

INCANTA IL RISOTTO ALLO ZAFFERANO RIVISITATO ALLA SAGRA DI NAVELLI



24 Agosto 2017

NAVELLI - La Sagra dei Ceci e dello Zafferano ha richiamato a Navelli nel weekend migliaia di persone, puntando quest'anno ad elevare ancor di più la qualità con un cooking show di apertura a cura dello chef **Daryoush Shojaee**, presidente dell'Associazione Cuochi L'Aquila.

Organizzato dal Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila Dop, in collaborazione con il Comune di Navelli e la Pro loco di Navelli, la presentazione dimostrativa dello chef ha rivisitato il celebre risotto con lo zafferano dell'Aquila Dop, piatto di punta della Sagra, in chiave più che attuale, proponendolo come sfoglie soffiate in abbinamento ad una purea di ceci di Navelli presidio Slow Food, in un piatto completato da gel di rosmarino, olio in polvere e germogli di ravanello che si può gustare come antipasto.

Lo spettacolo ha raccolto la presenza di centinaia di persone che hanno potuto assaggiare il piatto in abbinamento ad un vino pecorino

prodotto dall'azienda agricola Cantinarte, che sta scommettendo, tra l'altro, sul rilancio della produzione vinicola del territorio di Navelli, ed è stata occasione di promozione anche per diversi operatori del territorio di Navelli, che hanno potuto presentare le proprie attività, sempre legate alla produzione di prodotti tipici e alla valorizzazione delle eccellenze del nostro territorio.