

ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP, I CINQUE SENSI PER CONOSCERE L'ORO ROSSO - VIDEO

9 Agosto 2018

di Daniela Braccani



NAVELLI – Chi pensa che il gusto sia qualcosa di molto personale è sulla cattiva strada. I sensi andrebbero educati perché il sapore non è solo una questione di palato ma un vero e proprio fatto sociale, culturale.

Una chiave di lettura dei prodotti tipici della nostra terra come lo zafferano Dop dell'Aquila e il cece di Navelli, presidio Slow Food, insieme a olio e vino della Valle Peligna, è stata offerta durante il workshop di analisi sensoriale e invito alla degustazione nell'ambito dell'iniziativa "I sapori dello zafferano Dop dell'Aquila".

✖ Un evento promosso dal Consorzio per la tutela dello zafferano dell'Aquila Dop con la collaborazione del Comune e della Pro loco di Navelli, l'associazione dei Borghi più belli d'Italia, Confcooperative Abruzzo con il progetto Qui da noi, il patrocinio della Scuola del gusto Abruzzo, finanziato da Invitalia con fondi per il cratere sismico aquilano.

L'esperienza sensoriale, curata dall'agronoma **Marina Paolucci** di Confcooperative Abruzzo, si potrebbe definire la "biografia dell'oro vermiglio dell'Aquila", annusato e assaporato in tre diverse qualità con lo scopo di rendere riconoscibile quello nostrano prodotto nella conca aquilana a marchio Dop.

La degustazione è proseguita, per la gioia di tutti i sensi, con l'olio prodotto in Valle Peligna, assaporato insieme ai ceci di Navelli tostati con lo zucchero. Saperi intensi, autentici, di montagna, che assumono una dimensione sociale del prodotto nelle pratiche di produzione, distribuzione e di cucina.

✖ A conclusione del workshop lo chef **Lino Guarascio**, titolare dell'osteria il Borgo dei Fumari di Prata d'Ansidonia, ha messo in pratica le sue abilità culinarie per la preparazione del tortino allo zafferano con parmigiano, uova, guanciale di Amatrice stagionato e arancia caramellata, abbinato al cerasuolo Cerano della cantina Pietrantoni.

Un trionfo di sapori della nostra terra che ha allietato la folta schiera di partecipanti all'evento organizzato presso il municipio di Navelli.

"Come Consorzio di tutela anche quest'anno proponiamo la banca dello zafferano - ha ricordato il presidente **Massimiliano D'Innocenzo** - con lo scopo di incentivare la produzione della spezia regalando i bulbi a giovani imprenditori agricoli. A mancare sono i giovani produttori, iniziative come questa servono proprio a sensibilizzare sul tema e sulle potenzialità di un prodotto riconosciuto il migliore del mondo".

✖ "Con l'esperienza sensoriale", ha fatto osservare **Franco Volpe**, presidente dell'associazione peligna di olivicoltori e frantoiani Rustica e Gentile, "siamo riusciti ad individuare l'amaro ed il piccante, ovvero i pregi dell'olio Evo del nostro territorio, dalle valle Peligna alla valle Roveto fino alla valle del Tirino nelle zone di Ofena, Navelli e Capestrano, un olio montano, diverso da quello prodotto sulle coste abruzzesi, che deve essere valorizzato per le sue caratteristiche uniche".