ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Festival Strade dello Zafferano, Abruzzo e Sardegna unite dalla passione per lo zafferano

8 Novembre 2024



NAVELLI. Sulle fragranze e le proprietà dello zafferano per avvicinare l'Abruzzo e la Sardegna. Questo lo spirito del festival Strade dello Zafferano in programma per sabato e domenica a San Gavino Monreale in Sardegna. L'evento tra i più importanti dell'isola prevede la presenza di una delegazione della patria abruzzese dello zafferano, Navelli. "Con molto piacere e un sentito ringraziamento agli organizzatori del festival comunico che una nostra delegazione sarà presente a questa importante iniziativa", ha detto il sindaco di Navelli **Paolo Federico**, "Sono convinto che da questi scambi possano nascere solo cose buone sia per le attività economiche dei territori sia perché si andranno a creare legami saldi e validi tra le persone nel mondo dello zafferano". A far parte della delegazione che da Navelli approderà in Sardegna sarà **Simone Di Persio** della cooperativa Altopiano di Navelli. "Sono entusiasta di poter confrontarmi con gli amici agricoltori e coltivatori della Sardegna", ha detto Di Persio, "sono sicuro che da questo incontro nasceranno solo cose buone grazie agli organizzatori per averci dato la possibilità di portatore l'esperienza della coltivazione dello zafferano dell'Aquila con loro avremo un confronto interessante su come altre realtà italiane

abbiano affrontato la sfida della promozione e della distribuzione di prodotti DOP". La Sardegna è la prima regione italiana per la produzione di zafferano e, in particolare, la zona di San Gavino Monreale si distingue come il cuore pulsante di questa coltivazione. Il Crocus Sativus, la pianta da cui si ricava la spezia, cresce qui in un microclima unico, che favorisce la creazione di uno zafferano dal colore e dal profumo inconfondibili. Il valore di questo prodotto, spesso definito come "oro rosso", deriva dalla sua rarità e dal processo di produzione meticoloso e tradizionale. Ogni anno, per produrre un chilo di zafferano sono necessari circa 200.000 fiori, raccolti manualmente, un'impresa che giustifica il costo elevato di questa spezia pregiata.