

PIZZOFERRATO, “ASPETTANDO PATAZAFFEST”: IL 28 DICEMBRE FOCUS SULLO ZAFFERANO

24 Dicembre 2022

Aspettando PATAZAFFEST 2023

**PIZZOFERRATO (CH)
28 DICEMBRE 2022**

Sala Consiglio Comunale
ore 9.30



**Saluti istituzionali del Sindaco di Pizzoferrato Palmerino Fagnilli
e del Direttore Artistico Massimiliano Brutti**

ore 10.00 - Zafferano di Pizzoferrato.
**Informazioni base per aprire una azienda
sulla coltivazione dello zafferano**

- Mariangela Andreoli Dott. Commercialista e Revisore Legale
- Franco Ballone Presidente P.A.Z. (Produttori Associati Zafferano)

**ore 10.30 - Le proprietà dello Zafferano di Pizzoferrato:
la sua storia, i metodi di coltivazione
e l'utilizzo dello zafferano nella cucina contemporanea.**

- Prof Luigi Menghini Università degli Studi G. d'Annunzio Chieti-Pescara
- Dott Franco Ciampaglia Resp. S.I.C.OB.
- Dott.ssa Mariagrazia Carbonelli Ospedale San Camillo Forlanini Roma
- Prof Nicolantonio D'Orazio Università Studi G. d'Annunzio Chieti-Pescara
- Lucio Zazzera Presidente Parco Nazionale Majella
- Aurelio Manzi Naturalista
- Prof Vittore Verratti Università degli Studi G. d'Annunzio Chieti-Pescara

MODERATORE Stanislao Liberatore - Giornalista

ore 12.30 - Show Cooking dello Chef Stefano De Iuliis



Presenta Chiara Pasquarelli

**A seguire degustazione del liquore
a base di zafferano dei Fratelli Jannamico 1888
Villa Santa Maria (Ch)**

Con il patrocinio del Comune di Pizzoferrato



Un evento organizzato da
Associazione Culturale



In collaborazione con



Con il contributo di



**Nella mattinata verranno conferite le Cittadinanze Onorarie
allo Chef Stellato Michelin Giuseppe Tinari e a Franco Ballone,
inventore Modullo F.B. e Presidente P.A.Z. (Produttori Associati Zafferano)**



Istituzione del Premio Pistillo d'Oro

**Durante la mattinata verrà presentato
il logo ufficiale del Pata Zaf Fest
realizzato dal Fumettista
Ernesto Carbonetti**

PIZZOFERRATO – Si chiama “Aspettando PataZafFest” ed è l’anticipazione di una manifestazione prevista a Pizzoferrato (Chieti) nella prossima primavera-estate e che sarà dedicata alla valorizzazione della patata rossa e dello zafferano, due dei prodotti di vanto di Pizzoferrato.

Il primo appuntamento è per il prossimo 28 dicembre, in Comune a Pizzoferrato dove si svolgerà un convegno con esperti e con il Parco nazionale della Majella e dell’Università “d’Annunzio” di Chieti-Pescara sullo zafferano, l’oro rosso d’Abruzzo che nel borgo della Val di Sangro coltivano da alcuni anni con un nuovo metodo sperimentale.

L’iniziativa è promossa dal Comune, e in particolare dal sindaco Palmerino Fagnilli, e dall’associazione “NaturArte”, il cui punto di riferimento è Massimiliano Brutti, che sta curando nei suoi vari aspetti l’appuntamento. Che vedrà, dal 28 dicembre al 6 gennaio, coinvolti anche diversi agriturismi e ristoranti del posto che prepareranno un piatto a base di zafferano. Convegno, quindi, il 28 dicembre nella sala del Consiglio comunale, dalle 9.30. Ci saranno i saluti istituzionali e poi un tuffo nel cuore prezioso dello zafferano.

Le “Informazioni base per aprire una azienda sulla coltivazione dello zafferano” saranno date da Mariangela Andreoli, commercialista e revisore legale. Franco Ballone, presidente P.A.Z. (Produttori Associati Zafferano) parlerà de “Le proprietà dello zafferano di Pizzoferrato: la sua storia, i metodi di coltivazione e l’utilizzo dello zafferano nella cucina contemporanea”.

A seguire interventi di Luigi Menghini, dell’Università “d’Annunzio”; di Franco Ciampaglia, responsabile S.I.C.OB; di Mariagrazia Carbonelli, dell’ospedale San Camillo Forlanini di Roma; di Nicolantonio D’Orazio, dell’Università “d’Annunzio”; di Lucio Zazzera, presidente Parco nazionale della Majella; del naturalista Aurelio Manzi; di Vittore Verratti, dell’Università “d’Annunzio”. L’incontro sarà moderato dal giornalista Stanislao Liberatore.

Nella mattinata verrà conferita la cittadinanza onoraria allo chef stellato Giuseppe Tinari e a Franco Ballone, inventore Modullo F.B. e presidente P.A.Z. Sarà annunciata l’istituzione del premio il “Pistillo d’Oro” con la presenza dell’artigiano-artista Filippo Sciolì di Guardiagrele che realizzerà il premio in ferro battuto. Verrà inoltre presentato il logo ufficiale del “PataZafFest realizzato dal Fumettista Ernesto Carbonetti.

Alle 12.30, show cooking dello chef Stefano De Iuliis. Presenta Chiara Pasquarelli.

A seguire degustazione del liquore a base di zafferano dei Fratelli Jannamico 1888 di Villa Santa Maria.