

A TAVOLA CON IL NOSTRO ORO ROSSO: COOKING SHOW A NAVELLI CELEBRA LO ZAFFERANO

16 Agosto 2017

di **Redazione**



NAVELLI – Navelli è la capitale dello zafferano, quello che tutto il mondo apprezza e conosce come Zafferano dell'Aquila Dop: in questi giorni lo è ancor di più con la celeberrima Sagra dei Ceci e dello Zafferano, arrivata alla 41esima edizione.

La Sagra, organizzata dalla Pro Loco nei giorni sabato 19 e domenica 20 agosto, promuove due prodotti di punta del territorio, il cece di Navelli Presidio SlowFood e, appunto, lo Zafferano dell'Aquila Dop, che saranno anche i protagonisti del pre-sagra.

Venerdì 18 agosto alle ore 18 il Comune di Navelli e la Pro Loco di Navelli ospitano un cooking

show organizzato dal Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila Dop e dall'Associazione Cuochi L'Aquila. In compagnia del presidente di quest'ultima, **Daryoush Shojaee**, aquilano di padre iraniano e madre di Civitaretenga, frazione di Navelli, saranno rivisitati i piatti della tradizione e della sagra navellese in chiave moderna e accattivante, accompagnati dai vini di Cantinarte, cantina che sta scommettendo, tra l'altro, sul rilancio della produzione vinicola del territorio di Navelli.

A seguire, dalle 19 apertura degli stand di "Aspettando la Sagra", con arrostiti, pizze fritte, vino e birra accompagnati da buona musica, il tutto in Piazza San Pelino a Navelli.

Il Consorzio rappresenta tutti i produttori consorziati che contribuiscono alla produzione della preziosa spezia nel nostro territorio, nell'area Dop individuata nei comuni di Navelli, Caporciano, San Pio delle Camere, Prata d'Ansidonia, Barisciano, San Demetrio ne' Vestini, Poggio Picenze, Villa Sant'Angelo, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Molina Aterno e L'Aquila, tra i quali spicca la storica Coop. "Altopiano di Navelli" fondata a Civitaretenga, frazione di Navelli, ben 45 anni fa da **Silvio Salvatore Sarra**.