

Premiati maestri gelatieri sulle Vie dello zafferano, Dioletta: “L’oro rosso, un motivo di vanto”

28 Ottobre 2024



SAN PIO DELLE CAMERE - Il purissimo zafferano dell’Aquila dop, il tesoro rosso carminio dell’altopiano di Navelli (L’Aquila), protagonista in più declinazioni di gusto nel gelato di **Francesco Dioletta** & friends, quest’anno **Cinzia Otri** della Gelateria della Passera di Firenze e **Luigi Tirabassi** di Ovunque Gelato di Subiaco (Roma), professionisti del gelato italiano d’eccellenza ospiti della undicesima edizione di “Raccogli conosci e degusta”.

Al tradizionale appuntamento organizzato dall’associazione Le vie dello Zafferano per celebrare le molte virtù gastronomiche (ma non solo!) della pregiata droga rosso carminio - è così che bisogna chiamare lo zafferano hanno ripetuti gli esperti a convegno mettendo in guardia dal rischio di “tagli” del prezioso prodotto con altre sostanze di bassa o peggio infima qualità - **il maestro gelatiere aquilano Tre Coni Gambero Rosso** ha offerto ai visitatori della kermesse un eccellente tritico di gusti maison che sposano lo zafferano al territorio a

cominciare dal latte di alta qualità delle “proprie” vacche di razza pezzata rossa: il classico Torrone bianco e mandorle aromatizzato allo zafferano, la sua golosa versione senza lattosio, il Tiramisù allo zafferano con savoiardi senza glutine di produzione propria.

Gusti che nei quattro punti vendita di Gelaterie Duomo-Il Paradiso del Gelato a L'Aquila e Avezzano ruotano di stagione in stagione con i gusti Cassata e Transumanza dove lo zafferano si accosta alla ricotta di pecora di Pizzoli (L'Aquila), altro tesoro della montagna aquilana.

“In anticipo sull'istituzione della Dop che tutela il purissimo zafferano dell'Aquila dal 2005 ho creato il mio primo gusto di gelato allo zafferano rigorosamente locale esplorandone le qualità gastronomiche uniche e prestando la massima attenzione a preservarle nel prodotto finale con infusioni ed estrazioni a freddo e bilanciamenti misurati in modo da esaltarne sentori e colore” ha raccontato il maestro gelatiere aquilano di Aringo di Montereale.

Il metodo di estrazione a freddo dei pistilli, o stimmi, dello zafferano combinato con rizoma di giaggiolo (iris) è stato il punto di partenza della ricetta studiata da Cinzia Otri, Tre Coni Gambero Rosso, che ha proposto il “Bartali Bartali”, gusto ispirato al Tour de France partito da Firenze e all'icona di un'epoca, il campione **Gino Bartali**.

“Un gusto dai profumi e colore intensi che unisce l'Abruzzo con Firenze” ha detto la stimata artigiana fiorentina. “Nella mia gelateria artigianale in Piazza della Passera il filo conduttore di tutto il lavoro è il territorio, la filiera circolare fatta di piccoli produttori e fornitori da cui attingo ingredienti quanto più possibile locali per il mio gelato”.

Infusione a freddo dei vermigli stimmi anche per Luigi Tirabassi campione del mondo di gelateria 2016 con la nazionale italiana.

“Per me” ha rivelato, “è la prima esperienza con lo zafferano nel gelato”. Il gusto da lui proposto, Zafferano e Liquirizia di Atri, nasce dal ricordo di un memorabile risotto allo zafferano con polvere di liquirizia assaggiato alle Calandre, ha raccontato, riproposto in omaggio all'Abruzzo servendosi della liquirizia della storica azienda Menozzi De Rosa. “Con il gelato cerco di valorizzare il mio territorio ogni giorno” ha spiegato il gelatiere di Subiaco “partendo dalla una delle acque più buone d'Italia, quella della Valle dell'Aniene”.

La raccolta manuale dei preziosi fiori viola è in pieno svolgimento nell'Aquilano e molto aiuterà il meteo favorevole per allungare la stagione alla prima decade di novembre, ha spiegato **Sonia Fiucci** presidente de Le vie dello Zafferano.

Anche la città dell'Aquila e il piccolo comune di San Pio delle Camere, ha ricordato, fanno parte dell'area di produzione di eccellenza (13 Comuni) tutelata dalla Dop, merito della qualità dell'ambiente naturale e del microclima unico del territorio. Infine l'annuncio: "I preziosi fiori viola dell'altopiano aquilano saranno star in tv nella nuova stagione di *4 Hotel* di *Bruno Barbieri*" .

LE FOTO













