

RACCOGLI, CONOSCI E DEGUSTA: SAN PIO DELLE CAMERE CELEBRA LO ZAFFERANO

17 Ottobre 2019



L'AQUILA – Raccogli, conosci e degusta: una grande kermesse dedicata allo zafferano, la più profumata e preziosa spezia d'Abruzzo, che celebrerà la sesta edizione 26 e 27 ottobre a San Pio delle Camere, nel cuore dell'Altopiano dei Navelli, in provincia dell'Aquila.

Il programma 2019 è stato oggi illustrato alla Magione Papale, dal presidente dell'associazione le Vie dello Zafferano, Nicola Ursini, dal vicepresidente della Giunta regionale, Emanuele Imprudente, che ha la delega all'Agricoltura, dallo chef stellato, William Zonfa, dal sindaco di San Pio delle Camere, Pio Feneziani.

Tra gli ospiti speciali di questa edizione l'Istituto di istruzione Superiore "Amedeo D'Aosta", che nell'ambito del progetto "L'Aquila dei 99. I Castelli Narranti" sarà presente con un gruppo di allievi, novelli ciceroni, che accoglierà i visitatori e li condurrà alla scoperta della storia del borgo e del suo monumentale castello.

Anche l'edizione 2019 si aprirà con il terzo Campionato di raccolta dello zafferano. Una gara a tempo tra i produttori locali ed il campione 2018 sull'arte di cogliere i crochi. Il campione in carica da battere questa volta è Alfonso Papaoli, dalle terre di Navelli.

Per la vigilia della festa, come sempre, i ristoranti delle Vie dello zafferano proporranno nei loro locali un menù degustazione completo, dall'antipasto al dolce, sull'"oro rosso" d'Abruzzo, tutti al prezzo di 28 euro, bevande escluse.

Domenica mattina ore 7.00, al sorgere del sole, appuntamento per tutti al campo sportivo di San Pio delle Camere, pronti per la raccolta dello Zafferano.

Le aziende agricole e i coltivatori locali accoglieranno i visitatori che vorranno vivere l'esperienza secolare della raccolta e farli diventare, per un giorno, piccoli zafferanieri. Per partecipare alla raccolta è necessaria la prenotazione.

Alle ore 10.00 inizia la manifestazione nel centro storico del borgo di San Pio delle Camere con il benvenuto del sindaco Feneziani e dello chef Zonfa, accompagnato per una degustazione d'apertura da Mauro De Paulis, ed i suoi pregiati salumi.

Alla stessa ora anche le vecchie cantine tra le vie del paese riprendono vita in un percorso che parla di arte, artigianato e produzioni tipiche d'eccellenza.

Durante la passeggiata potrete cimentarvi con la pratica della tintura dei tessuti realizzata per l'occasione, come nei secoli passati, con l'uso della preziosa spezia locale ed i suoi petali. Protagonisti dell'iniziativa La Bottega delle api operose ed il laboratorio artigianale "I Campi di Mais" dal programma de Il Parco in Fiore del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

Appuntamento immancabile, all'interno del programma della manifestazione, è la kermesse Il gelato nel borgo, evento coordinato dal Maestro gelatiere Francesco Dioletta con i graditissimi ospiti Ida Gabriella Di Biagio, Emozioni Italiane di Pescara, Roberto Lobrano, presidente Gelatieri x il Gelato di Bologna, Gianfrancesco Cutelli, Gelateria De Coltelli di Pisa e Lucca, Valerio Esposito, Gelateria Tonka il gelato che meriti di Aprilia, Lorenza Bernini e Ivan Montanari, della Gelateria Lolla Gelato di Bolsena.

Dalle ore 12.00 per le strade del borgo sarà possibile degustare il menù allo Zafferano ideato e realizzato dai ristoranti del territorio: pizze al formaggio (ristorante Le Origini) Pasticcio di farro con pancetta affumicata e zafferano (ristorante La Cabina), zuppa di ceci con zafferano e castagne. (ristorante La Grotta di Aligi), pizza Gran Sasso (Pizzeria Al Faraone), fettine di vitello con salsa allo zafferano (Agriturismo Lo Scigno), il pane (ristorante Paneolio), dolce di zafferano, liquirizia e limone. (Locanda Da Lincosta), gelato (gelaterie Duomo). Il menu completo avrà il costo di 22 euro.

Alle 16.30 la manifestazione si chiuderà con la premiazione del miglior Raccoglitore 2018 alla presenza dell'assessore al turismo del Comune dell'Aquila, Fabrizia Aquilio e dello chef Zonfa.

La giornata sarà allietata dalla musica itinerante nelle vie del centro storico.