



Domenica 9 novembre - Lo Zafferano de L'Aquila "Il nostro oro rosso..."



Nell'altopiano di Navelli e nel territorio aquilano tra i 400 e 1100 metri d'altitudine, viene prodotto lo Zafferano de L'Aquila, dove la coltivazione avviene ancora manualmente, e la raccolta si effettua **rigorosamente nelle prime ore del mattino** per evitare l'apertura dei fiori e la perdita del prezioso contenuto.

I fiori vengono delicatamente recisi e portati a casa, dove mani esperte separano gli stammi dallo stelo e questi, sistemati su un setaccio, vengono posti sulla brace di legna (di mandorlo o di quercia) a tostare.

Questa è l'esperienza che ci porteremo a casa, insieme ai colori, al profumo e al gusto di questa eccellenza abruzzese.

Programma

Ore 08:00 Appuntamento presso la TAMOIL SS 17 di San Pio Delle Camere per raggiungere insieme il terreno prescelto per la raccolta dello zafferano.

Ore 10:00 Colazione sul campo.

Ore 12:30 Partenza per Bominaco con mezzi di trasporto propri e facile escursione alla scoperta del territorio a cura della guida escursionistica Guerrino Colantonio.

Ore 13.30 Degustazione di pietanze realizzate con l'utilizzo di questa preziosa spezia, grazie alla creatività della nostra cara amica Letizia Cucchiella, chef d'eccezione.

Dall'antipasto al dolce, bevande comprese...

A seguire visita guidata presso l'Oratorio di San Pellegrino (la cappella sistina d'Abruzzo) e la chiesa di Santa Maria Assunta.

In caso di maltempo l'uscita NON viene annullata, ma rimodulata con attività alternative sempre attinenti allo zafferano.

Gli orari stabiliti sono indicativi.



I MENU

Colazione del contadino

- Pizza frita (farina e germe di grano di solina)
- Prosciutto di Montagna
- Formaggio
- Uova e "pepentone"
- Il tutto accompagnato con la zeppa
- Torte dolci allo zafferano e frutta

Pranzo degustazione

- Zuppetta di ceci e zafferano
- Ravioli con ricotta di pecora e zafferano dop
- Scrucchiata, un calice di vino, acqua e caffè

Costo dell'esperienza: € 40,00 (Colazione, pranzo, guide, assicurazione RCT).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA entro lunedì 3 novembre.

È necessario segnalare per tempo eventuali intolleranze, allergie e/o specifiche esigenze (per es. menu vegetariano).

Info e prenotazioni

Guerrino 3927027622 (**Raccontarsi a Piedi**)

Gianna Di Gregorio 3289446034