

A San Pio delle Camere torna “Raccogli, Conosci, Degusta”

26 Ottobre 2026



SAN PIO DELLE CAMERE - Due giorni dedicati alla raccolta, alla cucina e alle tradizioni dello zafferano. Sabato 31 ottobre e domenica 1° novembre 2026, San Pio delle Camere ospiterà la tredicesima edizione di **“Raccogli, Conosci, Degusta”**, la manifestazione dedicata allo Zafferano dell’Aquila DOP, una delle eccellenze gastronomiche del territorio abruzzese.

L’iniziativa, inserita nel periodo della fioritura e della raccolta, propone un percorso che unisce esperienze nei campi, dimostrazioni culinarie e conoscenza delle tradizioni locali, con l’obiettivo di valorizzare una produzione legata alla storia e all’identità delle comunità dell’Aquilano.

Show cooking e ricette della tradizione

Il programma si aprirà sabato 31 ottobre alle 16.30 in piazza del Redentore, con uno show cooking dello chef William Zonfa, già insignito di una stella Michelin e ambasciatore dello zafferano nel mondo. Lo chef proporrà una reinterpretazione di un piatto della tradizione abruzzese, arricchito dall'utilizzo dello zafferano.

A seguire, spazio alle "Custodi del Gusto": le donne dei paesi produttori racconteranno ricette tramandate nel tempo, condividendo storie, segreti e usi della spezia nella cucina locale.

La raccolta dello zafferano nei campi

Domenica 1° novembre sarà dedicata soprattutto alle attività esperienziali. Alle 8 è previsto il ritrovo presso l'agriturismo **Lo Scigno di Porpora**, a San Pio delle Camere, da dove i partecipanti potranno raggiungere i campi accompagnati dai produttori locali e provare la raccolta manuale dei fiori di zafferano. L'attività è gratuita; agli iscritti è richiesto di presentarsi con scarpe e abbigliamento adatti al lavoro nei campi.

Alle 10.30, in piazza del Redentore, si proseguirà con la **sfioritura**, la lavorazione manuale che permette di estrarre dai fiori i tre stimmi rossi, la parte preziosa della pianta utilizzata in cucina.

Seguirà la dimostrazione dell'essiccazione e della tostatura degli stimmi sul fuoco di legna, passaggio fondamentale per preservare le caratteristiche aromatiche dello zafferano. Secondo il disciplinare richiamato dagli organizzatori, questa fase deve essere completata nella stessa giornata della raccolta.

Gastronomia e maestri gelatieri

La giornata di domenica continuerà alle 13 con l'apertura degli stand gastronomici, che proporranno menù a base di Zafferano dell'Aquila DOP.

Alle 15.30 è in programma un ulteriore show cooking dedicato al gelato, con i maestri gelatieri coordinati da Francesco Dioletta, premiato con i Tre Coni della guida *Gelaterie d'Italia* del Gambero Rosso.

Con "Raccogli, Conosci, Degusta", San Pio delle Camere si prepara così a celebrare una delle produzioni simbolo dell'Abruzzo attraverso un fine settimana che mette insieme cultura gastronomica, partecipazione e valorizzazione delle tradizioni locali.