ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Vent’anni di Dop per lo zafferano dell’Aquila, a Navelli un incontro coi produttori greci del Krokos Kozanis

19 Agosto 2025



NAVELLI, 19 agosto 2025 – Tra le cinque DOP dedicate allo zafferano in Europa e la prima ad essere stata istituita, l’esperienza di Krokos Kozanis si confronta con quella dell’Aquila a vent’anni dalla nascita della Denominazione di origine protetta per la pregiata spezia ricavata dalle piante che si coltivano in 13 comuni del nostro comprensorio.

L’appuntamento, domenica prossima alle 11,30 a Navelli in occasione proprio della Sagra dei ceci e dello zafferano – organizzata dalla Proloco di Navelli, alla sua 47esima edizione – vedrà l’intervento di **Vasilis Mitsopoulos**, che guida l’associazione dei produttori e il Consorzio di tutela del Krokos Kozanis PDO, e di **Massimiliano D’Innocenzo**, presidente del Consorzio di tutela dello Zafferano dell’Aquila DOP, insieme al Sindaco di Navelli e presidente del GAL Gran Sasso Velino, **Paolo Federico.**

Due realtà tanto analoghe quanto diverse: Kozani, capoluogo dell’omonimo distretto, è una cittadina per dimensioni e caratteristiche simile a quella dell’Aquila, a cui la accomuna anche la presenza di una importante università che, peraltro, ha importanti collaborazioni con l’Ateneo del capoluogo abruzzese.

Proprio come a Navelli e nel circondario, poi, a Kozani lo zafferano si coltiva da secoli e, oltre ad avere le stesse caratteristiche di quello abruzzese, gode anche di condizioni ideali come il clima caldo e temperato e terreni drenati e moderatamente fertili. La profonda differenza con quello di Navelli sta nella lavorazione dopo la raccolta: mentre in Grecia questa fase avviene con metodo che guarda più alla tradizione iraniana, a Navelli gli stimmi vengono essiccati in modo naturale con il calore della brace di legna. Una tecnica – quella della tostatura – custodita e tramandata che ne fa una caratteristica unica.

Anche le dimensioni sono diverse: a Kozani i produttori sono quasi mille e ciascuno produce diversi chili di zafferano, nei comuni della DOP dell'Aquila appena una settantina e si contano circa 40 chili l'anno in tutto.

Nella provincia greca, peraltro, i produttori devono fare obbligatoriamente parte della cooperativa, fondata nel 1971 proprio come la Cooperativa Altopiano di Navelli, e vantano il diritto esclusivo di raccolta, confezionamento e distribuzione del Krokos, secondo severi parametri qualitativi disciplinati dalla DOP, riconosciuta nel 1999. Cosa che non avviene nell'Aquilano dove non tutti quelli che coltivano zafferano rivendicato come DOP sono soci della cooperativa dei produttori.

L'iscrizione dello Zafferano dell'Aquila nel Registro delle Denominazioni d'origine protetta risale al 4 febbraio 2005, mentre la costituzione del Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila risale al 13 maggio 2005.