

ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP: L'ORO D'ABRUZZO INCONTRA ALTRE ECCELLENZE, DOMANI PRIMO SHOW COOKING

8 Settembre 2025



L'AQUILA – Lo zafferano dell'Aquila DOP si sposa, in piatti di alta cucina, con altre eccellenze abruzzesi, come i ceci di Navelli, il peperone dolce di Altino, la ricotta di Calascio, il formaggio canestrato di Castel del Monte, il vitellone bianco IGP dell'Appennino centrale e l'agnello IGP della Maiella.

Questo proporrà domani la seconda delle quattro giornate di Zafferano dell'Aquila DOP, con lo show cooking in programma a San Pio delle Camere, alle ore 18.30 in piazza del Redentore.

Ai fornelli gli chef Matteo Di Panfilo, del Podere Santa Lucia di Tossicia, in provincia di Teramo, e Stefano Ferrauti, della Relais Magione Papale dell'Aquila, su iniziativa dell'Unione regionale cuochi d'Abruzzo.

L'evento "Lo zafferano dell'Aquila DOP" intende celebrare il ventennale del riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta ottenuta nel 2005, della preziosa spezia coltivata oggi in 13 comuni dell'Aquilano, da parte di una novantina di produttori, in base ad un rigoroso disciplinare, per circa 30 - 40 chili l'anno, prodotto unico per qualità e proprietà organolettiche, in virtù dell'altissimo contenuto di safranale, picrocrocina e crocina.

I due chef illustreranno passo per passo la preparazione di un primo piatto, "Sapori d'Abruzzo", di un secondo piatto, "La Transumanza", e di due dolci, "Gran Sasso" e "Dolce per l'evento".

Commenta, in rappresentanza dell'Unione regionale cuochi d'Abruzzo Vincenzo Ambrosini, storico docente di Enogastronomia e Sala e vendita dell'Istituto Alberghiero dell'Aquila: "Questo evento rappresenta un momento molto importante per tutto l'Abruzzo, non solo per fare un bilancio di venti anni di DOP, ma per individuare nuove strategie finalizzate a far conoscere e affermare sul mercato, in Italia e nel mondo, questa assoluta eccellenza".

"Da questo punto di vista - aggiunge Ambrosini - l'arte della cucina, non necessariamente gourmet e stellata, può rappresentare una potente leva di promozione: lo zafferano è infatti una spezia straordinariamente versatile, utilizzabile per primi e secondi piatti, sia di pesce che di carne, dagli antipasti al dolce e al gelato, ultimamente per aperitivi alcolici e analcolici, e come tonico digestivo after dinner".

Domani a San Pio delle Camere, ad anticipare lo show cooking, ci sarà il talk a cui prenderanno parte, oltre al professor Ambrosini, il presidente del Gruppo di azione locale (Gal) Gran Sasso Velino, promotore dell'evento, e sindaco di Navelli, Paolo Federico, il sindaco del Comune di San Pio delle Camere, Pio Feneziani, il docente dell'Università dell'Aquila, associato dell'Accademia medica della provincia dell'Aquila Salvatore Tommasi, Davide Grassi, la presidente dell'associazione Le vie dello Zafferano, Sonia Fiucci, il giornalista, scrittore e cultore del territorio, Angelo De Nicola. A moderare la giornalista Azzurra Caldi.

Dopo il primo partecipatissimo convegno a Navelli di venerdì 5 settembre, e l'appuntamento di San Pio delle Camere di domani, le prossime due tappe saranno il secondo show cooking nel complesso di San Colombo a Barisciano, venerdì 12 settembre alle ore 18.30, e infine il convegno "Lo Zafferano dell'Aquila Dop: tra tradizione e innovazione", nella sala Ipogea del Consiglio Regionale, all'Aquila, venerdì 19 settembre dalle ore 15.30.

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.