

MOZZARELLA DI CAPRINO E ZAFFERANO DOP, L'AGRARIO DELL'AQUILA CREA UN NUOVO PRODOTTO CASEARIO

11 Maggio 2018



L'AQUILA - Bocconcini di mozzarella di latte caprino e ricotta "gialla" aromatizzata allo zafferano Dop dell'Aquila. Hanno ancora le mani bagnate di siero i ragazzi dell'Agrario "Da Vinci-Colecchi" dell'Aquila quando entriamo nel laboratorio scolastico di Colle Sapone per assistere alla lezione di caseificazione coordinata dal prof di Scienze Agrarie, **Giampiero Negrini**. Insieme all'odore di latte si respira il fervente entusiasmo dei giovani studenti che, neanche diciottenni, hanno già capito cosa vogliono fare da grandi.

L'amore per la terra, il territorio, gli animali, l'impresa agricola di famiglia, come quella di **Teo Di Persio**, 18 anni, nipote della "famosa" **Gina Sarra**, la "signora dello zafferano" di **Civitaretenga**, testimone diretta e custode della storia dell'oro rosso dell'altopiano di Navelli, titolare dell'azienda agrituristica Casa Verde, il primo agriturismo d'Abruzzo e sorella del compianto **Silvio Sarra**, fondatore negli anni Settanta della cooperativa di produttori di zafferano Altopiano di Navelli.

Non c'è da stupirsi se Teo ha scelto l'Istituto Agrario "per proseguire nell'azienda agricola di famiglia che, oltre allo zafferano, si occupa dell'allevamento di pecore e capre. Amo la campagna ed il tempo libero lo trascorro in stalla con mio padre", dice a *Virtù Quotidiane* lo studente che ha già conseguito nel primo triennio la qualifica professionale di "operatore della trasformazione dei prodotti agricoli".

L'iniziativa rientra nel progetto "Paniere d'Abruzzo" che per il secondo anno di seguito vede la collaborazione tra l'Istituto Colecchi e il Consorzio di tutela dello Zafferano Dop dell'Aquila presieduto da **Massimiliano D'Innocenzo**.

Il consorzio promuove nelle scuole l'importanza della promozione del territorio attraverso la valorizzazione delle tipicità agricole e la cultura della sana alimentazione. Il tema di quest'anno in particolare ha riguardato lo zafferano ed i prodotti della pastorizia, un connubio ad alto valore simbolico per la storia del territorio aquilano.

✘ "Le mozzarelle con il latte di pecora che abbiamo prodotto sono una rarità, siamo infatti abituati a quelle vaccine o di bufala - afferma Negrini - un prodotto ancora più innovativo nel panorama caseario nazionale perché aromatizzato con lo zafferano, così come altri formaggi che abbiamo preparato in laboratorio con i ragazzi dell'ultimo triennio".

"Mi piacciono soprattutto le materie pratiche e di indirizzo -dice **Davide Francesconi**, 17 anni - mio padre ha una macelleria e da grande mi piacerebbe seguire le sue orme oppure fare un mestiere in linea con quello che a scuola stiamo studiando come appunto la trasformazione dei prodotti caseari".

Anche **Ido Gentili**, 16 anni, ama la natura e il contatto con gli animali, le mucche di suo zio che ha un'azienda agricola ad Avezzano, "la materia che mi piace di più - dice - è senza dubbio Agronomia".

Le prelibatezze casearie ideate e preparata dai ragazzi sono state degustate insieme ai piatti tipici preparati dalla cooperativa Altopiano di Navelli durante la giornata "Lezioni di qualità", che ha previsto anche un seminario e una dimostrazione di caseificazione con l'utilizzo dello zafferano quale aromatizzante "principe" dei formaggi.