

“Raccogli Conosci Degusta”, torna a San Pio l’evento tutto dedicato allo zafferano

11 Ottobre 2024



Tutto pronto per la 11 edizione della manifestazione **Raccogli Conosci Degusta** che si terrà a **San Pio delle Camere (AQ) il 27 ottobre**, in occasione della raccolta de **Lo Zafferano dell'Aquila D.O.P.**

Come ogni anno una vera esperienza, per vivere e conoscere lo Zafferano dell'Aquila Dop.

L'Associazione Le Vie dello Zafferano ha come obiettivo di mantenere viva l'attenzione per uno dei prodotti d'eccellenza del territorio italiano e in particolare di quello abruzzese, **lo Zafferano dell'Aquila Dop**. E..come dicevano nel film Ratatouille della Disney “Lo Zafferano dell'Aquila, un Eccellenza”

La giornata di “**Raccogli Conosci Degusta**” è un percorso ricco di percezioni ed esperienze altamente coinvolgenti. Tutti coloro che lo desiderano potranno, accompagnati dai produttori locali, raccogliere lo zafferano nei campi, e spostandosi, in Piazza Redentore a San Pio delle Camere, imparare a effettuare la sfioritura e l'essiccazione degli stimmi.

Campi coltivati dai quali, proprio in queste settimane tra ottobre e novembre, nascono meravigliosi fiori di colore violetto, al cui interno ci sono tre pistilli, chiamati stimmi, tre fili di colore arancio o rossi, che una volta essiccati divengono la spezia vera e propria. Il raccolto avviene proprio in queste settimane. La raccolta e l'essiccazione dello zafferano sono azioni che vanno fatte nel giorno stesso in cui nei campi compaiono i fiori e rigorosamente a mano.

Il programma della manifestazione organizzata dal **Comune di San Pio delle Camere (AQ)** e dall'**Associazione Le Vie dello Zafferano** si svolge :

Domenica 27 Ottobre

Incontro ore 8.30 presso L'Agriturismo "Lo scrigno di Porpora" a San Pio delle Camere. I partecipanti saranno accompagnati sui campi di zafferano per la raccolta.

Ore 10.00 Piazza del Redentore a San Pio delle Camere per la sfioritura ed essiccazione degli stimmi di Zafferano.

Ore 11.00 Tavola Rotonda "Le Eccellenze gastronomiche abruzzesi quale veicolo di sviluppo del territorio" Coordinata da Marco Magheri Segretario Generale di Com-Pubblica e da Germana D'Orazio Giornalista.

Presentazione del Progetto sulla tracciabilità della filiera produttiva dello Zafferano di Vivon 4.0. in collaborazione con il dipartimento di Bioscienze e tecnologie agroalimentari e ambientali Università di Teramo

Ore 12.00 Show Cooking con i Maestri Gelatieri coordinati da Francesco Dioletta (Tre coni Gelaterie d'Italia - Gambero Rosso)

Ore 13.00 Apertura Stand Gastronomici (menù a base di Zafferano dell'Aquila Dop")

La giornata è allietata dal gruppo musicale Forka Vacca

Gonfiabili per Bambini in piazza del Comune e Gioco dell'Oca gigante sulle tematiche ambientali organizzato da ASM Spa L'Aquila e dal Teatro dei 99 dell'Aquila

PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

3926266829 leviedellozafferano@gmail.com

ZAFFERANO - INFORMAZIONI STORICHE

Crocus Sativus, con questo nome veniva chiamato anticamente lo zafferano.

È una pianta della famiglia delle iridacee.

Le prime testimonianze ci giungono da un papiro egiziano del 1550 a.C.

Virgilio, Plinio e altri cronisti della classicità, la citano spesso nelle loro opere e Ovidio, il poeta latino di Sulmona [43 a.C.] nelle Metamorfosi la menziona addirittura alle origini delle Favole, quando parla dell'amore di Croco e Smilace che vennero entrambi trasformati nel fiore che dal primo prese il nome.

Nella mitologia greca Ermes, consigliere degli innamorati, usava lo **zafferano** per risvegliare desiderio ed energia sessuale.

Citato da Omero nell'Iliade, lo Zafferano serviva da giaciglio a Zeus, mentre gli antichi scrittori narrano che i Romani lo scioglievano nel vino per spruzzarlo nei teatri, sui roghi, nei talami e nei capelli. Si narra anche che gli stessi Romani ne utilizzassero i fiori per coprire le strade al passaggio dei principi e degli imperatori e la leggenda vuole che Isocrate, prima di coricarsi, solesse profumare con lo Zafferano i guanciali del suo letto.

È ormai accertato che lo Zafferano è arrivato a noi dall'Asia Minore dove si coltivava estesamente in Cilicia, Barbaria, e Stria. Sappiamo che i Sidoni e gli Stiri se ne servissero per colorare di giallo i veli destinati alle spose e che i sacerdoti e i sacrificatori erano soliti cingersi il capo con i fiori di Zafferano durante i riti propiziatori e nelle cerimonie religiose.

Dall'Asia la coltura del Croco si estese alla Tunisia, alla Grecia e a quasi tutta l'Africa settentrionale, dove diede vita ad un remunerativo commercio.

LO ZAFFERANO ABRUZZESE

Fu attorno alla prima metà del 1200 che un Padre Domenicano della famiglia Santucci, varcò i confini della Spagna portando con sé, in modo clandestino, i bulbi di Crocus. La Spagna, dopo l'invasione araba era diventata una dei maggiori produttori dell'"Oro Rosso" (ancora oggi lo zafferano è fra i principali ingredienti della Paella Valenciana) e scoperto il suo valore, tentò di monopolizzare la coltivazione emanando leggi che proibivano l'esportazione dei bulbi punendo i trasgressori con pene molto severe, dalla prigione fino alla morte.

Con le conoscenze acquisite in Spagna, Padre Domenico Santucci si prodigò con impegno e in ogni modo a coltivarlo, sicuro di ottenere felici risultati. La sua speranza non fu vana poiché i terreni e il microclima del comprensorio aquilano, risposero egregiamente alla coltura. Fu così che il prodotto aquilano risultò di gran lunga superiore a quello spagnolo e ancora oggi ne fa fede l'attuale

valutazione da parte di grandi studiosi, che considerano lo Zafferano dell'Aquila il migliore del Mondo.

Rapidamente, dalla piana di Navelli, la coltura dello Zafferano si propagò con successo per tutto il territorio aquilano. Si dice che le famiglie notabili dell'epoca riuscissero a produrre oltre 20.000 libbre all'anno di Zafferano, con utili che rapportati al giorno d'oggi possono essere considerati plurimilionari. Fu proprio grazie ai proventi dello zafferano che gli aquilani poterono ricostruire, dopo il terremoto del 1703, la Città dell'Aquila, la Basilica di San Bernardino da Siena e la Chiesa di Santa Maria del Suffragio la cui cupola fu realizzata dell'architetto Giuseppe Valadier e completata nel 1803.

In breve tempo l'Aquila fu in grado di organizzare commerci di zafferano con Milano e Venezia, ma si affermò anche a livello internazionale avviando i commerci con Francoforte, Marsiglia, Vienna, Norimberga e Augusta.

Il Re Roberto D'Angiò nel 1317 abolì le tasse sullo zafferano per favorirne il commercio. Ma poco dopo la comunità dell'Aquila si contrappose al Re, il quale non solo rimise le tasse ma le aumentò per poter realizzare importanti opere cittadine come l'ospedale nuovo e la basilica dedicata a San Berardino da Siena.

Affermatosi a livello internazionale lo zafferano dell'Aquila veniva conteso da tanti commercianti.

ZAFFERANO - SCHEDA INFORMATIVA

I fiori di colore violetto dove all'interno ci sono tre pistilli, più correttamente chiamati stimmi: tre fili di colore arancio o rossi che rappresentano insieme al polline l'apparato riproduttivo della pianta. La raccolta dell'intero fiore avviene proprio in questo periodo, tra ottobre e novembre, a seconda delle temperature e delle piogge, la mattina presto prima che si aprano.

LA PRODUZIONE

L'area di produzione dello Zafferano dell'Aquila DOP comprende un delimitato territorio della Provincia di L'Aquila di cui fanno parte i comuni di Barisciano, Caporciano, Fagnano Alto, Fontecchio, L'Aquila, Molina Aterno, Navelli, Poggio Picenze, Prata d'Ansidonia, San Demetrio nei Vestini, S. Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi, Villa S. Angelo.

La coltivazione deve essere praticata a un'altitudine compresa tra 350 e 1000 metri s.l.m.

Lo Zafferano Dop dell'Aquila viene coltivato annualmente:

- **A giugno** si raccolgono dal terreno i bulbi dell'anno prima. I bulbi raccolti devono essere tenuti in luogo buio e asciutto.
- **Ad agosto - inizio settembre**, si avvia il nuovo impianto di zafferaneto, i bulbi verranno interrati a 10 cm di profondità, in campi diversi da quelli dell'anno prima. I bulbi si moltiplicano nel terreno, come succede con le piante di aglio.
- **A ottobre e novembre** si raccolgono i fiori. La mondatura consiste nell'eliminare i petali (viola) e il polline (giallo), tenendo solo **gli stimmi** (tre filini rossi, a volte chiamati erroneamente pistilli).

Sono proprio gli stimmi la spezia vera e propria.

Gli stimmi dello Zafferano, appena "sfiorati" vengono essiccati su un setaccio posto sopra una brace di legna di quercia o mandorlo; questa è la fase più delicata, se gli stimmi rimangono troppo a lungo sul fuoco rischiano di bruciare, se non si asciugano bene possono marcire in pochi giorni.

Questa operazione va eseguita il giorno stesso della raccolta.

Lo zafferano è una pianta che produce un solo raccolto all'anno.

PROPRIETÀ E BENEFICI DELLO ZAFFERANO.

Gli stigmi dello zafferano contengono oltre 150 sostanze aromatiche volatili, che compongono il suo olio essenziale. È uno degli alimenti più ricchi di carotenoidi (crocetina, α -crocina, picrocrocina e safranale) che conferiscono il tipico colore giallo-oro alle pietanze. Contiene anche la vitamina A, B1 (tiamina) e B2 (riboflavina). Il costituente principale dello zafferano è il safranale, un composto organico in grado di influenzare positivamente l'attività cerebrale. Per questa ragione si usa in fitoterapia nel trattamento dei disturbi dell'umore, come sedativo e antispasmodico con attività antielmintica, efficace anche contro il mal d'auto. I suoi principi attivi regolando la produzione di alcuni neurotrasmettitori cerebrali responsabili del tono dell'umore (come la dopamina, la noradrenalina e la serotonina), sono in grado di placare l'ansia. Oltre a rendere gustosi e saporiti i più diversi piatti, la polvere di zafferano è una miniera di sostanze preziose per l'organismo. È uno dei più potenti antiossidanti, contrasta i radicali liberi, responsabili dell'accelerazione dell'invecchiamento cellulare. Favorisce le funzioni digestive, stimola l'apparato digerente, aumenta la secrezione di bile e di succhi gastrici. È molto usato anche nella preparazione di liquori digestivi. Dalle ultime ricerche lo zafferano si sta rivelando un rimedio naturale molto efficace per molti disturbi legati allo stress e alla depressione. Recenti studi hanno infatti evidenziato che lo zafferano possiede proprietà e benefici sulla parte del sistema nervoso che regola i recettori sensoriali del movimento dei muscoli e delle articolazioni, esercitando perciò un'azione calmante, analgesica e antispasmodica, che induce uno stato di rilassamento muscolare.

LA DENOMINAZIONE Lo Zafferano dell'Aquila è stato iscritto nel Registro delle DOP con Reg. CE 205/2005 della Commissione del 04/02/2005 che completa l'allegato del Reg. CE 2400/1996 per l'iscrizione delle Denominazioni. Il Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila è stato fondato con atto del 13/05/2005.