

ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP: "DA MARE A MONTAGNA, TRADIZIONE E INNOVAZIONE", SHOW COOKING A BARISCIANO

11 Settembre 2025



BARISCIANO - "Dal mare alla montagna attraversando le quattro province abruzzesi, ancora una volta lo Zafferano sarà protagonista di piatti che esaltano i prodotti di eccellenza di cui la nostra regione è ricca, alla ricerca di sapori autentici e nuovi grazie al nostro 'oro' che è anche un filo rosso che unisce tradizione e innovazione".

Così lo chef Matteo Di Panfilo, del Podere Santa Lucia di Tossicia (Teramo), che insieme a Stefano Ferrauti, della Relais Magione Papale dell'Aquila, su iniziativa dell'Unione regionale cuochi d'Abruzzo, sarà ai fornelli per il secondo show cooking nell'ambito delle quattro giornate organizzate per celebrare il ventennale dello Zafferano dell'Aquila DOP.

L'evento si terrà domani, venerdì 12 settembre alle 18.30, nel suggestivo complesso di San Colombo a Barisciano.

Dopo i partecipati appuntamenti che si sono tenuti il 5 e 9 settembre rispettivamente a Navelli e San Pio delle Camere, una nuova occasione di confronto tra esperti e istituzioni, terza tappa del viaggio per la valorizzazione e la promozione della preziosa spezia coltivata oggi in 13 comuni dell'Aquilano.

Parteciperanno, tra gli altri, il sottosegretario di Stato al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Luigi D'Eramo, il presidente del GAL Gran Sasso Velino e sindaco di Navelli Paolo Federico, il sindaco del Comune di Barisciano Fabrizio D'Alessandro, l'imprenditrice e fondatrice di Tindora Cosmetics Fiorella Bafile, il giornalista e gastronomo

Antonio Paolini. Modera Azzurra Caldi.

A promuovere l'iniziativa il Gruppo di azione locale (Gal) Gran Sasso Velino, in collaborazione con la Regione Abruzzo, in particolare l'Assessorato all'Agricoltura, la Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia e la Fondazione della Cassa di Risparmio dell'Aquila, nell'ambito della Strategia di sviluppo a valere sul Piano di Sviluppo Rurale Abruzzo 2014-2022 - Sottomisura 19.3.