



Accademia Italiana della Cucina
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Fondata da Orio Vergani nel 1953
Delegazione della Spezia



Delegazione
della Spezia

Sabato 29 Marzo 2014 - ore 9,30

Camera di Commercio
Sala Marmori

**Piazza Europa - La Spezia
Campiglia**



Con il patrocinio di



PROVINCIA DELLA SPEZIA



Città della Spezia



Area Marina Protetta delle Cinque Terre

La Delegazione della Spezia dell'Accademia Italiana della Cucina insieme con il FAI Fondo Ambiente Italiano – Delegazione della Spezia hanno programmato il convegno dal titolo “Lo zafferano di Campiglia”.

Campiglia è l'ultimo baluardo montagnoso delle Cinque Terre che porta al Monte Muzzerone e a Portovenere; da qui in lontananza si vedono le Apuane, la costa toscana e nei giorni più limpidi l'isola Gorgona che spunta dal mare.

Qui all'interno del Parco Nazionale delle Cinque Terre i terrazzamenti abbandonati sono stati coltivati a zafferano, che è diventato da pochi anni una coltivazione intensiva e di grande qualità. Questo zafferano è usato nelle cucine più raffinate, anche perché ha costi di lavorazione e produzione piuttosto alti.

Per ottenere questa spezia è necessario che i fiori vengano raccolti all'alba e subito privati dei lunghi stimmi rossi, i quali devono essere essiccati al sole. Per 1 kg di zafferano occorrono circa 150.000 fiori e 2 mesi di lavoro.

Il convegno, pertanto, si propone di diffondere la conoscenza di una realtà antica e importante del territorio a ridosso delle Cinque Terre e promuovere la particolare produzione di questa zona in un itinerario che comprende, oltre alle straordinarie bellezze paesaggistiche, la scoperta di sapori antichi e tradizionali.



Lo zafferano di Campiglia

PRIMA PARTE

Camera di Commercio
Sala Marmori

Ore 9,30 Inizio Convegno
Saluto delle Autorità

Introduzione ai lavori

Dott.ssa Marinella Curre Caporuscio
Delegata Accademia Italiana della Cucina
Capo Delegazione FAI La Spezia

Campiglia e il Parco Nazionale delle Cinque Terre

Dott. Vittorio Alessandro
Presidente Parco Nazionale Cinque Terre

L' Associazione Campiglia

Marco Cerliani
Presidente Associazione Campiglia

Lo zafferano dalla mitologia alla storia

Prof. Egidio Banti
Accademico

Lo zafferano in botanica

Prof. Piero Bruschi
Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e
dell' Ambiente (DISPAA)
Università di Firenze

Coffee break

Proprietà benefiche, terapeutiche, nutrizionali e afrodisiache

Dott.ssa Fabrizia Pavanetto e Dott. Roberto Galli
Accademici

Lo zafferano nella letteratura

Dott.ssa Patrizia Gallotti
Accademica

Modera e coordina *Dott. Costantino Malatto*
giornalista enogastronomico di Repubblica



SECONDA PARTE

Spostamento con pullman privato a Campiglia e
continuazione del convegno
presso il **Ristorante La Lampara**

Ore 13,00

Lo zafferano in cucina
Chef Paolo Rigamonti
di Alice TV

Pranzo Conviviale

Al termine visita del mulino ottocentesco restaurato con
esposizione di prodotti locali.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

marinellacurre@libero.it
drgalli@libero.it

*Per problemi organizzativi le prenotazioni dovranno
pervenire entro il 24 marzo p.v.*

RINGRAZIAMENTI

Parco nazionale delle
Cinque Terre



Camera di Commercio
La Spezia



Camera di Commercio
La Spezia



I.P.S.S.A.R G.Casini
La Spezia



Associazione
Campiglia

