

LE VIE DELLO ZAFFERANO: RACCOGLI, CONOSCI E DEGUSTA A SAN PIO DELLE CAMERE

19 Ottobre 2021



L'AQUILA - Si è tenuta oggi presso Palazzetto dei Nobili, la conferenza stampa organizzata dal Comune di San Pio delle Camere e dall'Associazione Le Vie dello Zafferano per la presentazione dell'8° edizione della manifestazione Raccogli Conosci Degusta che si terrà a San Pio delle Camere (AQ) il 30, 31 e 1° novembre 2021, in occasione della raccolta de Lo Zafferano dell'Aquila D.O.P.

Alla conferenza sono stati presenti il Vicepresidente della Regione Abruzzo e Assessore all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, l'Assessore al Turismo del Comune dell'Aquila, Fabrizia Aquilio, il sindaco del Comune di San Pio delle Camere, Pio Feneziani, lo Chef William Zonfa e la presidente dell'Associazione Le Vie dello Zafferano, Sonia Fiucci.

Durante la conferenza è stato presentato il programma delle tre giornate di "Raccogli Conosci Degusta".

Un percorso ricco di percezioni ed esperienze altamente coinvolgenti. Tutti coloro che lo desiderano potranno, accompagnati dai produttori locali, raccogliere lo zafferano, imparare a effettuare la sfioritura e l'essiccazione degli stimmi, effettuare tour fra i campi di zafferano con vespe elettriche e, in Piazza Redentore a San Pio delle Camere, sarà possibile assaggiare le varie specialità che verranno preparate a base di zafferano, gelati inclusi con lo Street Food.

Sabato per l'inaugurazione alle 10:30 si potrà assistere (su prenotazione) lo show cooking dello Chef William Zonfa nel pomeriggio alle 15:00 Degustazione guidata coi formaggi, alle 17.00 performance teatrale "Nel Fiore dei ricordi" della compagnia del Teatro dei 99.

Domenica alle ore 10:00, sarà possibile assistere alla tavola rotonda dal titolo "Made in Abruzzo" promossa dal Consorzio Qualità Abruzzo a seguire lo Show cooking con lo chef Davide Pezzuto del ristorante D. One di Montepagano (TE) e il pasticcere Federico Marrone del ristorante Lincosta dell'Aquila. Durante lo show coking i professori dell'Accademia Medica illustreranno le proprietà e le valenze dello zafferano.

Il Lunedì 1 novembre alle ore 11.00 Show coking con i maestri gelatai coordinati dal Maestro Francesco Dioletta.

Durante la conferenza l'assessore Imprudente ha dichiarato: "L'Assessorato è vicino ai produttori di zafferano, per tutti i 13 comuni della Dop. Un valore enorme per la qualità del prodotto, in un momento difficile post pandemico. La manifestazione di San Pio delle Camere riaccende l'attenzione su questo prodotto di pregio, che rientrerà nella programmazione dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Abruzzo".

L'assessore al Turismo Aquilio ha aggiunto: "Grazie alle Vie dello zafferano la vita torna a scorrere nei borghi intorno alla città dell'Aquila, città territorio. Una manifestazione che si rinnova, grazie al lavoro del sindaco Pio Feneziani e dell'associazione, con iniziative che aiutano a riflettere su tutti gli aspetti dello zafferano oltre alla gastronomia, salute e cosmesi".

William Zonfa ha chiosato: "È importante essere qui per l'8^a edizione della manifestazione, che torna a raccontare lo zafferano dal vivo dopo la pandemia. Sono onorato di essere l'ambasciatore nello zafferano nel mondo grazie all'impegno del comune di San Pio delle Camere e dell'associazione Le vie dello Zafferano. Quest'anno ha il valore della ripartenza e della conferma dell'importanza di questa manifestazione che continua a attrarre pubblico e interventi di levatura. Fiore all'occhiello è la partecipazione del marchio regionale Qualità Abruzzo. Gli show cooking saranno di altissimo livello e nel mio caso proporrò un piatto semplice della tradizione gastronomica abruzzese, a base di zafferano, ma con qualche dritta per renderlo speciale. Sarà una bella sorpresa".

Tutti i ristoranti nei comuni dello Zafferano dopo dell'Aquila predisporranno un menù dedicato allo zafferano PER

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI 3926266829 leviedellozafferano@gmail.com ZAFFERANO -

INFORMAZIONI STORICHE

Crocus Sativus, con questo nome veniva chiamato anticamente lo zafferano. È una pianta della famiglia delle iridacee. Le prime testimonianze ci giungono da un papiro egiziano del 1550 a.C. Virgilio, Plinio e altri cronisti della classicità, la citano spesso nelle loro opere e Ovidio, il poeta latino di Sulmona [43 a.C.] nelle *Metamorfosi* la menziona addirittura alle origini delle Favole, quando parla dell'amore di Croco e Smilace che vennero entrambi trasformati nel fiore che dal primo prese il nome.

Nella mitologia greca Hermes, consigliere degli innamorati, usava lo zafferano per risvegliare desiderio ed energia sessuale. Citato da Omero nell'Iliade, lo Zafferano serviva da giaciglio a Zeus, mentre gli antichi scrittori narrano che i Romani lo scioglievano nel vino per spruzzarlo nei teatri, sui roghi, nei talami e nei capelli.

Si narra anche che gli stessi Romani ne utilizzassero i fiori per coprire le strade al passaggio dei principi e degli imperatori e la leggenda vuole che Isocrate, prima di coricarsi, solesse profumare con lo Zafferano i guanciali del suo letto. È ormai accertato che lo Zafferano è arrivato a noi dall'Asia Minore dove si coltivava estesamente in Cilicia, Barbaria, e Stria.

Sappiamo che i Sidoni e gli Stiri se ne servissero per colorare di giallo i veli destinati alle spose e che i sacerdoti e i sacrificatori erano soliti cingersi il capo con i fiori di Zafferano durante i riti propiziatori e nelle cerimonie religiose. Dall'Asia la coltura del Croco si estese alla Tunisia, alla Grecia e a quasi tutta l'Africa settentrionale, dove diede vita ad un remunerativo commercio.

LO ZAFFERANO ABRUZZESE

Fu attorno alla prima metà del 1200 che un Padre Domenicano della famiglia Santucci, varcò i confini della Spagna portando con sé, in modo clandestino, i bulbi di *Crocus*. La Spagna, dopo l'invasione araba era diventata una dei maggiori produttori dell'"Oro Rosso" (ancora oggi lo zafferano è fra i principali ingredienti della Paella Valenciana) e scoperto il suo valore, tentò di monopolizzare la coltivazione emanando leggi che proibivano l'esportazione dei bulbi punendo i trasgressori con pene molto severe, dalla prigione fino alla morte.

Con le conoscenze acquisite in Spagna, Padre Domenico Santucci si prodigò con impegno e in ogni modo a coltivarlo, sicuro di ottenere felici risultati. La sua speranza non fu vana poiché i terreni e il microclima del comprensorio aquilano, risposero egregiamente alla coltura.

Fu così che il prodotto abruzzese risultò di gran lunga superiore a quello spagnolo e ancora oggi ne fa fede l'attuale valutazione da parte di grandi studiosi, che considerano lo Zafferano dell'Aquila il migliore del Mondo. Rapidamente, da Navelli, la coltura dello Zafferano si propagò con successo per tutto il territorio aquilano. Si dice che le famiglie notabili dell'epoca riuscissero a produrre oltre 20.000 libbre all'anno di Zafferano, con utili che rapportati al giorno d'oggi possono essere considerati plurimilionari.

Fu proprio grazie ai proventi dello zafferano che gli aquilani poterono ricostruire, dopo il terremoto del 1703, la Città dell'Aquila, la Basilica di San Bernardino da Siena e la Chiesa di Santa Maria del Suffragio la cui cupola fu realizzata dall'architetto Giuseppe Valadier e completata nel 1803.

In breve tempo l'Aquila fu in grado di organizzare commerci di zafferano con Milano e Venezia, ma si affermò anche a livello internazionale avviando i commerci con Francoforte, Marsiglia, Vienna, Norimberga e Augusta. Il Re Roberto D'Angiò nel 1317 abolì le tasse sullo zafferano per favorirne il commercio.

Ma poco dopo la comunità dell'Aquila si contrappose al Re, il quale non solo rimise le tasse ma le aumentò per poter realizzare importanti opere cittadine come l'ospedale nuovo e la basilica dedicata a San Berardino da Siena. Affermatosi a livello internazionale lo zafferano dell'Aquila veniva conteso da tanti commercianti.

ZAFFERANO – SCHEDA INFORMATIVA

Campi coltivati in attesa che spuntino meravigliosi fiori di colore violetto, all'interno dei quali ci sono tre pistilli, più correttamente chiamati stimmi: tre fili di colore arancio o rossi che rappresentano insieme al polline l'apparato riproduttivo della pianta. La raccolta dell'intero fiore avviene proprio in questo periodo, tra ottobre e novembre, a seconda delle temperature e delle piogge.

LA PRODUZIONE

L'area di produzione DOP comprende un delimitato territorio della Provincia di L'Aquila di cui fanno parte i comuni di Barisciano, Caporciano, Fagnano alto, Fontecchio, L'Aquila, Molina Aterno, Navelli, Poggio Picenze, Prata d'Ansidonia, San Demetrio nei Vestini, S. Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi, Villa S. Angelo. La coltivazione deve essere praticata a un'altitudine compresa tra 350 e 1000 metri s.l.m. Lo Zafferano Dop dell'Aquila viene coltivato annualmente:

- A giugno si raccolgono dal terreno i bulbi dell'anno prima. I bulbi raccolti devono essere tenuti in luogo buio e asciutto.
- Ad agosto - inizio settembre, si avvia il nuovo impianto di zafferaneto, i bulbi verranno interrati a 10 cm di profondità, in campi diversi da quelli dell'anno prima. I bulbi si moltiplicano nel terreno, come succede con le piante di aglio.
- A ottobre e novembre si raccolgono i fiori. La mondatura consiste nell'eliminare i petali (viola) e il polline (giallo), tenendo solo gli stimmi (tre filini rossi, a volte chiamati erroneamente pistilli). Sono proprio gli stimmi la spezia vera e propria.

Gli stimmi dello Zafferano, appena "sfiorati" vengono essiccati su un setaccio posto sopra una brace di legna di quercia o mandorlo; questa è la fase più delicata, se gli stimmi rimangono troppo a lungo sul fuoco rischiano di bruciare, se non si asciugano bene possono marcire in pochi giorni.

Questa operazione va eseguita il giorno stesso della raccolta. Lo zafferano è una pianta che produce un solo raccolto all'anno.

PROPRIETÀ E BENEFICI DELLO ZAFFERANO

Gli stigmi dello zafferano contengono oltre 150 sostanze aromatiche volatili, che compongono il suo olio essenziale. È uno degli alimenti più ricchi di carotenoidi (crocetina, α -crocina, picrocrocina e safranale) che conferiscono il tipico colore giallo-oro alle pietanze.

Contiene anche la vitamina A, B1 (tiamina) e B2 (riboflavina). Il costituente principale dello zafferano è il safranale, un composto organico in grado di influenzare positivamente l'attività cerebrale.

Per questa ragione si usa in fitoterapia nel trattamento dei disturbi dell'umore, come sedativo e antispasmodico con attività antielmintica, efficace anche contro il mal d'auto. I suoi principi attivi regolando la produzione di alcuni neurotrasmettitori cerebrali responsabili del tono dell'umore (come la dopamina, la noradrenalina e la serotonina), sono in grado di placare l'ansia.

Oltre a rendere gustosi e saporiti i più diversi piatti, la polvere di zafferano è una miniera di sostanze preziose per l'organismo.

È uno dei più potenti antiossidanti, contrasta i radicali liberi, responsabili dell'accelerazione dell'invecchiamento cellulare. Favorisce le funzioni digestive, stimola l'apparato digerente, aumenta la secrezione di bile e di succhi gastrici. È molto usato anche nella preparazione di liquori digestivi.

Dalle ultime ricerche lo zafferano si sta rivelando un rimedio naturale molto efficace per molti disturbi legati allo stress e alla depressione. Recenti studi hanno infatti evidenziato che lo zafferano possiede proprietà e benefici sulla parte del sistema nervoso che regola i recettori sensoriali del movimento dei muscoli e delle articolazioni, esercitando perciò un'azione calmante, analgesica e antispasmodica, che induce uno stato di rilassamento muscolare.

CURIOSITÀ

A Navelli esiste la Chiesa della Madonna dell'Arco che, secondo la leggenda, fu costruita nel luogo dove sorgeva la stalla di una taverna: là dove oggi c'è l'altare, allora c'era la mangiatoia. Nella taverna venne a soggiornare un pittore il quale però, non avendo una lira, fu dal taverniere messo a dormire nella mangiatoia della stalla.

Quella notte al pittore apparve in sogno la Madonna che gli chiese un ritratto; era così bella che l'uomo avrebbe voluto ritrarla immediatamente, ma non aveva colori. Così usò dello zafferano trovato nella cucina della taverna, e la dipinse sul muro contro cui era poggiata la mangiatoia; così che nacque il culto della Vergine dello Zafferano, immagine miracolosa attorno alla quale gli abitanti del paese eressero la chiesa.

Lo zafferano è sempre stato usato come colore per la pittura, aggiunto in abbondanza alle paste di vetro delle vetrofanie o ai colori usati negli affreschi; e proprio attorno a due pittori ruotano le due leggende che spiegano la presenza dello zafferano a Milano, patria del risotto giallo.

La prima narra di un cuoco abruzzese emigrato in periodo di carestia; aveva aperto una piccola osteria, ma poiché non aveva burro, carne, verdura, uova, nulla insomma, era costretto a servire ai suoi clienti solo grandi piatti d'insipido e triste riso lesso.

Un bel giorno ebbe l'idea di aggiungervi un po' di polvere di zafferano, ricevuto in pagamento da un pittore squattrinato che era venuto a mangiare da lui. I clienti ne furono entusiasti, e il cuoco divenne ricco e famoso. L'altra leggenda racconta di un garzone vetraio che lavorava alla vetrata di Sant'Elena nella Fabbrica del Duomo.

Era bravissimo nel mescolare i colori, rendendoli dorati con l'aggiunta di zafferano: e proprio Zafferano l'aveva soprannominato il suo capo, Valerio di Fiandra. Un giorno la figlia di Valerio si sposò e il povero ragazzo cadde in crisi perché avrebbe voluto farle un dono bellissimo, ma non aveva una lira; così, durante il banchetto, si presentò reggendo due grandi marmitte di risotto color dell'oro e profumatissimo: aveva inventato anche lui il risotto allo zafferano.