

ARTIGIANI, CHEF E MAESTRI GELATIERI CELEBRANO LO ZAFFERANO A “RACCOGLI, CONOSCI E DEGUSTA”

22 Ottobre 2018



SAN PIO DELLE CAMERE - Artigiani dell'oro rosso, chef stellati, maestri gelatieri, le meraviglie dell'antico borgo di San Pio delle Camere (L'Aquila), il menù itinerante, le associazioni del territorio sono solo alcune delle eccellenze della 5^ edizione di "Raccogli, conosci e degusta", in programma il prossimo fine settimana.

Organizzata dall'associazione Le vie dello Zafferano, prende avvio sabato alle ore 8,00 con il secondo campionato di raccolta dello zafferano, in cui i migliori coltivatori del territorio gareggiano a chi raccoglie più fiori possibili in 90 secondi.

Sabato sera, cena della vigilia nei ristoranti convenzionati che propongono un menù interamente a base di zafferano a 28 euro: Agriturismo Centuria, Locanda La Corte, Albergo Monteselva, Convento di San Colombo, Agriturismo Lo scrigno di porpora, Il salone dei granai-

Magione Papale, da Lincosta e Osteria Corridore.

Domenica, a dare il buongiorno ci pensa lo stellato aquilano **William Zonfa**, che alle 10 nella piazza del paese proporrà il “cappuccino dello chef” a base di liquirizia e zafferano.

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

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

Nel menù itinerante 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.

“Continua il nostro percorso di valorizzazione del territorio attraverso l’unica Dop della provincia dell’Aquila”, dice a *Virtù Quotidiane* il presidente delle Vie dello Zafferano **Nicola Ursini**, “è lo stesso territorio che si ritrova nella festa, visto che contribuiscono le Pro loco di Navelli e Prata d’Ansidia e l’associazione I Borghi di Fagnano, ognuna col prodotto del proprio paese, rispettivamente cece, patata e tartufo”.

“Vedere una collaborazione di questo genere è un aspetto di cui siamo orgogliosi”, aggiunge Ursini, che non nasconde un certo orgoglio per la presenza, oltre che di Zonfa, dello chef **Arcangelo Tinari**, a cui ad agosto è stato assegnato il riconoscimento “Dedica del solco”.

“Tinari ha capitanato la squadra di cucinieri del territorio e domenica 28 firma il menù della festa e si propone con una pietanza”, svela Ursini, “lui è allevatore di maiale nero d’Abruzzo, con cui preparerà un panino”.