

“RACCOGLI, CONOSCI E DEGUSTA”, PIATTI E SHOW COOKING PER SCOPRIRE LO ZAFFERANO

26 Ottobre 2021

di **Marcella Pace**



SAN PIO DELLE CAMERE – Dal campo al piatto. Sarà lo zafferano il grande protagonista di “Raccogli, conosci e degusta”, la manifestazione giunta alla sua ottava edizione che racconta l’oro rosso in tutti i suoi aspetti, dalle fasi di produzione e lavorazione sino alla sua importanza di ambasciatore del marchio Abruzzo in Italia e nel mondo.

L’edizione 2021, in programma 30, 31 e 1 novembre a San Pio delle Camere (L’Aquila) vedrà tante esperienze coinvolgenti per guardare da vicino questo speciale fiore in tutte le sue fasi. Molti gli appuntamenti dedicati alla cucina.

Sabato alle 11,30 si terrà uno show Cooking con lo chef **William Zonfa** nella tensostruttura nel piazzale di San Pio delle Camere. Domenica aprirà lo street food in piazza del Redentore, con tante specialità del territorio e ovviamente lo zafferano.

Lunedì alle 11 si terrà uno show cooking con maestri gelatieri coordinati da **Francesco Dioletta**.

Domenica protagonisti dello show cooking saranno lo chef stellato **Davide Pezzuto** di D.One e **Federico Marrone**, pasticcere di Lincosta. Il ristorante aquilano proporrà uno speciale dolce al cucchiaino a base di pan di Spagna alle mandorle con bagna allo zafferano, croccante salato alle mandorle, namelaka allo zafferano e cialda all'arancia, più una salsa con liquirizia.

Durante la tre giorni, i ristoranti del territorio proporranno un menù a base di zafferano. Tra loro, Il Pozzo dei desideri preparerà una millefoglie di pane bianco allo zafferano con zucchine e salsiccia e mozzarella, gnocchetti guanciaie, ceci, broccoletti e zafferano, un filetto di vitello con salsa allo zafferano e un tiramisù allo zafferano. Lo Scrigno di porpora invece farà gustare un uovo poché su crema di patate allo zafferano e pancetta croccante, ravioli del Plin allo zafferano, con ripieno di arrosto al burro e salvia, polpette di pollo con salsa al melograno zafferano e pistacchi, bietolina ripassata e per finire una tartelletta con Namelaka allo zafferano. Il menù della Grotta di Aligi: Zuppa di ceci di Navelli con castagne e zafferano, fettuccine fatte in casa con ragù bianco e zafferano, filetto di maiale cotto con purè di patate allo zafferano e mele, millefoglie con crema allo zafferano e frutta fresca.