



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



*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 Mužzerone 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 stocchi 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.*

Quota di partecipazione € 50,00  
Pagamento in loco



*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 338 6851218  
drgalli@libero.it 333 7280142  
mcsabatini@libero.it 393 3087458

*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

