

LO ZAFFERANO NELL'ECONOMIA ABRUZZESE, CENA ALL'ALBERGHIERO DI GIULIANOVA



TERAMO - Il 21 febbraio prossimo, a partire dalle ore 20, gli ambienti dell'Istituto Alberghiero "Crocetti" di Giulianova (Teramo) ospiteranno la cena ecumenica regionale della delegazione di Teramo dell'Accademia Italiana della Cucina alla presenza del magnifico rettore

dell'Università di Teramo **Dino Mastrocola** e del dirigente scolastico dell'Istituto d'istruzione superiore "Crocetti-Cerulli" **Luigi Valentini**.

A venire celebrato sarà, come stabilito dal coordinamento territoriale Abruzzo dell'Accademia per le nove delegazioni presenti nella regione, lo zafferano abruzzese, tuttora uno dei prodotti tipici locali d'eccellenza e già nel Trecento considerato tra i migliori da Francesco di Balducci o Pegolotti, fattore della Compagnia dei Bardi.

La serata sarà introdotta dal delegato della delegazione teramana **Claudio D'Archivio** che nell'occasione ricorderà il dottor **Roberto Ripani**, noto nefrologo scomparso a gennaio e solerte animatore dei conviviali dell'Accademia di cui era stato delegato.

A seguire prenderà la parola lo storico **Sandro Galantini** che illustrerà il ruolo della preziosa spezia nell'economia dell'Abruzzo medievale e moderno con molte curiosità.

Spazio quindi a **Giovanna D'Ascanio** che nel 2015, su un terreno di proprietà di due ettari nella campagna giuliese caratterizzato dalla qualità drenante del terreno, impiantò una piccola serra per la coltivazione sperimentale di bulbi di zafferano.

Attualmente ne sono stati messi a dimora più di 12 mila e la D'Ascanio è riuscita a realizzare "Zafferino", un confetto particolare composto da mandorle di Avola, zafferano giuliese, amido di riso e zucchero biologici nonché Julio il Conte, un cioccolatino cuor di zafferano realizzato con l'alberghiero "Crocetti".

L'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 da **Orio Vergani** per tutelare le tradizioni della cucina italiana, conta attualmente oltre 7 mila iscritti in tutto il mondo.