Turismo esperenziale: lo zafferano protagonista della “Festa dei Solchi”

8 Agosto 2022



SAN PIO DELLE CAMERE. Un’introduzione teorica sulla storia e la produzione dello zafferano, come si puliscono e preparano i bulbi e poi, un passaggio nello zafferaneto, ovvero il campo dove cresce il crocus, dove, seguiti dai produttori, i visitatori hanno avuto l’opportunità di piantare i bulbi di questa straordinaria pianta della famiglia delle iridacee.



I turisti imparano la storia dello zafferano

Si è chiusa ieri a San Pio delle Camere, l’8° edizione della Festa dei Solchi, vero esempio di turismo esperenziale che, quest’anno, ha fatto il pieno di presenze dando ai produttori di zafferano la possibilità di illustrare, gratuitamente, tutti i segreti che si celano dietro la produzione del cd. “oro rosso”.

Non solo, ai partecipanti, è stata anche impartita una lezione su come coltivare la pianta in vaso. A tal proposito sono stati realizzati dei sacchetti contenenti i bulbi e le relative istruzioni per piantarli in casa, reperibili, per chi volesse acquistarli, presso gli agriturismi della zona.



Bulbi pronti per essere piantati dai turisti

Un’esperienza unica che, di anno in anno, sta conquistando sempre più turisti ben lieti di diventare “coltivatori di zafferano per un giorno”. Tantissime, infatti, le prenotazioni raccolte dall’associazione “Le vie dello zafferano” che da anni promuove lo Zafferano dell’Aquila Dop.

Una manifestazione molto partecipata che si è conclusa con il concerto “Musiche dal Mondo” del gruppo Aka Project che, dal castello di San Pio delle Camere interdetto al pubblico, ha affidato la musica al vento che l’ha diffusa in tutta la piana.



Il castello di San Pio delle Camere

Ne abbiamo parlato con Sonia Fiucci, presidente dell’associazione “Le vie dello Zafferano”.

La Festa continua l’ultima settimana di ottobre quando verrà data la possibilità, a tutti coloro che hanno piantato i bulbi nei giorni scorsi, di raccogliere i fiori e partecipare a tutte le fasi della trasformazione fino all’essiccazione degli stimmi e all’ottenimento della spezia.