

CAMMINO DEL PERDONO TINTO DI ZAFFERANO, EVENTO DEDICATO ALLA NOBILE SPEZIA

31 Maggio 2017



L'AQUILA - Iniziano a tingersi di oro e a profumare di zafferano gli eventi sull'altopiano di Navelli (L'Aquila), patria dello zafferano, nel comune di San Pio delle Camere (L'Aquila), oggi, 31 maggio, verrà fatta a riguardo un'installazione di land art a cura degli alunni della scuola media "D. Alighieri", del plesso "G.Carducci", e a seguire concerto e degustazione.

L'evento è promosso dalla Dmc "Il Cammino del Perdono", che partecipa al cartellone Abruzzo Open Day Summer 2017, rassegna che promuove le esperienze e le bellezze della regione Abruzzo.

Ci sarà anche un concerto, alle 18, "Soli Deo Gloria", con protagonisti il coro "The Karol Singers" e l'ensemble strumentale "MoviMus" diretti dal maestro Ezio Monti.

Dopo aver introdotto i ragazzi della terza N e della terza P della scuola alla conoscenza dello zafferano con tutte le interconnessioni di questa spezia con la storia, il territorio, le tradizioni, la religione e l'economia, si è intrapreso un percorso progettuale finalizzato ad un evento di land art per accrescere l'attenzione di un pubblico di ogni età.

I ragazzi hanno sperimentato come mettere in pratica le competenze acquisite attraverso lo studio, e diffondere ai paesi europei attraverso il progetto Erasmus, a cui ha aderito la scuola, la bellezza del territorio e l'eccezionalità dei suoi prodotti.

Quindi la scolaresca, spargendo sul campo delle pietre dorate allo zafferano, realizzerà donandola all'Associazione l'opera da loro progettata e realizzata.

Seguirà per gli alunni, una merenda con prodotti del territorio e il gelato offerto da Francesco Dioletta della gelateria Duomo dell' 'Aquila

lungo il Tratturo Magno, presso la chiesa di Santa Maria di Centurelli a Caporciano (L'Aquila).

Il contesto sarà arricchito dalla possibilità di conoscere, grazie all'intervento dell'Associazione "Le Vie dello Zafferano", il mondo e le storie della spezia simbolo di questo territorio.

Dalle ore 20 sarà possibile partecipare, con il contributo di 10 euro, alla degustazione di un menù completo all'oro rosso d'Abruzzo, preparato dagli chef Alessandro D'Andrea dell'agriturismo Centuria di San Pio delle Camere ed Eugenio Masci del ristorante Paneolio di Poggio Picenze e dalla ladychef Letizia Cucchiella del sodalizio Ladychef abruzzesi.

La degustazione comprende: pizza ricca della transumanza con crema di pecorino e zafferano, zuppa del pellegrino, ceci e zafferano, lombo di maiale con salsa di patate allo zafferano e misticanza, morbido e croccante al formaggio e oro rosso.

© 2020 AbruzzoWeb Enfasit Srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n° 504 del 2 settembre 2005

Iscrizione al ROC n° 26502 - P.IVA 03112120691

Direttore responsabile Berardo Santilli