

A SCUOLA DI CASEIFICAZIONE CON L'UTILIZZO DELLO ZAFFERANO ALL'ISTITUTO AGRARIO DELL'AQUILA

3 Maggio 2018

di **Redazione**



L'AQUILA – Dopo il successo dell'iniziativa nello scorso anno, il Consorzio di tutela dello Zafferano Dop dell'Aquila rinnova la collaborazione con l'Istituto Agrario "Da Vinci-Colecchi". Per il Progetto "Paniere d'Abruzzo"-Misura 3.2 del Psr della Regione Abruzzo, il Consorzio promuove infatti iniziative nelle scuole mirate alla sensibilizzazione dei giovani sull'importanza della promozione del territorio attraverso la valorizzazione delle produzioni tipiche agricole, accanto alla diffusione della cultura della sana alimentazione con i prodotti genuini che la nostra terra ci offre.

L'incontro con gli alunni dell'Istituto Agrario è in programma sabato 5 maggio alle ore 10,30 nella sede di via Acquasanta a L'Aquila: tema specifico sarà la promozione della coltivazione dello zafferano soprattutto da parte dei giovani e l'utilizzo della preziosa spezia nella aromatizzazione dei formaggi.

Il connubio tra lo zafferano e uno dei principali prodotti della pastorizia ha un alto valore simbolico, visto che la loro storia nel passato si è intrecciata spesso con quella del territorio.

Il programma della giornata "Lezioni di qualità" prevede un seminario, una dimostrazione di caseificazione con l'utilizzo dello zafferano quale aromatizzante dei formaggi e la degustazione di piatti tipici preparati dalla Coop. Altopiano di Navelli nonché quella di prodotti caseari realizzati dagli alunni della scuola con l'utilizzo della preziosa spezia.

Tra i numerosi formaggi proposti in degustazione, da segnalare anche una novità nel

panorama caseario nazionale rappresentata dalle mozzarelle prodotte con latte di pecora ed aromatizzate con lo zafferano.