

Cascia: tornano tanti “gioielli”

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

C'è stata una ragione in più, quest'anno per andare a un fine settimana a Cascia: la riscoperta dello zafferano.

Ne scrive - da esperto - su “Repubblica”, Alvaro Fiorucci: “C'è la natura che in questa parte della Valnerina regala uno degli spettacoli più suggestivi dell'Italia Centrale. C'è il forte richiamo della spiritualità di Rita con l'imponente santuario a lei dedicato e Roccaporena il borgo che le ha dato i natali. E c'è, ancora, un ambiente dove dalle escursioni alla gastronomia tutto si muove con sincronismo slow...c'è una ragione in più per spendere un fine settimana a Cascia. C'è, infatti, un weekend interamente dedicato alla riscoperta dello zafferano e alle tradizioni della sua coltivazione e del suo impiego in cucina nel corso dei secoli. Da non perdere la passeggiata per le “vie dell'oro” una degustazione guidata da cuochi e sommelier. La preziosa spezia gialla è in tutti i piatti, dai primi ai dolci. E addirittura in pasticci e liquori, nella birra e nei formaggi. gustosi e arditi esperimenti per dimostrare che il limitante binomio risotto - zafferano è ormai definitivamente superato. Di più: accanto al protagonista, fanno il loro ingresso in scena la roveja che è un minuscolo pisello selvatico e il fagiolo “monachello” la cui coltivazione è ripresa da pochi anni grazie a 64 semi recuperati fortunatamente dall'antropologo Luciano Giacchè.