

# ZAFFERANO SÌ, MA D.O.C.

**Alcuni consigli su come acquistare e riconoscere lo zafferano di qualità**

L'alto prezzo dello zafferano, a causa del lavoro paziente e faticoso necessario per ottenerlo, è sempre stato il motivo principale delle continue e diverse sofisticazioni cui è andato soggetto; anche Plinio, botanico e naturalista latino, a proposito dello zafferano scrive: "non vi è cosa che si falsifichi quanto questa".

Il fiore dello zafferano è formato da tre fili di colore rosso vivo (stigmi) che costituiscono lo zafferano propriamente detto e due fili più corti gialli detti comunemente femminelle che non hanno nessuna proprietà organolettica (potere colorante, amaricante, odoroso) e quindi nessun valore commerciale. Le frodi su cui potete imbattervi possono seguire tre vie distinte:

1) I fili di colore rosso vivo vengono miscelati con le femminelle dello zafferano o con parti di piante diverse dallo zafferano (curcuma, cartamo etc.) ma simili per il colore giallo o con altre sostanze varie (fibre e peli di canna, filamenti di gelatina, fibre di canapa colorata etc.)

2) I fili di color rosso vengono tagliati con altrettanti fili ormai vecchi e bianchi che vengono colorati naturalmente o artificialmente.

3) Ai fili di color rosso si aggiungono sostanze, organiche e non, per aumentarne il peso. (Acqua, oli e grassi, sciroppo di zucchero, polveri minerali, argilla etc.)

È chiaro che tutte queste frodi riducono drasticamente il valore dello zafferano oltre a nuocere in alcuni casi alla salute.

Quando siete sul punto di acquistare zafferano presso il vostro Supermercato abituale o presso il negoziante di fiducia, fate molta attenzione al prezzo ed al peso della bustina. Un prezzo troppo basso nasconde certamente spiacevoli sorprese; state acquistando probabilmente zafferano di qualità scadente e una bustina più leggera delle altre. Lo si sa che con lo zafferano basta poca quantità in meno di prodotto per avere forti differenze di prezzo.

Lo stesso discorso vale se state trascorrendo una piacevole vacanza all'estero e vi offrono manciate di zafferano per pochi dollari; allora state cadendo nella trappola: quella polvere gialla non è neppure lontana parente dello zafferano; si tratta probabilmente di curcuma o cartamo, solo all'apparenza simili alla preziosa spezia.

Ma lo sapete voi meglio di me che la prova del nove sulla qualità dello zafferano che avete scelto la fate aprendo la bustina e confrontandone il contenuto. La polvere di zafferano che vi trovate davanti agli occhi deve essere di colore uniforme rosso vivo brillante e non deve essere umida. Lo zafferano economico può essere miscelato con la femminella o altri componenti senza nessun valore gastronomico o commerciale. Se è eccessivamente umido potrebbero formarsi dei microrganismi che rovineranno lo zafferano o addirittura lo faranno ammuffire... ma soprattutto vuol dire che avete acquistato a quel prezzo più acqua e meno zafferano. Non ci avete mai pensato, vero? Diffidate dunque delle bustine di zafferano che non conoscete e che sono da poco tempo sul mercato. Il consiglio che vi possiamo dare è di rivolgervi alle marche che da moltissimi anni operano nel settore, conosciute da tutti e che non hanno mai tradito la fiducia del consumatore.

Comunque sarà il vostro palato a convincervi se avete fatto una buona scelta. Se avete mescolato lo zafferano con cura agli altri ingredienti e l'avete aggiunto qualche minuto prima di togliere la preparazione dal fuoco (in genere è preferibile non farlo cuocere molto) non potranno passarvi inosservati al momento dell'assaggio il colore, il sapore, il profumo dei vostri piatti a base di zafferano. Un bel colore giallo oro, un sapore deciso e rotondo, un profumo diffuso devono accompagnarvi quando gustate questa preziosa spezia.

Non dimenticate poi che il colore, il sapore, il profumo devono essere costanti nel tempo; cosa che solo lo zafferano di marca e qualità è in grado di garantirvi vista la difficoltà di conservare a lungo le caratteristiche organolettiche del prodotto. Se avete avuto la pazienza di seguirci in questo viaggio alla scoperta di cosa contraddistingue lo zafferano di qualità da tutti gli altri, non sbaglierete di certo la vostra scelta.

Non rinunciate dunque ai piaceri della buona tavola e... non dimenticate... buon zafferano a tutti!

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**