

GIALLO, IL COLORE DELLA FELICITÀ

Ancora oggi si usa regalare lo zafferano per augurare felicità benessere e lunga vita

Prima fu colore, poi profumo ed infine sapore. Già agli albori della storia c'è tutto un fruscio di vesti e di veli tinti di zafferano, uno sfumare di cosmetici e un incalzare di paragoni con il fiore prezioso.

Dalle toghe degli antichi Egizi all'abito del Dalai Lama, lo zafferano ha donato il suo colore giallo agli abiti regali o sacri di ogni tempo e luogo.

Ma non solo, utilizzato come tintura per i fili di lana che servono per dare vita agli stupendi tappeti persiani e per i tessuti del Kashmir, sembra che lo zafferano sia stato fin dall'antichità più remoto altamente simbolico: da sempre è stato infatti collegato alla ricchezza, sia materiale sia spirituale, e per tale motivo è riservato a coloro che regnano o che si incamminano su di una via spirituale, come per esempio i monaci buddhisti tibetani, birmani o thailandesi.

Prezioso come la porpora, lo zafferano serviva per tingere gli abiti dei re Assiri e dei re d'Irlanda, le calzature dei re di Babilonia, così come per tingere le bende con cui si avvolgevano le mummie egiziane. Le spose dell'antica Roma portavano dei veli tinti con lo zafferano e questa tradizione giunse fino al Medioevo: le nobili dame indossavano infatti sotto i loro abiti nuziali una tunica di seta anch'essa tinta con lo zafferano (e probabilmente tale costume è nato anche a causa delle proprietà afrodisiache, oggi dimostrate scientificamente, possedute dalla spezia). Nelle miniature lo zafferano sostituiva spesso l'oro e con esso si tingeva anche il cuoio.

Il colore giallo e quindi anche lo zafferano sono sinonimi dunque di benessere, bellezza, abbondanza, salute, gioia, felicità e vitalità. Nei paesi d'oriente si usa ancora oggi regalare lo zafferano per augurare una vita lunga, prospera e felice a chi lo riceve. Usiamo dunque la benefica spezia che regala ai nostri piatti il colore dell'allegria gustando queste ricette semplici e veloci.

Pasta con carciofi (per 4 persone)

400 g di mezze maniche rigate
1 bicchiere di olio d'oliva - 5 carciofi spinosi
1 mazzetto di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio
1 ventina di olive nere - 2 bustine di zafferano
parmigiano reggiano grattugiato - sale e pepe q.b.

Pulite e tagliate a fettine sottili i carciofi e uniteli in una padella con l'olio d'oliva, all'aglio, le olive snocciolate, il prezzemolo, il sale e il pepe q.b. Fate andare fino a cottura con un coperchio sulla padella. Nel caso aggiungete mezzo bicchiere d'acqua e nel sughetto ottenuto fate sciogliere lo zafferano. Fate cuocere la pasta, scolate e versate in padella. Fate saltare per alcuni minuti, aggiungendo un'abbondante grattugiata di parmigiano reggiano.

Bucatini con broccoletti alla siciliana (per 4 persone)

400 g di bucatini - 600 g di broccoletti
1/2 dl olio di oliva - 1 cipolla - 40 g di uva passa
40 g di pinoli - 1 bustina di zafferano
parmigiano reggiano grattugiato - sale e pepe q.b.

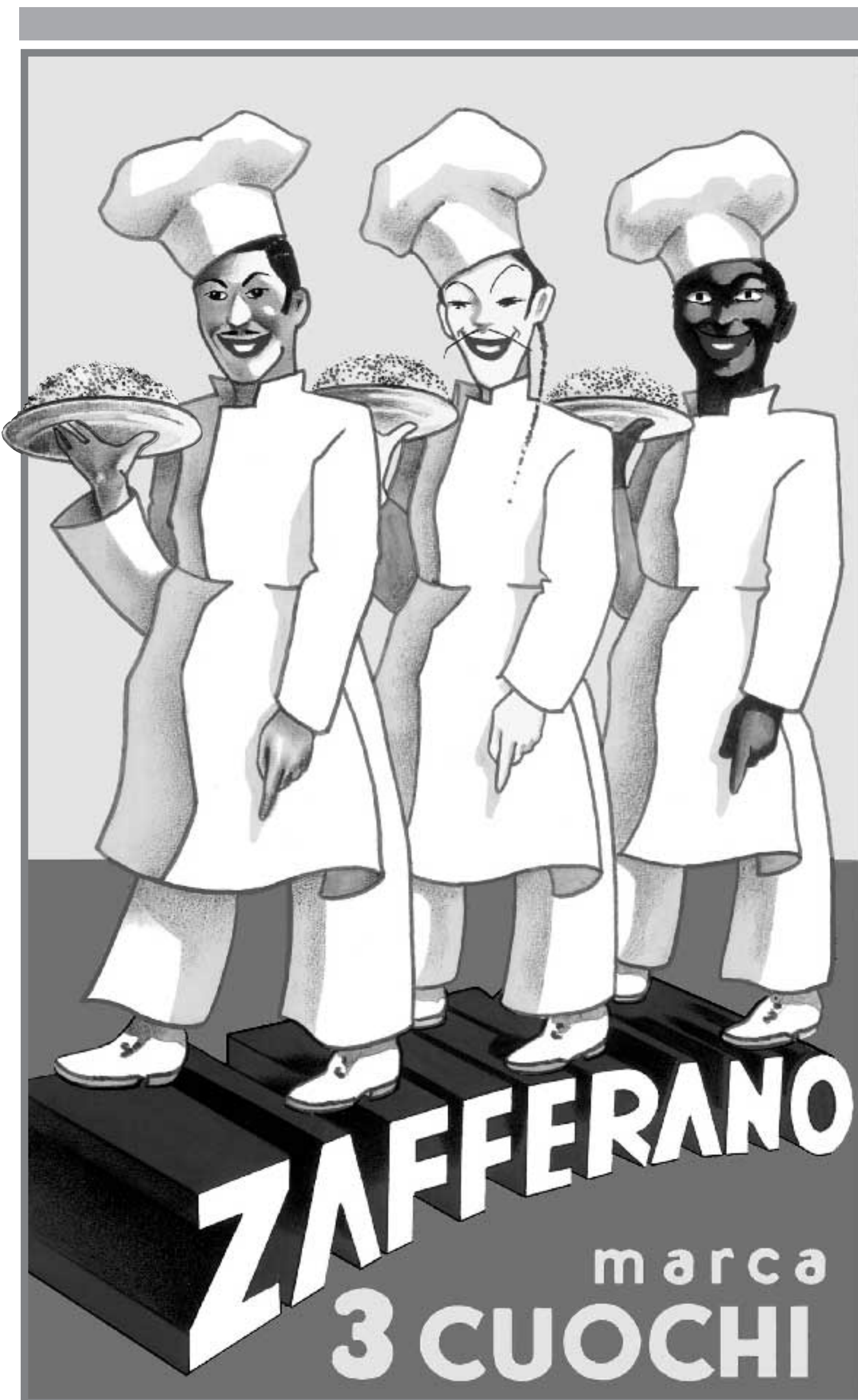
Pulite i broccoletti, lessateli e tenete l'acqua di cottura. Fate soffriggere la cipolla tritata. Appena questa appassisce mettete l'uvetta (rinvenuta in acqua tiepida) e i pinoli spezzettati. Aggiustate di sale e pepe e aggiungete lo zafferano. Mettete dentro i broccoletti e un po' di acqua di cottura tenuta da parte, per coprire a filo, riportate a bollore; terminate la cottura in modo che si formi in pentola una salsa abbastanza densa e con questa condite i bucatini. Servite con una bella grattugiata di parmigiano reggiano.

Scarola allo zafferano (per 4 persone)

mezzo cespo di insalata scarola
aceto balsamico - 1 bustina di zafferano
olio d'oliva e sale q.b.

In un tegame fate rosolare a fuoco vivo la scarola che avrete già preparato tagliata. Aggiungete un po' di aceto balsamico, lo zafferano stemperato in pochissima acqua. Fate andare ancora per un minuto circa. Condite con olio d'oliva e sale q.b.

Per Informazioni: **Bonetti S.p.A.**
Via Delle Forze Armate, 320 - 20152 Milano
Tel. 02 45.62.082 - Fax 02 48.91.07.69



**DA 60 ANNI
IL VINCENTE
IN CUCINA**