

POLVERE D'ORO TRA LE SPEZIE

Come trovare un tesoro senza troppa fatica

Forse non tutti sanno da dove si ricava lo zafferano e forse alcuni credono che si tratti di una qualche sostanza chimica, creata in laboratorio, che ha l'unico scopo di colorare alcuni dei nostri piatti tradizionali. Ma la realtà non è questa, se avrete la pazienza di seguirci in questo viaggio alla scoperta dello zafferano, scoprirete molte cose interessanti che vi aiuteranno a migliorare un poco la qualità della vostra vita.

Ed ecco alcune informazioni su questo prezioso ingrediente della nostra cucina.

Lo zafferano è in realtà un fiore, coltivato allo scopo di ricavarne la ben nota spezia; questo fiore, il *crocus sativus*, ha un bel colore che varia dal lilla chiaro al viola purpureo. All'interno della sua corolla si trovano, al termine di un filamento bianco, 3 stili di colore arancio o rosso vivo, e proprio da questi ultimi si ricava la spezia detta zafferano.

Tali stimmi contengono una sostanza solubile, la crocina, che tinge di giallo salse, intingoli, risotti ed altre preparazioni culinarie, dando loro un gusto particolare e molto apprezzato nelle cucine di tutti i paesi del mondo.

Il clima ideale per la coltivazione dello zafferano è quello mediterraneo, con una temperatura invernale che non scende oltre i -10°C e la posizione ideale è quella che permette alla pianta di ricevere luce pur rimanendo in parte ombreggiata. I bulbi dello zafferano vengono posti nel terreno in primavera e, a seconda del clima, si può effettuare il raccolto da settembre a novembre. I fiori si raccolgono nelle prime ore del mattino o alla sera, quando sono chiusi, e la loro raccolta dura circa 25 giorni. Si procede in questo modo: si tagliano i fiori alla base e si mettono su una stuoia all'ombra; a questo punto si taglia il filamento bianco di ogni fiore sotto al punto dove iniziano gli stimmi.

Pensate, un raccogliitore di zafferano esperto può ottenere circa 250 grammi di stimmi freschi in quattro ore di lavoro!

Gli stimmi vengono quindi fatti seccare all'ombra e riparati dall'aria o, meglio, utilizzando un piccolo forno o un bracier. Durante questa operazione essi perdono circa i quattro quinti del loro peso!

Questa spezia è molto delicata, oltre che preziosa, e l'umidità e la luce le nuocciono: bisognerà quindi conservarla in barattoli ben chiusi, posti in luogo asciutto e buio.

Per avere un kg di spezia sono necessari circa 120.000 fiori.

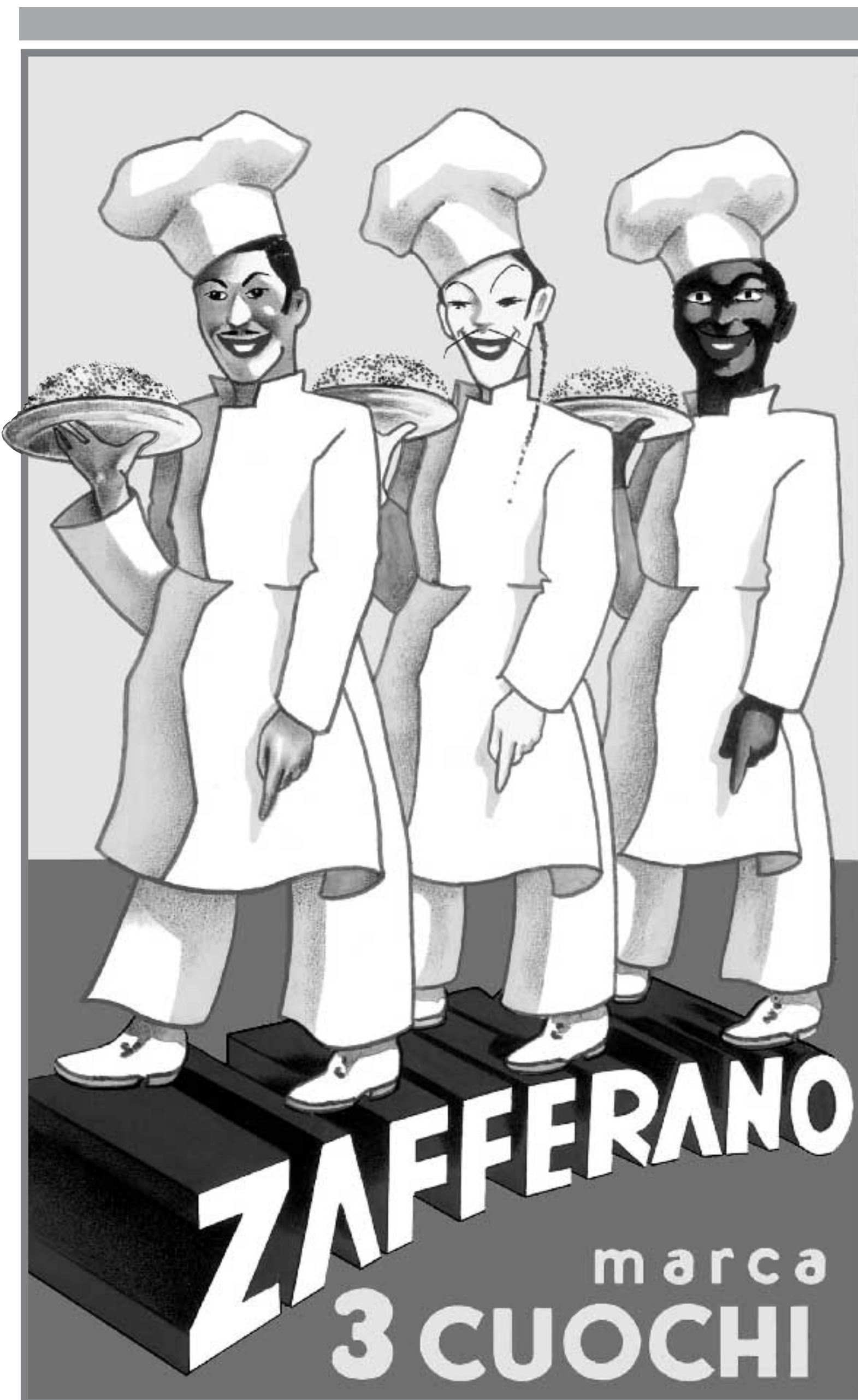
La spezia "ecologica" per eccellenza

E' facile osservare come la produzione dello zafferano venga attuata nella più totale assenza di qualsiasi tipo di meccanizzazione; essa è quindi totalmente artigianale e curata in ogni sua fase. Tutte le volte che prepariamo un piatto arricchito dal magico colore e dal particolare sapore dello zafferano, è importante ricordare che, oltre a usufruire delle sue molteplici proprietà curative e alimentari, facciamo anche uso di un prodotto totalmente naturale, nella cui produzione non intervengono sostanze chimiche tossiche o processi di lavorazione che possono in qualche modo alterarne il gusto o le caratteristiche fondamentali; anzi, con l'essiccazione degli stimmi se ne esaltano il sapore e la capacità di donare colore ai nostri piatti!

E allora facciamone uso ogni giorno, anche un solo pizzico porterà la natura nei nostri piatti e nelle nostre vite, il suo colore rallegrerà la nostra tavola, le sue proprietà benefiche ci permetteranno una buona digestione e manifesteranno i loro effetti positivi anche durante il corso della giornata. Saremo più attivi, anche se più rilassati, e affronteremo con maggiore energia la nostra vita.

È naturale chiedersi a questo punto come tutto ciò sia possibile, se ci seguirete sul nostro cammino alla scoperta delle molte virtù dello zafferano scoprirete come, con poca spesa e senza alcuna fatica, potrete portare salute, gioia e piacere alla vostra famiglia!

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**