



ANDY LUOTTO SUPERSTAR A “RACCOGLI, CONOSCI E DEGUSTA” PER CELEBRARE LO ZAFFERANO

25 Ottobre 2018 

SAN PIO DELLE CAMERE – Libri che distraggono dallo stress, affrancano dalla noia, arricchiscono, fanno gustare, sognare, divertire e crescere. Libri che non si esauriscono, che hanno sempre campo e che non scadono mai.

Libri per riflettere, perché la conoscenza ha reso forti gli uomini di tutto il mondo.

L'associazione Contenuti Culturali in collaborazione con l'associazione Le vie dello Zafferano apre gli appuntamenti di “Santi Libri Gourmet” nell'evento “Raccogli,osci e degusta” a San Pio delle Camere (L'Aquila) il 28 ottobre.

La rassegna Santi Libri Gourmet – informa una nota – è insieme un'esclamazione e l'indicazione di un appuntamento per tutti coloro che amano un buon libro, che hanno un interesse da approfondire, una curiosità da scoprire, un piatto da cucinare.

Domenica 28 ottobre alle ore 15,00 **Andy Luotto**, l'attore e comico, scoperto da **Arbore** negli anni Settanta che molti ricordano in *L'altra domenica* e *Quelli della notte* sarà ospite dell'evento dedicato allo Zafferano dell'Aquila Dop.

Partito come chef autodidatta, Luotto è ormai da anni alla ribalta nell'ambito delle maggiori kermesse enogastronomiche che si tengono in tutta Italia. Dalla sua la conoscenza della materia prima, un diploma conseguito presso una scuola alberghiera, un programma tv di successo come *Pasta, Love e Fantasia*, un ristorante e due libri.

Nell'evento di San Pio delle Camere Andy Luotto racconterà aneddoti di vita e di cucina, il suo mondo fatto di sapori e del gusto di cucinare con passione. Presentando i suoi libri divertenti e pieni di creatività.

L'evento, come l'intera manifestazione “Raccogli,osci e degusta”, viste le previsioni meteorologiche si svolgerà all'interno della palestra comunale.

Organizzata dall'associazione Le vie dello Zafferano, la kermesse alla sua quinta edizione prende avvio sabato alle ore 8,00 con il secondo campionato di raccolta dello zafferano, in cui i migliori coltivatori del territorio gareggiano a chi raccoglie più fiori possibili in 90 secondi.



Sabato sera, cena della vigilia nei ristoranti convenzionati che propongono un menù interamente a base di zafferano a 28 euro: Agriturismo Centuria, Locanda La Corte, Albergo Monteselva, Convento di San Colombo, Agriturismo Lo scrigno di porpora, Il salone dei granai-Magione Papale, da Lincosta e Osteria Corridore.

Domenica, a dare il buongiorno ci pensa lo stellato aquilano **William Zonfa**, che alle 10 nella piazza del paese proporrà il “cappuccino dello chef” a base di liquirizia e zafferano.

Dalle ore 11 “Il gelato nel borgo”, in cui i maestri gelatieri propongono tutte le novità sul gelato con lo zafferano: ad aprire il primo cooking show **Renato Trabalza** della Trattoria Sora Lella di Roma e il maestro **Francesco Dioletta** delle Gelaterie Duomo dell’Aquila che prepareranno un piatto con le prelibate animelle di agnello e zafferano, abbinato ad un gelato gastronomico allo zafferano e santoreggia.

Alle 12,00 sarà la volta di **Ida Di Biaggio** della Gelateria Novecento di Pescara che preparerà “Crocus sativus”, una granita alcolica allo zafferano, insieme ad **Antonio Tresca** del Vermuttino dell’Aquila.

Nel pomeriggio, alle 14,00 il maestro gelatiere **Dario Rossi** di Greed Avidi di Frascati (Roma) preparerà un gelato con zafferano e latte erba di mucche gurnsey che vivono al pascolo con erbe biologiche; alle 14,45 **Fabio Bracciotti** della gelateria sorbetteria Crème Glacée di San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno) preparerà “Zaàfara Glacee”, crema al burro salato con zafferano e pistacchi caramellati; alle 15,30 **Stefano Ferrara** di Pinguino gelateria naturale di Roma, impegnato nella creazione di gelati funzionali nella riduzione degli zuccheri e nell’utilizzo di fibre, preparerà un gelato base acqua alla mandorla cruda e zafferano a ridotto apporto di zuccheri.

Nel menù itinerante della domenica pallotte cacio, uova e tartufo su salsa allo zafferano, ceci a minestra con bieta e zafferano, pane e maialino nero d’Abruzzo, torta dolce di patate con ricotta, miele e zafferano.