informazione pubblicitaria

VERSO L'EXPO
ANSA EXPO 2015
PRIMOPIANO
TUTTE LE NEWS
FOTO
VIDEO

informazione pubblicitaria

Stampa 3D: SLS, SLA, MJF, FDM
Produzione in meno di 10 giorni. Spedizione in tutta UE. Prova il motore d'offerta ora!
Xometry
Apri

Zafferano dop, oro rosso d'Abruzzo

Peltuinum, innovazione e tradizione, anche per cura maculopatia

Redazione ANSA MILANO 09 Luglio 2015 17:52

Scrivi alla redazione | Stampa

© RIPRODUZIONE RISERVATA

(ANSA) - MILANO, 09 LUG - La spezia "più rara e costosa al mondo" si nasconde tra gli appennini abruzzesi. Qui si coltiva lo zafferano dell'Aquila DOP e per la gente di quelle zone non ci sono dubbi: "è una magia".

Buddybank e Zurich Connect hanno acceso i motori! Scopri di più

buddybank.com

outbrain

"Una magia - dice a Expo l'amministratore unico dell'azienda Peltuinum, Pier Paolo Visione - che giunse nel XIV secolo dalla Persia e che, grazie all'intuizione di un monaco domenicano, è diventato 'oro rosso' dell'Abruzzo, lo zafferano più pregiato al mondo".

Visione ha tenuto un incontro sulla spezia al padiglione della Regione Abruzzo, per spiegare a Expo i segreti dell' "oro rosso" d'Abruzzo. Lo zafferano dell'Aquila DOP viene venduto oggi a prezzi che oscillano fra i 20 e i 24 euro al grammo, mentre quello di altri Paesi (per citare solo alcuni fra i principali competitor, ci sono Afghanistan, Iran e Cile) costano circa 6 euro al grammo. "La sua straordinaria qualità- prosegue Visione - deriva da ciò che all'inizio era un limite: le rigide temperature aquilane. Nei conventi domenicani si pensò di sostituire la cultura poliennale, praticata nel resto del mondo, con una annuale: ogni anno, cioè, i bulbi vengono estratti, selezionati e reimpiantati in un altro terreno. Questo negli anni ha creato una vera e propria selezione genetica". Ma lo zafferano dell'Aquila Dop non è solo buono da mangiare: "Grazie ad alcune ricerche fatte dalle università dell'Aquila, di Roma e di Sidney - prosegue Visione - abbiamo scoperto che alcuni lotti di zafferano hanno due molecole particolari, da noi brevettate, possono essere usate contro alcune malattie gravi, come la maculopatia. Lo zafferano non la cura, ma ritarda la perdita della vista". Grazie a questa proprietà il prodotto si è aggiudicato un posto fisso a Palazzo Italia, nella stanza dedicata al 'Potere del limite', "perché è stato riconosciuto il valore dell'innovazione contenuto in una spezia antica". La speciale qualità di zafferano che contiene queste due molecole, che non necessariamente si trovano solo nella spezia coltivata nell'aquilano, si chiama Zima e viene venduta a un prezzo che oscilla tra i 25 e i 28 euro al grammo. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Archiviato in: Alimenti · Intrattenimento (generico) · Ricerca medica · Pier Paolo Visione · Peltuinum

CONDIVIDI

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE!

Smartfeed

Il gioco Vintage "da giocare". Nessuna installazione.
Forge Of Empires

[Fotografie] È straziante l'aspetto di La gemelle Kessler a 85 anni
https://offerteincredibili.com/

Di Pietro in lacrime a camera ardente

Nuova SEAT Arona a metano da 119€ al mese. TAN 3,99% - TAEG 5,32%.
SEAT Italia

'Vaccino influenza rafforza Covid', indagato medico

E' morto a 32 anni il campione del mondo di snowboard Alex Pullin ...

Dal 1 al 30 Settembre ricevi 50€ di sconto sulla prima bolletta!
Accendi luce & gas
by 4W

IDEA REGALO!! Lo smartwatch che misura pressione ed ossigenazione
Offerta! Clicca qui!

Curcuma e Piperina
Toglie il gonfiore e fa scolpire il grasso UN RIMEDIO 100%
Scopri di più!

IDEA REGALO!! Lo smartwatch che misura pressione ed ossigenazione
Offerta! Clicca qui!

Curcuma e Piperina
Toglie il gonfiore e fa scolpire il grasso UN RIMEDIO 100%
Scopri di più!

AGENZIA ANSA - periodicità quotidiana - Iscrizione al Registro della Stampa presso il Tribunale di Roma n. 212/1948
FI. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati.

Certificazione ISO 9001. I "processi di Produzione, distribuzione e pubblicazione di notizie giornalistiche in formato multimediale, gestione dell'informazione e comunicazione istituzionale" ANSA sono certificati in alla normativa internazionale UNI EN ISO 9001:2015.
Politica per la Qualità

Fai di ANSA.it la tua homepage

- Disclaimer
- Privacy
- Note Legali
- Copyright
- Modifica consenso Cookie