NEL SECONDO DOPOGUERRA IL PREZZO DELLO ZAFFERANO SCESE A TAL PUNTO CHE LA SUA COLTIVAZIONE DIVENNE SCONVENIENTE."



"TRA GLI ANNI '50 E GLI ANNI '60, I BULBI VENIVANO PERFINO DATI DA MANGIARE ALLE BESTIE."



L'UNIONE FA LA FORZA

Nasce la Cooperativa "Altopiano di Navelli"

Silvio Salvatore Sarra di Civitaretenga, grande amante della pianta dello zafferano e della sua storia, non si rassegnava all'idea che lo zafferano sembrava aver perso il suo grande valore dopo che, per sette secoli, era stato la grande fortuna dell'altopiano di Navelli e dell'Aquila. Intuendo che solo l'unione dei coltivatori sarebbe stata la chiave per la rinascita, riuscì a convincere alcuni coltivatori ad allearsi. Fu così che il 7 aprile del 1971 quarantasei piccoli produttori di zafferano di diversi borghi dell'Altopiano di Navelli, accomunati dall'idea di cooperazione messa in piedi da Silvio Salvatore Sarra, si presentarono a L'Aquila davanti al notaio Dott. Carlo Cricchi: quel giorno nacque la Cooperativa "Altopiano di Navelli".

Da allora, grazie alla costituzione della cooperativa, con la guida di Silvio Salvatore Sarra, le cose cominciarono a cambiare se pur tra mille difficoltà iniziali.

Un'ulteriore grande svolta positiva per la nostra piccola realtà avvenne quando Giovannina Sarra, sorella e più stretta collaboratrice di Silvio, lo indirizzò a partecipare alla trasmissione Portobello, condotta da Enzo Tortora, che, in quegli anni, praticamente entrava nelle case di tutti gli italiani. La vetrina televisiva fu un vero trionfo e da allora l'oro rosso dell'Abruzzo aquilano cominciò ad essere conosciuto davvero in tutto il mondo.



Silvio Salvatore Sarra presenta lo zafferano dell'Altopiano di Navelli nella trasmissione TV Portobello condotta da Enzo Tortora



"SILVIO SALVATORE SARRA DI CIVITARETENZA, AMANTE DELLA PIANTA DI ZAFFERANO, SI CHIEDEVA COME MAI LA CELEBRE SPEZIA NON AVESSE PIÙ IL SUCCESSO DI UN TEMPO."

"SICURO CHE LA RINASCITA SAREBBE VENUTA SOLO CON L'UNIONE, CON TENACIA CONVINSE ALCUNI COLTIVATORI A COOPERARE."

"FU COSÌ CHE IL 7 APRILE 1971, INSIEME AD ALTRI 45 PICCOLI PRODUTTORI, FONDE LA COOPERATIVA ALTOPIANO DI NAVELLI."

LA GRANDE SVOLTA SI EBBE QUANDO LA SORELLA GIOVANNINA LO CONVINSE A PARTECIPARE A "PORTOBELLO" IN TV.

"IL 5 MARZO 1982 SILVIO SALVATORE SARRA PRESENTÒ LO ZAFFERANO DELLA COOPERATIVA ALLA TRASMISSIONE CONDOTTA DA ENZO TORTORA."

"GRAZIE AL SUCCESSO OTTENUTO, LO ZAFFERANO DI NAVELLI DIVENNE FAMOSO IN TUTTO IL MONDO."

IL MIGLIORE DEL MONDO

Riconoscimenti internazionali dello "Zafferano dell'Aquila"

Un mix di terreno, clima e metodo di lavorazione, arrivato intatto dal monaco Santucci fino ai giorni nostri, che rende lo zafferano coltivato sull'Altopiano di Navelli davvero straordinario.

In una conferenza scientifica internazionale nel 1989 sono stati messi a confronto stocchi essiccati di zafferano provenienti da varie parti del mondo e d'Italia ed è stato sancito il Primato nel Mondo dello Zafferano coltivato nelle nostre terre. Questo è stato confermato poi nel 1991 con un ulteriore riconoscimento, l'Atomo d'Oro.

La rotazione annuale dei campi, la raccolta dei fiori all'alba quando sono ancora chiusi e protetti dalla luce del sole, l'unicità del processo di essiccazione, con la tostatura su brace prodotta solo con alcuni tipi di legna da ardere, sono alcune delle caratteristiche salienti della coltivazione del nostro zafferano.



Targa zafferano migliore del mondo



DENOMINAZIONE D'ORIGINE
PROTETTA

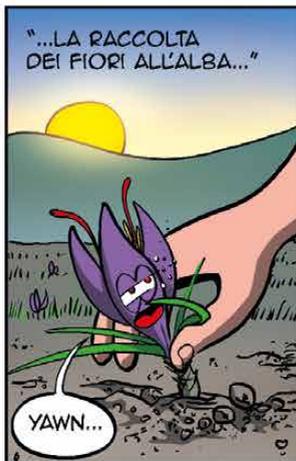
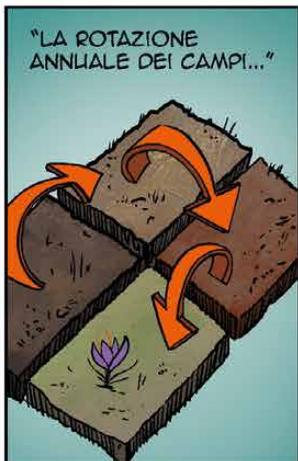


Marchio DOP Zafferano dell'Aquila

Grazie al riconoscimento DOP, arrivato nel 2005, viene garantita la continuazione e la tutela di questo piccolo miracolo, che così non può farsi attirare da innovazioni di sorta e da sconvolgimenti che di tanto in tanto qualcuno prova a importare, come la coltivazione estensiva, in serra, idroponica o aeroponica, assolutamente inconcepibili per chi continua a rifarsi a secoli e secoli di tradizioni, e di grandi successi e riconoscimenti ottenuti in tutto il mondo.

Con questo imperativo opera anche il locale Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila DOP, che negli ultimi anni ha saputo attirare nuovi e giovani produttori, anche grazie alla Banca dello Zafferano, una iniziativa di successo finanziata dalla stessa Coop. Altopiano di Navelli, oltre che dalla Tindora Cosmetics di L'Aquila, la quale dallo zafferano ha ottenuto ricercati prodotti cosmetici. Dal 2017 ad oggi il numero dei produttori è quasi raddoppiato dal minimo storico della cooperativa di 12 kg di prodotto certificato totale, si è arrivati a circa 25 kg.





UN GRANDE AVVENIRE

Festeggiamo i 50 anni della Cooperativa, proiettati verso il futuro!

Sembra infatti scongiurato il mancato ricambio generazionale, acuito dalla crisi locale legata al terremoto del 2009. I giovani produttori trovano nel Consorzio e nella Cooperativa i punti di riferimento che li guidano e li sostengono nel processo di certificazione. Sicuramente tanto si potrebbe ancora fare per altri problemi che attanagliano la produzione, come il proliferare della fauna selvatica ed il feroce spopolamento di cui i piccoli borghi soffrono sempre più pesantemente. Anche se questi problemi non possono essere risolti dalla coltivazione dello zafferano, che pur tuttavia rappresenta un volano per la zona, soprattutto in chiave turistica e di sviluppo locale.



Alcuni dei soci della storica Coop. Altopiano di Navelli durante la raccolta



"LA COOP. ALTOPIANO DI NAVELLI
QUEST'ANNO COMPIE 50 ANNI..."



...E OGGI COME IERI,
DICIAMO ANCORA
INSIEME...



VIVA LO ZAFFERANO
DELL'AQUILA DOP!



LA PIANTA DI ZAFFERANO

Il nome scientifico **Crocus** deriva dal greco **Kronos**, invece il nome zafferano deriva dall'arabo **Zaafnan**.

Lo **Zafferano** (*Crocus Sativus* Linneo) è una piccola pianta di appena 12/15 cm di altezza.

IL CAMPANULATO

Il fiore dello zafferano ha la forma di campanula composta da petali color viola uniti alla base.

GLI STIMMI

I tre stimmi filamentososi all'interno del fiore hanno colore rosso scarlatto, odore aromatico e sapore amaro. Una volta essiccati costituiscono lo zafferano in fili.

LE FOGLIE

Le foglie dello zafferano sono lunghe e filiformi. Durante la raccolta dei fiori sono lunghe circa 10 cm ma possono arrivare fino a 40 cm a primavera.

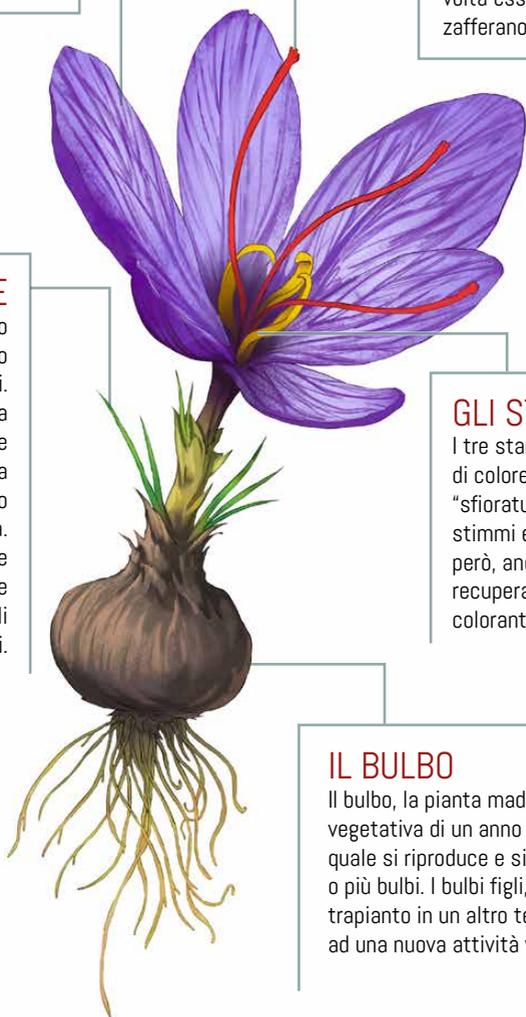
Anticamente venivano utilizzate come foraggio per gli animali.

GLI STAMI

I tre stami del fiore sono di colore giallo. Durante la "sfioratura" vengono divisi dagli stimmi e scartati. In passato, però, anche gli stami venivano recuperati ed utilizzati come coloranti per stoffe e tessuti.

IL BULBO

Il bulbo, la pianta madre, ha un'attività vegetativa di un anno al termine della quale si riproduce e si moltiplica in due o più bulbi. I bulbi figli, attraverso il trapianto in un altro terreno, danno vita ad una nuova attività vegetativa



ORE 7.30 ALTOPIANO DI NAVELLI (AQ)

ALLORA RAGAZZI, SIETE PRONTI PER LA VOSTRA PRIMA RACCOLTA DI ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP?



GRAZIANO DI CRESCENZO
E ANDREA MARZII
(AUTORI DEL FUMETTO)

MASSIMILIANO D'INNOCENZO
(BOSS DELLO ZAFFERANO)

PRONTISSIMI...

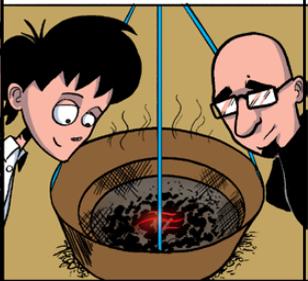
MOLTO BENE!
ALLORA PER PRIMA
COSA, CON MOLTA
ATTENZIONE...



"...RACCOGLIETE IL FIORE DI ZAFFERANO PRIMA CHE SI APRIA COMPLETAMENTE, SENZA ROVINARE LA PIANTINA..."

"...DOPODIChÉ, CON ESTREMA DELICATEZZA, SEPARATE GLI STIMMI DAL FIORE. AVETE TRA LE MANI UN TESORO!"

"...INFINE IL MOMENTO DELLA VERITÀ: ESSICCARE GLI STIMMI SU UN SETACCIO, POSTO SU BRACE DI QUERCIA O MANDORLO."



ECCO FATTO!
COME DA DISCIPLINARE DOP,
ABBIAMO FINITO?

EHM... PER PRODURRE IL PRIMO KILOGRAMMO DOVERE RIPETERE LE STESSA OPERAZIONI 199.999 VOLTE...



TUMP TUMP



Silvio Salvatore Sarra durante la processione di S. Antonio da Padova negli anni '50



Una compagna per la vita

Mentre la nuova 500 scalda il motor in vista dell'imminente debutto: la "Giardiniera" del signor Sarra non l'ha mai raffreddato. Una storia che dura da 38 anni senza pause in officina. Un legame indissolubile che solo la Giardiniera del terzo millennio potrebbe sciogliere. Forse



La 500 giardiniera di Silvio Salvatore Sarra in un articolo di Auto Oggi

La raccolta dei fiori di zafferano



Silvio impegnato nella raccolta dei fiori

Sforatura dello zafferano nella Casa Verde

*Publicità dello zafferano
su Il Messaggero, 1973*

Celebrazione dei 30 anni della Cooperativa, 2001

**CIAO GIALLO!
ECCO LO ZAFFERANO NAVELLI**

E' l'unico vero,
l'aroma è intenso
il colore è forte
l'origine è controllata.
Prodotto in quantità limitata
nella zona classica d'Abruzzo,
va messo da parte
prima che si esaurisca.



**STOP AL RISIO PALLIDO
CON "ZAFFERANO NAVELLI"
PREZIOSO ED UNICO NEL MONDO.**

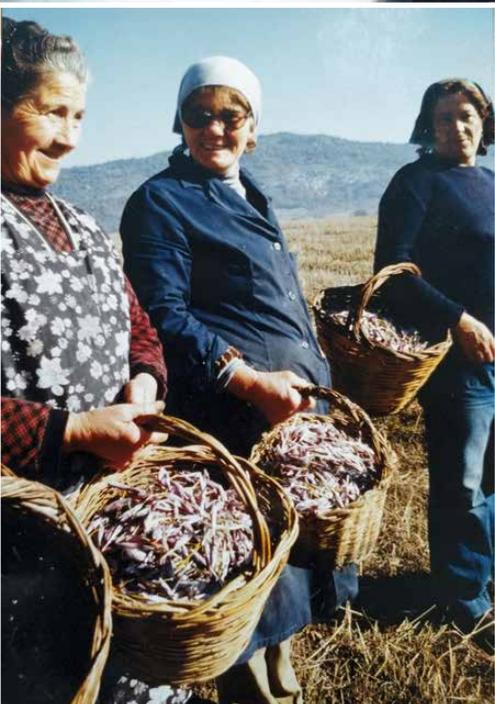
Gratis ricettario a colori
inviando 10 bustine vuote
di Zafferano Navelli a
COPROVEN - Via Montesanto 25 - 00195 Roma
(Ricettario disponibile solo in 30.000 copie)



*Navelli e un campo di zafferano
durante la raccolta all'alba*

*Celebrazioni dei 25 anni della Cooperativa, 1996;
Silvio Salvatore Sarra riceve l'attestato al merito*

Alcune immagini della sfioratura e della raccolta dei fiori di zafferano



LO SHOP

Acquista i nostri pistilli di Zafferano dell'Aquila DOP



Zafferano dell'Aquila
DOP in Polvere
0,3 grammi



Zafferano dell'Aquila
DOP in Pistilli
Vasetto da 0,5 grammi



Zafferano dell'Aquila
DOP in Pistilli
Vasetto da 1 grammo



scansiona
il QRcode

oppure
visita il sito:

www.zafferanoaltopianonavelli.it/lo-shop



