

La Confederazione Imprese Italia e le eccellenze imprenditoriali di Sassinoro insieme
per la valorizzazione dello Zafferano del Matese



Zafferano



Sassinoro

Una grande fetta dell'eccellenza italiana è rappresentata dalle PMI del Sud Italia. Il recente evento organizzato a Benevento dalla **Confederazione Imprese Italia**, con la partecipazione

del Senatore

Luca De

Carlo

Presidente della 9° Commissione permanente (Industria, Commercio, Turismo Agricoltura ed Agroalimentare) e del Senatore

Domenico Matera

, fu l'occasione per approfondire con gli imprenditori interventi

le opportunità della produzione italiana e la valorizzazione del territorio campano attraverso iniziative di marketing territoriale e promozione sui mercati esteri

. L'accento sul territorio posto durante i lavori da

Biagio Cefalo

, presidente della Confederazione,

Carlos Sorrentino

, segretario della Confederazione e dal giornalista casertano

Domenico Letizia

, diede slancio ad una serie di idee con le imprese del territorio che stanno iniziando a generare frutti importanti. Dalla collaborazione della

Confederazione Imprese Italia

con il progetto di Sassinoro “

Zafferano del Matese

” è nata l'idea/iniziativa “

A cena con lo zafferano

”, che si svolgerà il 5 agosto a Sassinoro, con uno

evento gastronomico a cura dello Chef Ubaldo Pucillo

, presso l'Azienda “

Zafferano del Matese

”. Grazie all'attività della famiglia dell'imprenditore

Pasqualino Mastrantuono

, Sassinoro punta a divenire

un territorio di eccellenza per la coltivazione dello zafferano puro in stimmi

. Lo zafferano nasce a 750 metri di altezza sul mare, nel

Parco regionale del Matese

, un posto dalla natura incontaminata e dalle acque cristalline,

luogo ideale per la coltivazione di questa pregiata spezia che qui si nutre soltanto di ottimo terreno e aria pulita

. La versatilità di questa spezia sta spingendo la realtà di Sassinoro a realizzare, con la collaborazione della Confederazione Imprese Italia,

diversi prodotti allo zafferano di alta qualità e nuovi progetti per la promozione del territorio

in Campania e all'estero. “

Potere colorante, amaricante e odoroso: un prodotto di altissimo livello, capace di dare alle pietanze il giusto carattere e la dovuta eleganza. Elemento immancabile nella cucina di chi vuol coniugare la voglia di modernità con i richiami alla cucina tradizionale, promuovendo un intero territorio e sviluppando nuovi progetti per far conoscere ai visitatori e ai turisti la lavorazione dello zafferano senza l'utilizzo di macchinari per preservarne le particolari qualità organolettiche. All'alba, i fiori vengono raccolti, per poi procedere con la delicata estrazione dei pistilli, che vengono prelevati uno alla volta con grande cura ed attenzione e vengono messi ad

essiccare

”, ha ribadito il giornalista

Domenico Letizia

.”

Lo Zafferano del Matese, una coltivazione in stimmi di altissima qualità, vera prelibatezza del Made in Italy agroalimentare del territorio, merita di essere conosciuto all'estero per aumentarne la commerciabilità, innescando sviluppo sostenibile e innovativo per il territorio di Sassinoro e le sue imprese agricole. L'iniziativa del 5 agosto è un primo appuntamento di estrema importanza per rilanciare tale territorio

”, ha ribadito

Biagio Cefalo

, presidente della Confederazione Imprese Italia.