

LE VIE DELLO ZAFFERANO: A SAN PIO LA DUE GIORNI DELL'ORO ROSSO

28 Ottobre 2014



L'AQUILA - Tutto pronto per la prima edizione della manifestazione 'Le vie dello zafferano', evento che si terrà a San Pio delle Camere (L'Aquila) e che ha riunito tutti i produttori di zafferano dell'altopiano di Navelli (L'Aquila) per il 1° e il 2 di novembre

L'iniziativa, con il patrocinio della Provincia dell'Aquila, si articolerà in due giorni in cui si svolgeranno raccolta dello zafferano, degustazioni e la divulgazione dei nuovi orizzonti dell'oro rosso dell'Aquila e delle buone pratiche in agricoltura.

L'evento è stato presentato questa mattina all'Aquila, presso la presidenza della Provincia.

"Ormai lo zafferano è un prodotto noto - ha dichiarato il presidente della Provincia, Antonio Del Corvo - ma non bisogna mai abbassare la guardia o darlo per scontato. Ci sono state importanti iniziative per il mondo che hanno pubblicizzato questo prodotto, ma dobbiamo continuare a lavorare per la nostra regione e per le sue esportazioni. È importante ricordare che il Piano di Sviluppo Rurale (Psr) ha come cuore della programmazione l'agricoltura e i servizi, servizi intesi come turismo, per questo motivo iniziative del genere sono importanti per tenere i riflettori accesi sulle nostre specialità".

"Le vie dello zafferano" è patrocinato anche dall'Inail Abruzzo, che dedica grande attenzione alla sicurezza agricola. Molto soddisfatto di questa iniziativa il sindaco di San Pio delle Camere, Pio Feneziani.

"Vogliamo rivitalizzare il territorio, un territorio che è svantaggiato sia per quello che è successo con il terremoto, sia per la crisi. Quello che stiamo facendo è provare a muovere l'economia locale attraverso le eccellenze territoriali. Lo zafferano - ha detto il sindaco - è un prodotto che ha vissuto fasi alterne. Per un grande periodo è come se fosse stato dimenticato. Quel periodo fu superato grazie a Silvio Sarra che, costituendo una cooperativa formata da anziani e da persone che lavoravano lo zafferano come seconda attività, riuscì a risollevare le sorti di questa spezia che rischiava di scomparire per sempre. In seguito, grazie alla certificazione Dop, c'è stato un vero e proprio boom del prodotto. Oggi - ha continuato Feneziani - vogliamo usare l'oro rosso dell'Aquila per esportare il nostro territorio. Per questo motivo abbiamo coinvolto tutte le aziende della zona e abbiamo nominato lo chef stellato William Zonfa come nuovo ambasciatore dello zafferano dell'Aquila nel mondo".

Un ruolo importante, quindi, quello che andrà a ricoprire lo chef aquilano che ha già partecipato a un'iniziativa a New York.

"Ho voluto prendere parte a questo evento - ha affermato Zonfa - perché quando si sposa un'eccellenza a titolo gratuito vuol dire che si fa perché si crede veramente in un progetto. Quando ho portato lo zafferano a New York ero in una manifestazione organizzata dal New York Times, quello è stato un modo per portare all'esterno e condividere le eccellenze del nostro territorio. Il problema principale di oggi è che l'Italia è in una condizione economico e sociale difficile e non riesce più a esportare le proprie eccellenze. Credo che i produttori e chi lavora con i prodotti come lo zafferano siano persone che ricoprono un ruolo fondamentale per condividere e raccontare il territorio. In ogni cosa che faccio - ha affermato lo chef -

non punto a vendere un prodotto, ma a far ricordare le esperienze. Se riesco a vendere un ricordo so che le persone torneranno e sono fortunato perché ho fatto della mia passione il mio lavoro”.

Il menù si potrà degustare domenica 2 novembre presso l’aula polifunzionale in piazza del Redentore, a San Pio delle Camere, e per le vie del paese. Ad idearlo lo chef Zonfa, mentre a prepararlo saranno tutte le associazioni del paese.

“Il programma – ha spiegato Nicola Ursini – prevede due giornate di eventi. La giornata di sabato sarà dedicata alla ristorazione. Molti i ristoranti che hanno aderito a questa iniziativa. Ognuno di loro presenterà menù diversi in base alle loro specialità al prezzo fisso di 25 euro a persona. Inoltre ci sarà un concerto itinerante degli allievi del Conservatorio dell’Aquila. Domenica, invece, ci saranno vari eventi. Abbiamo organizzato tutto in maniera nuova – ha commentato – vogliamo presentare una tradizione che si rinnova. La giornata si aprirà alle 7 di mattina, l’appuntamento è al campo sportivo da cui partiremo per la raccolta dello zafferano. Alle 11 ci sarà l’apertura della manifestazione e dalle 12 inizierà il percorso di degustazione per le strade del paese. Ci sarà poi un concerto di pianoforte con il maestro Fausto Di Cesare, in cui si esibiranno la soprano Susanne Bongaard, danese, Svetlana Pekarskaya, pianista russa, Manuela Renzi e Noemi Reibaldi, due pianiste italiane. La giornata si concluderà alle 18 con una kermesse dei ristoranti dell’altopiano”.

Presente alla conferenza stampa anche Serenella Di Battista, delegata aquilana dell’Ais (Associazione italiana sommelier), associazione che ha voluto unirsi a questo evento.

“Abbiamo percepito la passione che ha mosso questo evento – le parole della Di Battista – Saranno presenti anche le cantine del territorio e siamo contenti di partecipare perché crediamo fortemente nelle sinergie tra istituzioni e associazioni. La cooperazione è fondamentale per promuovere il territorio”.

Dello stesso avviso anche Massimiliano Volpone, direttore della Coldiretti dell’Aquila, che ha voluto sottolineare come tutto ciò che è eccellenza “va usato come volano dell’economia e questo deve essere il veicolo per riqualificare il territorio”, Una richiesta verso le istituzioni non presenti è partita invece da Angelo Taffo presidente di Confartigianato L’Aquila.

“Mi dispiace notare l’assenza di alcune importanti istituzioni – ha commentato – credo che dobbiamo fare sistema per veicolare il territorio e lavorando tutti insieme si può provare a fare qualcosa di veramente buono per la nostra provincia e per la nostra regione”.