

Zafferiamo: nella tre giorni di Città della Pieve dedicata allo zafferano, preparazioni, ricette e consigli dagli chef su come ottenere il meglio in cucina da questa spezia

Sapienti chef saranno a disposizione dei visitatori di Città della Pieve per rivelare curiosità e segreti dell'uso in cucina de il Croco di Pietro Perugino, dal 24 al 26 ottobre

Lo zafferano, spezia pregiatissima totalmente naturale, vi stupirà in cucina anche se - e questo vi piacerà molto - ha zero calorie. Questa meravigliosa spezia può essere infatti utilizzata sia per preparazioni salate, che per ricette dolci, ma saranno dei veri e propri chef a insegnarvelo nella tre giorni dedicata al Croco di Pietro Perugino che si terrà a Città della Pieve dal 24 al 26 ottobre prossimi.

Dopo aver passeggiato per la *Mostra Mercato Zafferano e... non solo*, aver raccolto i fiori e partecipato alla sfioratura e all'essiccazione e, ovviamente, aver degustato i menù ai profumi dello zafferano, sabato 25 e domenica 26 in Piazza Matteotti dalle ore 16.00 si veste di giallo anche la cucina e lì si avrà la possibilità di assistere alle golose presentazioni degli chef.

“Una vera risorsa per impreziosire e rendere unici i nostri piatti” così lo chef con esperienza ventennale, Vito Quarto, al quale abbiamo chiesto qualche anticipazione dell'evento, ha definito la spezia. “Insieme alla mia squadra, all'Hotel Vannucci, utilizziamo lo zafferano di Città della Pieve tutto l'anno e proponiamo sempre qualcosa di diverso per cercare di ottenere la massima espressione di questa versatile e ancora poco conosciuta spezia. Scopriamo continuamente nuovi abbinamenti che ci consentono di proporre lo zafferano a partire dall'antipasto fino ad arrivare al dolce. Un viaggio di scoperta appassionante e condiviso dai nostri clienti che, come noi, imparano ad apprezzarne le numerose sfumature. Durante Zafferiamo proporremo anche un Tiramisù con savoiardi di farina di riso, pere cotte allo zafferano e cru di cacao, una ricetta che saprà stimolare palato e curiosità”

Chiamato anche Oro rosso, per i sottilissimi stimmi di color rubino, lo zafferano, sbriciolato, libera i pigmenti gialli contenuti al loro interno, colorando le pietanze e donando loro anche il suo caratteristico sapore e profumo. L'energico effetto del giallo zafferano sarà quindi proposto dall'antipasto al dolce, piatti in cui questa spezia meravigliosa sarà

l'ingrediente fondamentale che i qualificati chef insegneranno ad utilizzare al meglio.

Tre giornate quelle di Zafferiamo che rappresentano un appuntamento unico nel quale, oltre a scoprire interessanti curiosità culinarie, si avrà la possibilità di apprezzare lo zafferano anche nelle arti della pittura e della tintura, ma non solo. A partire da venerdì, ogni giorno la manifestazione offrirà attività culturali stimolanti come il laboratorio di pittura con lo zafferano, quello di tintura di tessuti e filati, sempre con il croco, ovviamente, ma anche il corso intensivo di ricamo a Punto Perugino e il laboratorio di ceramica Tutto questo e molto altro ancora nell'avvincente teatro rinascimentale che è Città della Pieve.

A seguire, gentilmente offerte dallo chef Vito Quarto, le foto del tiramisù che vi aspetta a Città della Pieve durante Zafferiamo il 24, 25 e 26 ottobre 2014.