

l'itinerario



Fino a domenica 18 menu dedicati grazie all'iniziativa promossa dal Consorzio

Un novembre di "Gusto e fantasia" con lo zafferano nei ristoranti di Nepi

l'organizzazione. Anche quella di quest'anno è una fioritura speciale. Le anticipazioni erano giuste; la raccolta dello zafferano di quest'anno sarà meravigliosa, proprio come previsto". Solo il primo giorno di lavoro, infatti, sono stati raccolti poco più di 20 kg di fiori, trattati da mani esperte in laboratorio, rispettando tutti i canoni di igiene. Per le prossime tre settimane, dunque, il team di collaboratori lavorerà tutti i giorni per portare avanti il processo di raccolta e di lavorazione del prodotto. Un impegno quotidiano, dalle prime ore del mattino fino a sera, passando dalla raccolta all'asportazione manuale dei pistilli. "L'idea di costituire un'organizzazione comune si è fatta strada un anno dopo l'inizio della coltura, quando l'intuizione di un coraggioso imprenditore italo-australiano si è rivelata essere il principio di un grande e ambizioso progetto - hanno poi concluso i fondatori - La sperimentazione del 2016 ha dimostrato, infatti, che esi-

ste la possibilità naturale di far crescere la spezia preziosa all'interno di un territorio come Nepi". Le finalità dell'associazione sono però numerose. "L'organizzazione agisce come un'associazione che si offre in primo luogo di rafforzare la posizione contrattuale dei soci tutti esercenti l'attività di produttori. Ma non solo. Essa, infatti, si pone anche e soprattutto di dare risalto, tutelare ed essere una vetrina per lo zafferano di Nepi e dei suoi derivati. Tuttavia, mirare ad allargare le operazioni di produzione rappresenta solo una percentuale delle attività. Il Consorzio si propone di essere parte integrante di un programma più ampio che abbraccia ogni aspetto. Non solo quello agronomico e tecnologico, ma anche quello più strettamente conoscitivo. In questo senso è importante promuovere, presso il grande pubblico, attività di ricerca e di divulgazione sulle caratteristiche dello zafferano di Nepi. Senza dimenticare, però, che il Consorzio pianifica e organizza il sostegno di iniziative formative anche per i consorziati".

NEPI

Il Consorzio dello Zafferano porta in tavola "Gusto & Fantasia", iniziativa avviata qualche giorno fa e che terrà banco fino al 18 novembre, pensata per i ristoranti e promossa per dare visibilità a uno dei principali prodotti tipici della Toscana: l'oro rosso.

"Prodotto di primo livello, lo zafferano è una spezia utilizzabile in una lunga serie di ricette - spiegano dal Consorzio - È per questo che il Consorzio ha scelto di dare una valida opportunità di formazione agli chef che saranno chiamati a cucinare le prelibatezze a base di Zafferano di Nepi, quello originale". Lunedì 15 e martedì 16 ottobre si sono tenute due giornate di formazione nelle sale di Food Bunker, che ha ospitato gli chef dei ristoranti selezionati, i quali hanno preso parte alle lezioni di uno chef stellato, Fabio Pesticcio, scelto dal Consorzio. Una formazione dettagliata per spiegare i metodi che portano alla creazione di piatti raffinati con lo Zafferano di Nepi.

Ogni sette giorni, i ristoranti presenteranno, a fianco a quello tradizionale, un altro menu comprendente un primo piatto, un secondo e un dolce. Dietro la formazione ottenuta al Food Bunker, poi, saranno il talento e la creatività degli chef a fare la differenza. Il Consorzio Zafferano di Nepi è nato nel marzo 2017 come ente no-profit di agricoltori locali, impegnato a dare valore al territorio nel rispetto di chi produce. Naturalmente la finalità principale dei fondatori è quella di diffondere, nella maniera più efficace possibile, la conoscenza di una spezia così pregiata. Da lunedì 22 ottobre, coltivatori abili e preparati sono inoltre tornati nei campi nepesini, sfidando anche il primo freddo, per riempire ceste in vimini di *Crocus Sativus*. "Per il Consorzio è senza dubbio il periodo più bello dell'anno - raccontano i fondatori - dopo la lunga semina avvenuta alla fine del mese di agosto, è tempo ora di raccogliere i frutti attraverso l'impegno rigoroso che contraddistingue tutte le persone che lavorano con



Formazione

A sinistra un momento delle due giornate che si sono svolte nelle sale di Food Bunker, con chef dei ristoranti selezionati



Il Consorzio

Gli addetti ai lavori sostengono che questo sia il periodo più bello dell'anno: "Dopo la lunga semina avvenuta alla fine di agosto, è tempo ora di raccogliere"

