

## PALLOTTE, GELATO E CAPPUCCINO CON LO ZAFFERANO: COSÌ CHEF E ARTIGIANI DEL GUSTO CELEBRANO L'ORO ROSSO - VIDEO

28 Ottobre 2018



SAN PIO DELLE CAMERE - Gelato allo zafferano Dop dell'Aquila del maestro gelatiere **Francesco Dioletta**, cappuccino "stellato" in crema all'oro rosso e spuma di liquirizia dello chef **William Zonfa**, pallotte "cacio e ova" su crema gialla della spezia regina dell'Altopiano di Navelli, molto apprezzate dal poliedrico **Andy Luotto**, cuoco, scrittore, artista e conduttore televisivo.

Sono solo alcuni dettagli di "Raccogli, conosci e degusta", l'evento gastronomico alla sua quinta edizione, voluto e promosso dall'associazione culturale "Le vie dello zafferano" nel borgo di San Pio delle Camere (L'Aquila) nel periodo della fioritura della pianta che dà vita alla pregiata spezia.

La pioggia non ha fermato i tanti avventori che hanno assaporato le ricette originali preparate "live" nel corso degli show cooking a base di zafferano, a cui ha partecipato anche lo chef **Arcangelo Tinari**, a cui ad agosto è stato assegnato il riconoscimento "Dedica del solco".

Dopo i saluti del sindaco **Pio Feneziani** e degli assessori regionali **Dino Pepe** e **Lorenzo Berardinetti**, a dare il buongiorno ci ha pensato lo stellato aquilano William Zonfa, che alle 10 ha aperto la kermesse con il “cappuccino dello chef” a base di liquirizia e zafferano.

Dalle ore 11 “Il gelato nel borgo”, in cui i maestri gelatieri hanno proposto 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 hanno preparato un piatto con le prelibate animelle di agnello e zafferano, abbinato ad un gelato gastronomico allo zafferano e santoreggia.

Alle 12,00 è stata la volta di **Ida Di Biaggio** della Gelateria Novecento di Pescara che ha preparato “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) ha preparato 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) ha preparato “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, ha preparato un gelato base acqua alla mandorla cruda e zafferano a ridotto apporto di zuccheri.

Nel menù 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.