

# “RACCOGLI, CONOSCI E DEGUSTA”, ALLA SCOPERTA DELLO ZAFFERANO TRA ESPERIENZE, STREET FOOD E TOUR IN VESPA

*di Alessandro De Matteis*



19 Ottobre 2021

L'AQUILA - Dopo due anni di stop forzato, torna “Raccogli, conosci e degusta”, la tre giorni - alla sua ottava edizione - che racconta lo zafferano in tutti i suoi aspetti, dalle fasi di produzione e lavorazione sino alla sua importanza di ambasciatore del marchio Abruzzo in Italia e nel mondo.

L'edizione 2021, in programma 30, 31 e 1 novembre a San Pio delle Camere (L'Aquila), è stata presentata questa mattina in una conferenza stampa organizzata dal comune di San Pio delle Camere e dall'Associazione "Le vie dello zafferano", a cui hanno partecipato l'assessore al turismo del comune dell'Aquila **Fabrizia Aquilio**, il vice presidente della regione Abruzzo e assessore all'agricoltura **Emanuele Imprudente**, il sindaco di San Pio delle Camere **Pio Feneziani**, lo chef **William Zonfa** e la presidentessa de "Le vie dello zafferano" **Sonia Fiucci**.

"Il ritorno della rassegna assume quest'anno un'importanza ancor più marcata; la produzione di zafferano stava scomparendo, danneggiata in maniera importante dalla pandemia, e il ritorno di questo evento serve a mantenere viva l'attenzione su questo prodotto e sulle sue enormi qualità", ha affermato il sindaco Feneziani.

Un programma ricco di percezioni ed esperienze alla scoperta della spezia regina della regione, che permetterà al pubblico (previa prenotazione, come da normativa anti-Covid) di raccogliere l'"Oro rosso" d'Abruzzo, accompagnati dai produttori locali, imparare ad effettuare la sfioritura e l'essiccazione degli stimmi, percorrere tour fra i campi di zafferano alla guida di vespe elettriche ed assaggiare le varie specialità, con degustazioni guidate e lo street food nella piazza principale del borgo, gelati inclusi.

"Non potendo raccogliere troppa gente dentro il borgo come negli anni scorsi, per quest'edizione abbiamo voluto creare delle attività collaterali che permettessero a tutti di conoscere da vicino le qualità di questo fantastico prodotto" ha detto Fiucci.

"Lo zafferano è un prodotto di immenso valore, che ha bisogno di trasformazioni per essere valorizzato" ha commentato lo chef Zonfa, protagonista dell'apertura della rassegna sabato 30 ottobre con uno speciale show cooking. "È una spezia versatile, dall'aperitivo al dolce, per non parlare dell'utilizzo che se ne fa per cosmetici e nel campo della medicina. Spero che il tempo sia galantuomo, per vivere al massimo un evento che negli anni ha sempre avuto un grande ritorno da parte del pubblico".

Particolarmente interessante l'appuntamento della mattina del 31 ottobre con la tavola

rotonda dal titolo “Made in Abruzzo”, coordinata dall’associazione “Qualità Abruzzo”, incentrata sull’importanza del sostegno alle produzioni locali, contro ogni tipo di contraffazione. “Oggi la cucina riserva un’importanza sempre maggiore alla salute, si leggono le etichette, ed è importante sostenere l’autenticità dei prodotti e dei loro produttori” ha aggiunto lo chef, a cui ha fatto seguito l’assessore Aquilio: “questo è un prodotto di immenso valore, oggetto di tante contraffazioni proprio perchè unico nel suo genere, è necessario focalizzare l’attenzione sul bisogno da parte degli addetti ai lavori di e non solo di conoscere il prodotto, raccontarlo, degustarlo”.

“Tipicità, qualità ed eccellenza sono i tre punti su cui la regione deve insistere, il cibo oggi si fa promotore di messaggi universali che vanno oltre il gusto, lo zafferano ha fatto grande L’Aquila e le realtà che la circondano, identifica il nostro territorio e dobbiamo dargli la giusta importanza a livello comunicativo, rendendolo protagonista della narrazione che si ha della nostra terra e compiere un ulteriore salto di qualità” ha concluso l’assessore Imprudente.

## **IL PROGRAMMA**

Sabato per l’inaugurazione alle 10,30 si potrà assistere (su prenotazione) allo show cooking dello chef William Zonfa e nel pomeriggio alle 15,00 degustazione guidata coi formaggi, alle 17,00 performance teatrale “Nel Fiore dei ricordi” della compagnia del Teatro dei 99.

Domenica alle ore 10,00, sarà possibile assistere alla tavola rotonda dal titolo “Made in Abruzzo” promossa dal Consorzio Qualità Abruzzo a seguire lo show cooking con lo chef Davide Pezzuto del ristorante D. One di Montepagano (Teramo) e il pasticciere Federico Marrone del ristorante Lincosta dell’Aquila. Durante lo show coking i professori dell’Accademia Medica illustreranno le proprietà e le valenze dello zafferano.

Il lunedì 1 novembre alle ore 11,00 show coking con i maestri gelatieri coordinati dal maestro Francesco Dioletta.

