

ZAFFERANO, “RACCOGLI CONOSCI E DEGUSTA” CELEBRA L’ORO ROSSO CON DUE GIORNI DI DEGUSTAZIONI ED ESPLORAZIONI

17 Ottobre 2019

di Redazione



SAN PIO DELLE CAMERE – Torna “Raccogli, conosci e degusta”, manifestazione dall’evocativo titolo che ormai da sei anni porta alla scoperta dello zafferano dell’Aquila dop, dei luoghi di produzione e del metodo di coltivazione e dei sapori che la pregiata spezia conferisce ai piatti, preparati rigorosamente da ristoratori locali.

La manifestazione, in programma sabato 26 e domenica 27 ottobre, è stata presentata stamattina nel ristorante Magione Papale dell’Aquila da **Nicola Ursini**, presidente dell’associazione Le vie dello zafferano, dal sindaco di San Pio delle Camere **Pio Feneziani**, dallo chef stellato **William Zonfa** e dall’assessore regionale all’Agricoltura **Emanuele**

Imprudente.

“La nostra regione si identifica nei suoi prodotti tipici, la scommessa vera per una promozione dell’Abruzzo passa per la valorizzazione dei prodotti tipici, lo zafferano è uno dei simboli di questa terra”, ha detto Imprudente, per il quale “sono già stati fatti dei passi in avanti essendoci un Consorzio di tutela, ora occorre raggiungere nuove frontiere”.

“Arrivare alla sesta edizione è un grande risultato e gli attori non sono cambiati, a partire dal nostro ambasciatore William Zonfa – ha ricordato il sindaco – che in modo eccellente ha veicolato in giro per il mondo lo zafferano. Manifestazione nata per far conoscere il nostro territorio, usando lo zafferano come strumento essendo già conosciuto in tutto il mondo come il miglior zafferano”.

“Novità di quest’anno è il coinvolgimento dell’Istituto superiore Amedeo d’Aosta che ha svolto una ricerca sul castello di San Pio, tra i fondatori della città dell’Aquila”, ha spiegato Feneziani. Gli studenti dell’indirizzo Turismo, infatti, saranno ciceroni d’eccezione e accompagneranno alla scoperta del borgo.

“Un obiettivo sicuramente raggiunto – ha aggiunto il sindaco – è la presenza costante di forestieri che vengono a scoprire la coltivazione e la raccolta dello zafferano”.

Di una “iniziativa costituita da appuntamenti ormai consolidati e rituali, rivolta a un pubblico di ogni genere ed età, e da alcune novità come il numero di ristoranti coinvolti che quest’anno sono ben 12” ha parlato Ursini.

Coinvolti anche maestri gelatieri dall’Abruzzo ma non solo, “capitanati” dall’aquilano **Francesco Dioletta**, che proporranno varie interpretazioni di gelato allo zafferano. Partecipano **Ida Gabriella Di Biagio, Roberto Lobrano, Gianfrancesco Cutelli, Valerio Esposito, Lorenza Bernini e Ivan Montanari**.

“È la sesta edizione e ho sempre voluto dare il mio contributo che ritengo un dovere, perché i prodotti del territorio vanno valorizzati perché essi stessi valorizzano il territorio”, ha affermato Zonfa. “Ho sposato la causa nella convinzione che non c’è chef senza territorio e non c’è territorio senza chef. La possibilità di raccontare un prodotto in cucina è qualcosa di straordinario”.

Lo chef ha annunciato che preparerà una “polenta di pancotto allo zafferano con uova e cuore di Paganica, la parte più pregiata del prosciutto, il nostro culatello, in modo da valorizzare e far conoscere anche un’altra eccellenza prodotta dalla famiglia De Paulis. Un

piatto povero ma allo stesso tempo di gran gusto e rappresentativo di un'antica tradizione contadina".

La professoressa **Filomena Persi**, che ha portato i saluti della dirigente del "d'Aosta" **Maria Chiara Marola**, ha ricordato il "progetto L'Aquila dei 99 finanziato dal bando Restart che ha portato gli studenti a ripercorrere la storia di fondazione della città e il legame tra L'Aquila e il contado. Una ricerca che ha incontrato storia e tradizioni ma anche enogastronomia", e che vedrà la scuola in prima fila domenica 28 a San Pio.



Anche l'edizione 2019 si aprirà con il terzo Campionato di raccolta dello Zafferano. Una gara a tempo (90 secondi) tra i produttori locali ed il campione 2018 sull'arte di cogliere i crochi. Il campione in carica da battere questa volta è **Alfonso Papaoli** dalle terre di Navelli.

Domenica mattina ore 7,00, al sorgere del sole, appuntamento per tutti al campo sportivo di San Pio delle Camere per la raccolta dello zafferano. Le aziende agricole e i coltivatori locali accoglieranno i visitatori che vorranno vivere l'esperienza secolare della raccolta e farli diventare, per un giorno, piccoli zafferanieri.

Per partecipare alla raccolta è necessaria la prenotazione contattando Ettore al 348-0958 817.

Alle ore 10,00 inizia la manifestazione nel centro storico del borgo di San Pio delle Camere con il benvenuto del sindaco Pio Feneziani e dello chef William Zonfa accompagnato per una degustazione d'apertura da **Mauro De Paulis** e i suoi pregiati salumi.

Alla stessa ora anche le vecchie cantine tra le vie del paese riprendono vita in un percorso che parla di arte, artigianato e produzioni tipiche d'eccellenza.

Dalle ore 12.00 per le strade del borgo sarà possibile degustare il menù allo zafferano ideato e realizzato dai ristoranti del territorio: Pizzetta al formaggio. Ristorante Le Origini; Pasticcio di farro con pancetta affumicata e zafferano. Ristorante La Cabina; Zuppa di ceci con zafferano e castagne. Ristorante La Grotta di Aligi; Pizza Gran Sasso. Pizzeria Al Faraone; Fettine di vitello con salsa allo zafferano. Agriturismo Lo Scigno di Porpora; Il pane. Ristorante Paneolio; Dolce di zafferano, liquirizia e limone. Locanda Da Lincosta; Il gelato. Gelaterie Duomo. Il menu completo avrà il costo di 22,00 euro

Alle 16,30 la manifestazione si chiuderà con la premiazione del miglior Raccoglitore 2018 alla

presenza dell'assessore al Turismo del Comune dell'Aquila, **Fabrizia Aquilio** e dello chef stellato, William Zonfa.

La giornata sarà allietata dalla musica itinerante nelle vie del centro storico.

Per la vigilia della festa, come sempre, i Ristoranti delle Vie dello Zafferano proporranno nei loro locali un menù degustazione completo, dall'antipasto al dolce, sull'Oro Rosso d'Abruzzo, tutti al prezzo di 28,00 euro (bevande escluse).

I RISTORANTI ADERENTI

Ristorante La Cabina, Castelnuovo di San Pio delle Camere. 347 664 94 15

Agriturismo Lo scrigno di porpora, San Pio delle Camere. 347 426 5113

Locanda del Convento di San Colombo, Barisciano. 0862 020778

Pizzeria Al Faraone, Poggio Picenze 0862 80103

Ristorante La Radice, Cavalletto D'Ocre 0862 751999

Ristorante Corso Stretto L'Aquila 375 617 9792

Locanda Da Lincosta, L'Aquila 333 728 1208

Ristorante Il Primo Papavero, L'Aquila 340 993 4291

Ristorante Il salone dei Granai presso Magione Papale, L'Aquila 0862 414983

Ristorante La Grotta di Aligi, L'Aquila 388 1088 518

Ristorante Le Origini, L'Aquila 340 1648 752