

RACCOGLI, CONOSCI E DEGUSTA LO ZAFFERANO A SAN PIO DELLE CAMERE

13 Ottobre 2017



SAN PIO DELLE CAMERE - Sabato 28 e domenica 29 ottobre 2017 torna “Raccogli, conosci e degusta”, la manifestazione che torna a far vivere la vera esperienza della raccolta dello zafferano. Nel meraviglioso scenario dell’Altopiano di Navelli e tra le vie del centro storico di San Pio delle Camere (L’Aquila), due giorni dedicati alla conoscenza del mondo dell’Oro Rosso d’Abruzzo.

Quest’anno l’edizione si aprirà il sabato con il primo Campionato di raccolta dello Zafferano. Una sfida tra i produttori locali sull’arte di cogliere i crochi, velocità e precisione saranno gli elementi determinanti per stabilire il miglior raccoglitore 2017.

Come sempre la vigilia della festa coinvolgerà poi i ristoranti delle Vie dello Zafferano che proporranno un menù degustazione completo sull’Oro Rosso d’Abruzzo, tutti al prezzo di

25,00 euro (bevande escluse).

Hanno aderito Agriturismo Centuria di San Pio delle Camere, chef **Alessandro D'Andrea**; Agriturismo Lo scrigno di porpora di San Pio delle Camere, chef **Simone Feneziani**; Ristorante Il salone dei Granai, Magione Papale dell'Aquila, chef **William Zonfa**, una stella Michelin; Ristorante Paneolio di Poggio Pienze, chef **Eugenio Masci**.

Domenica mattina tutti giù dal letto per andare sul campo, tra gli spiazzzi, a raccogliere il crocus.

Alle ore 7 e aziende agricole e i coltivatori locali accoglieranno i visitatori che vorranno condividere, tra la rugiada, la magia che si ripete da secoli nelle campagne dell'Aquilano. Appuntamento per tutti al campo sportivo di San Pio delle Camere.

Dopo una ricca colazione offerta dai produttori si tornerà tutti a San Pio delle Camere dove dalle ore 10,00 si apriranno le vie dei saperi e dei sapori.

Per partecipare alla raccolta è necessaria la prenotazione al 324-8612249 (Ettore).

Dalle ore 10,00 le vecchie cantine del centro storico del paese schiudono le porte ai visitatori e i produttori, gli artigiani e gli artisti del luogo esporranno i loro prodotti condividendo la loro esperienza.

Ospite d'eccellenza di quest'anno sarà il gelato artigianale.

Il programma della domenica, alle ore 11,00 in piazza del Redentore, si arricchisce con Il Gelato nel Borgo, un evento coordinato dal Maestro Gelatiere **Francesco Dioletta**, ideatore di Italico, "il gelato che spacca ma unisce l'Italia" insieme ai Maestri Gelatieri **Guido Zandonà** di Padova, **Davide De Stefano** di Reggio Calabria, **Gaetano Vincenzi** di Trebisacce (Cosenza) e con l'intervento di **Ida Gabriela Di Biaggio**, della Gelateria Novecento di Pescara, presidente Conpait Gelato.

Alla presentazione di Italico seguiranno show cooking di gelati allo Zafferano dell'Aquila.

Presso la sala polifunzionale sarà anche realizzato a cura dell'Associazione il laboratorio "Alla scoperta dello zafferano", momento di divulgazione sull'uso e le proprietà dello zafferano dell'Aquila Dop, accompagnato da degustazioni realizzate da chef e barman di rilievo locale e nazionale.

Dalle ore 12,00 per le strade del borgo sarà possibile degustare il menù allo zafferano dell'Aquila ideato e realizzato dai Ristoranti delle Vie dello Zafferano. Il menu completo avrà il

costo di 15,00 euro (18,00 euro con tre degustazioni di vino).

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

In concomitanza dell'evento enogastronomico, con partenza da San Pio delle Camere, la prima edizione di CicloZafferanea, pedalata ecologica ciclo-storica sulle vie dello zafferano dell'Aquila, organizzata da A.S.D. Cicli Ricci L'Aquila.