

UN FUMETTO SULLO ZAFFERANO E UNO SHOW COOKING A NAVELLI CHIUDONO LA STAGIONE DELLA RACCOLTA

15 Dicembre 2021



NAVELLI - Come una volta, quando ci si radunava nei campi per condividere i prodotti della terra, frutto di mesi di sacrificio, sabato prossimo, 18 dicembre, a Navelli la stagione della raccolta e della sfioritura dello zafferano dell'Aquila Dop sarà festeggiata con un pomeriggio all'insegna del pregiato oro rosso e della convivialità.

L'occasione servirà anche a presentare i risultati del progetto "Profumo di zafferano", promosso dalla Fondazione Silvio Sarra con la partnership di Comune di Navelli, Consorzio di tutela della Dop e Cooperativa Oro Rosso, e finanziato dalla Fondazione Carispaq nell'ambito del bando sul turismo esperienziale, grazie al quale sono state implementate le già numerose iniziative che da anni si svolgono sulla Piana per avvicinare il grande pubblico alla pregiata spezia.

La giornata prevede la presentazione del fumetto Una storia color zafferano, realizzato da Andrea Marzii e Graziano Di Crescenzo di Promozione Territoriale, uno show cooking dello chef William Zonfa, ambasciatore dello zafferano nel mondo, e un concerto finale con un aperitivo.

"Il progetto 'Profumo di zafferano' si chiude con un incredibile successo di presenze", commenta Massimiliano D'Innocenzo, presidente del Consorzio, "considerando che sono state circa duemila le persone arrivate a Navelli, dall'Italia e dall'estero, durante il periodo della raccolta e della sfioritura, richiamate dalla straordinarietà di questo prodotto ma soprattutto dalla tecnica di coltivazione e tostatura, che lo rende unico al mondo".

A partire dalla metà di ottobre, a Navelli si sono svolte decine di esperienze di raccolta, sfioratura ed essiccazione dello zafferano, degustazioni e visite guidate, incontri con food blogger e con l'Accademia della cucina teramana. E si sono susseguite le visite di troupe televisive nazionali e straniere che hanno raccontato la storia e le caratteristiche dello zafferano, accrescendo la sua visibilità nel mondo.

A Navelli, tra gli altri, France 2, Rai News, Rai Play, Repubblica Tv. E poi comitive e tour operator, che per un mese e mezzo hanno anche avuto modo di conoscere e apprezzare l'antico borgo di Navelli, il Ghetto ebraico di Civitaretenga e le meraviglie circostanti.

Tra le numerose esperienze, i visitatori hanno anche avuto l'opportunità di tingere la lana con lo zafferano, svolgere laboratori teatrali, seguire corsi di fotografia.

“Alla semplice ‘esperienza in campo’, quest’anno abbiamo voluto affiancare una serie di attività”, dice Angelo Sarra, presidente della Fondazione Sarra, “per creare le condizioni per vivere ogni volta un’esperienza unica, fatta su misura per l’utente. Accanto alla possibilità di vivere ogni giorno la raccolta dei preziosi fiori sul campo, il momento della sfioratura nelle case dei produttori o in contesti di assoluto pregio come l’ex Convento di Sant’Antonio ed infine la dimostrazione del metodo tradizionale di essiccazione, i partecipanti hanno infatti potuto usufruire di una serie di altre esperienze uniche, come il workshop di analisi sensoriale specifico sullo zafferano, la dimostrazione della tintura naturale della lana con i residui della lavorazione dello zafferano stesso, la visita del piccolo museo Sala dei ricordi, la scoperta turistica dei luoghi dello zafferano, in primis Civitaretenga e Navelli, ma anche Bominaco, Peltuinum o Fontecchio, per finire con pranzo o cena presso uno dei ristoranti di qualità dell’Altopiano, che traducono ed esaltano la spezia in preziosi piatti”.