

Cascia Fervono i preparativi per la mostra mercato dedicata alla preziosa spezia

La grande festa dello zafferano

Stand, degustazioni, dibattiti. E una curiosità: per un grammo servono 200 fiori

Il particolare

Un percorso dai mille segreti

CASCIA - Giunge alla sua decima edizione la Mostra mercato dello zafferano purissimo dell'Umbria che si terrà a Cascia da venerdì 29 ottobre a lunedì 1 novembre. Quattro giorni dedicati a una spezia di cui è ricco il territorio e la cui coltivazione, lavorazione e commercializzazione sono state riscoperte da pochi anni. A fare da cornice alla mostra mercato convegni, momenti di approfondimento e degustazioni di pietanze e cibi "tinti di giallo" dal sapo- rito ingrediente. Negli stand, allestiti per le vie del centro storico, accanto allo zafferano ci saranno tanti prodotti della tradizione enogastronomica e artigianale umbra. I particolari dell'evento saranno presentati domani nella sala Paggiacci della Provincia di Perugia, alle 11.30, da Gino Emili, sindaco di Cascia, Marco Vinicio Guasticchi, presidente della Provincia di Perugia, Marco Altieri e Roberto Bertini, rispettivamente assessore al turismo del Comune di Cascia e della Provincia di Perugia, Angelo Gentili, presidente del Servizio turistico della Valnerina e Claudio Gianpiccolo, presidente dei produttori di zafferano di Cascia. La mostra mercato ha lo scopo di far conoscere questa spezia pre-



CASCIA - Un programma ricco di iniziative dove oltre a mostre e stand ci saranno convegni a tema e dibattiti. La mostra mercato è stata concepita come un percorso che va dalle vetrine agli stand, fino alle tavole rotonde e gli approfondimenti su documenti e manoscritti e le degustazioni a tavola. Sia sabato che domenica verranno presentati abbinamenti della spezia con vini umbri attraverso spiegazioni di gastronomi ed enologi. Da segnalare poi le esibizioni di musica popolare che animeranno la mostra mercato.

sente nel territorio sin dal periodo medievale, ma la cui coltivazione è stata ripresa da pochi anni. Documenta fin dal secolo XIII, la produzione di zafferano trova una più estesa descrizione nelle rubriche della sezione dei Danni Dati degli Statuti di ciascun Castello della Valnerina: codificazione scritta di antiche consuetudini

che, manoscritte nel periodo comunale e redatte a stampa nel sec. XVI, assumono valore di norme da rispettare. Gli attuali produttori, come i loro predecessori, per tutelare e ripotenziare questa coltivazione si sono costituiti nell'Associazione di produttori dello "Zafferano di Cascia - Zafferano Purissimo dell'Umbria", che si

propone di difendere e salvaguardarne la tipicità e i tratti caratteristici.

La mostra mercato si svolge nel periodo immediatamente successivo alla fioritura della pianta che si compie al massimo in tre settimane; la raccolta è realizzata rigorosamente a mano nelle prime ore del giorno, prima che i fiori si aprano, per permettere di mantenerne pulite le parti pregiate, limitate agli stimmi e ai pistilli; parti che verranno poi tostate per circa 20 minuti, fino a quando lo stimma compresso tra le dita comincia a polverizzarsi. Una curiosità: per ottenere un grammo di stimmi occorrono quasi 200 fiori!

La mostra mercato dello zafferano purissimo di Cascia è ormai un evento importantissimo per tutta la regione. Zafferano in vetrina con stand espositivi ma anche molti appuntamenti volti a scoprire le molteplici utilizzazioni della pregiata spezia. Che potrà essere acquistata nei vari banchi. In biblioteca si potrà indagare sui molti testi, documenti e manoscritti, che trattano dello "zaffarame" di Cascia. Non mancheranno le degustazioni di pietanze antiche o reinterpretate, tinte di giallo da questo gustoso ingrediente.

20 ottobre 2010