



Questo sito usa i cookie di terze parti per migliorare i servizi e analizzare il traffico. Le informazioni sulla tua navigazione sono condivise con queste terze parti. Navigando nel blog accetti la politica dei cookie. Accetto



seguici su  

login  | registrati 

giovedì, 29 ottobre 2015

cerca nel sito

TRASIMENO | VALDICHIANA | ORVIETANO

EDITORE | REDAZIONE | PUBBLICITÀ | COLLABORA CON NOI

Home | Ambiente / Territorio | Cronaca | Cultura | Economia / Lavoro | Politica | Salute | Sport | **Manifestazioni / Eventi** | Curiosità / Svago | Photo gallery | Video | Musica

Oroscopo | Ricette | Benessere | Pianeta Casa | Motori | Fashion | Animali | Fresco a Scuola | Natura

Parigi - Hotel  
Axel Opera Par...

Prenota

Parigi - Art Hotel  
Lafayette

Prenota

Parigi - Pointe  
Rivoli

Prenota

19/10/2015

## Zafferano, le giornate dedicate allo Zafferano

A Città della Pieve dal 23 al 25 ottobre tre giorni all'insegna dello Zafferano: oltre a scoprire curiosità culinarie, si potrà apprezzare lo zafferano anche nelle arti della pittura e della tintura



CITTÀ DELLA PIEVE - Una spezia pregiata, un'esplosione di gusto al palato con zero calorie, una fonte di antiossidanti con proprietà antidepressive e addirittura afrodisiache, lo Zafferano o Crocus Sativo, torna protagonista a Città della Pieve con una tre giorni dedicata alla scoperta degli impieghi (anche insoliti.) di questa sorprendente risorsa. Tre giornate quelle di Zafferano 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. Dal 23 al 25 ottobre, da mattino a sera, mostre mercato, eventi gastronomici, opere d'arte realizzate con lo zafferano, ricami e corsi intensivi dell'arte dei pizzi con l'uso dello zafferano e la possibilità di visitare i campi urbani di zafferano e la raccolta dei fiori, offriranno un motivo in più per visitare la splendida Città della Pieve. Pizza, gelato, birra e prodotti cosmetici, opere d'arte, tessuti, pizzi e ricami... tutto a base di Zafferano. E sempre dal 24 al 26 ottobre una lunga lista di ristoranti del territorio proporrà nei Menù piatti a base di zafferano purissimo in fili. (L'elenco dei ristoranti è consultabile sul sito [www.zafferanodictadellapieve.it](http://www.zafferanodictadellapieve.it) .

"Coltiva il tuo cibo". Nello spazio di Piazza Plebiscito per tutta la durata della manifestazione si troveranno: un campo di zafferano realizzato dal Consorzio dei Produttori, l'orto con i prodotti di stagione realizzato dall'Azienda Agricola Melagrani, una mostra su frutta e semi antichi a cura del Parco Tecnologico Agro Alimentare 3A e della Casa dei Semi, piante da frutto di varietà antiche a cura della Azienda Fruitticoltura Orvieto di Giulio Leonardi, gli antichi semi del museo di storia naturale "A.Verrini" a cura della Associazione Scientifica ASAV, un allestimento con piante ed essenze del vivaio Salto del Prete, laboratori didattici esperienziali sul tema dell'alimentazione a cura della Fondazione Ant - Umbria.

Mostra mercato "Zafferano e ... non solo". Venerdì 23 a partire dalle 16.00 e sabato e domenica dalle 9 del mattino alle 20, in via Vittorio Veneto si terrà la mostra mercato delle produzioni agro-alimentari di qualità.

Venerdì 23 Ottobre. Alle 16.00 al Mercato Coperto SaffronArt si terrà l'inaugurazione della mostra collettiva di opere realizzate con l'uso dello zafferano di Città della Pieve. Sempre alle 16.00 alla Rocca (Piazza Matteotti) inaugurazione della Mostra di pizzi e ricami realizzati con lo zafferano di Città della Pieve a cura della scuola di ricamo "Punti d'Arte" e Corso intensivo di ricamo a "Punto Perugino" (venerdì 17,00 - 19,00; sabato 9,00 - 13,00; domenica 9,00 - 13,00) per informazioni ed iscrizioni: 349 7631892. Dalle ore 18,00 Degustazioni ai Profumi dello Zafferano al Mercato Coperto. Info prenotazioni e costi 0578 298520 - 347 3811394.

Sabato 24 Ottobre. Ore 09.30 Visita ai campi urbani di Zafferano e raccolta dei fiori. Da Piazza del Plebiscito un percorso di trekking urbano conduce ai campi e agli orti familiari. Ore 11.00 Sfiocatura ed essiccazione dello Zafferano in piazza Matteotti. Ore 11.00 Convegno a Palazzo della Corgna: PSR 2014/2020: Nuove opportunità per le imprese con interventi di Fernanda Cecchini Assessore all'agricoltura della Regione dell'Umbria e Massimo Tiraccorrendo Presidente del GAL Trasimeno Orvietano. Al Mercato Coperto di Via Veneto dalle ore 12.00 Menù degustazione ai profumi dello zafferano a cura del Consorzio Zafferano di Città della Pieve (Info prenotazioni e costi 0578 298520 - 347 3811394). Dalle ore 11.00 in piazza Matteotti laboratori: pittura con preparato allo zafferano a cura di Officin'Arte, lavorazione della terracotta a cura di Terr'Arte, realizza il tuo braccialetto: laboratorio di macramè a cura della Associazione Punti d'Arte. Ore 12.00 Laboratorio di cucina "Mani in pasta" - Pasta fatta a mano allo zafferano. Dalle ore 15,00 Presentazione dei prodotti: gelato allo zafferano presentato dalla gelateria Stefanini Mirko, birra allo zafferano presentata dalla Azienda Agricola Meonia - Birra Agricola, pizza e zafferano presentata dalla Pizzeria 320°, profumeria e cosmesi presentata da L'Ape Contadina. Ore 16.00, lo zafferano in cucina - piatti allo zafferano presentati dagli chef e alle 17.00 al Teatro il Concerto dei premiati del Concorso Pianistico Lia Tortora.

Domenica 25 ottobre, dalle 9.30 visita ai campi urbani di Zafferano e raccolta dei fiori. Dal centro storico un percorso di trekking urbano conduce ai campi e agli orti di zafferano. Ore 11.00 Sfiocatura ed essiccazione dello Zafferano. Mercato Coperto - Via Veneto dalle ore 12.00 Menù degustazione ai profumi dello zafferano a cura del Consorzio Zafferano di Città della Pieve (Info prenotazioni e costi 0578 298520 - 347 3811394). Area Eventi Piazza Matteotti Ore 12.00 Laboratorio di cucina "Mani in pasta" - Pasta fatta a mano allo zafferano dalle ore 15,00 Presentazione dei prodotti: formaggi allo zafferano presentati dal caseificio Mazzatosta, dolci allo zafferano presentati dalla Pasticceria Margottini, grappe e macerati allo zafferano presentati dalla Liqueoreria Erboristica Visconti. Mercato Coperto - Via V. Veneto Ore 16.00 Lo zafferano in cucina - piatti allo zafferano presentati dagli chef Spazio Kossuth nelle Rimesse del Palazzo Vescovile in Via Vannucci. Durante la manifestazione sarà possibile visitare gratuitamente le opere realizzate dal Maestro con l'impiego dello zafferano

E per chi vuole saperne di più... Cenni Storici: Lo zafferano di Città della Pieve "Il Croco di Pietro Perugino"

Che lo zafferano si producesse in Umbria - e quindi anche a Castel della Pieve - a partire perlomeno dal sec. XIII è testimoniato dallo Statuto di Perugia del 1279 e da molti altri documenti successivi, che ci fanno capire anche quanto la sua produzione fosse importante per l'economia della città, dove doveva servire principalmente per la tintura dei tessuti.

In epoca moderna, è stato l'agronomo Alberto Viganò a impiantare nelle sue proprietà nel territorio pievese, alla fine degli anni '70, dei bulbi di zafferano provenienti dalla Spagna. A lui fecero seguito altri coltivatori della zona, affascinati dall'esperienza di Viganò.

In breve tempo, ci si rese conto che lo zafferano si adattava molto bene sia al clima che al terreno dell'area pievese. In seguito, grazie anche alla collaborazione con la Facoltà di Agraria di Perugia vennero così intensificate le attività rivolte ad approfondire la conoscenza dello zafferano, sia dal punto di vista della coltura (caratteristiche e potenzialità produttive) che dell'impiego in cucina e nell'arte tintoria. Infine, nel 2002, nasce il Consorzio Il Croco di Pietro Perugino - Zafferano di Città della Pieve Alberto Viganò, con lo scopo di tutelare il prodotto, promuovendone la produzione e il commercio e salvaguardandone la tipicità e le caratteristiche peculiari. Attualmente il Consorzio associa 31 soci, le cui aziende ricadono nella Zona di produzione che comprende un ampio territorio che va dal Lago Trasimeno all'alto Orvietano e include 16 Comuni.

Lo zafferano di Città della Pieve è commercializzato esclusivamente in fili per garantirne l'autenticità.

MUTUO CASA anch'io

Acquisto e/o costruzione prima casa

Ristrutturazione e/o riqualificazione energetica

il mutuo adatto a TE!

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale riferito a mutui a tasso variabile indicizzati all'Euribor 3 mesi valido sino al 30/09/2014. Per le condizioni contrattuali consultare i fogli informativi disponibili in Filiale e sul sito [www.crediumbria.it](http://www.crediumbria.it).

REVISIONI VEGA,  
SICURI E PREMIATI!

PER OGNI REVISIONE IN OMAGGIO  
UNA RICARICA TELEFONICA  
O UN UTILISSIMO GADGET

VEGA  
AUTORIPARAZIONI

Parigi - Hotel  
Axel Opera  
Paris 9

Prenota

Parigi - Pointe  
Rivoli

Prenota

Parigi - Royal  
Bergère

Prenota

CINEMATATRO  
Cesare Caporali  
- Castiglione del Lago

Tel. 075 9653152 [seg tel]  
[www.lagodarte.com/cinemacaporali](http://www.lagodarte.com/cinemacaporali)  
diventa amico del Caporali su 