

## ZAFFERANO IN STIMMI

Prima del sorgere del sole. 100% Puro Zafferano dell'Aquila in stimmi. Denominazione d'Origine Protetta.

### LA COLTIVAZIONE

Lo zafferano è la spezia più preziosa al mondo: è un prodotto unico, frutto di un complesso e lungo processo di produzione che lo rende incredibilmente pregiato. Per ottenere 1 kg di zafferano occorrono circa 140.000 fiori e circa cinquecento ore di lavoro. Il lavoro di raccolta degli stimmi deve essere fatto rigorosamente a mano e prima del sorgere del sole. La fioritura è tanto repentina quanto breve e avviene nella stagione autunnale, nel mese di ottobre. I fiori vengono raccolti uno per uno manualmente, esclusivamente nelle prime ore del mattino, quando la corolla è ancora chiusa; vengono quindi portati nei nostri laboratori per procedere alla sfioratura, cioè la separazione degli stimmi dai petali.

Gli stimmi ottenuti sono raccolti in appositi setacci e messi ad asciugare sopra la brace di legna di mandorlo, procedura attraverso la quale lo Zafferano dell'Aquila DOP mantiene il colore rosso porpora e tutto il suo caratteristico aroma.

Lo zafferano nella storia Lo zafferano è il vero frutto dell'amore. Stando alla mitologia greca, lo zafferano sarebbe, infatti, il frutto dell'amore tra un giovane bellissimo di nome Krokos e una ninfa di nome Smilace. La ninfa, purtroppo, era la favorita del dio Hermes che, per invidia, trasformò il giovane Croco in un bulbo dal bellissimo fiore.

L'utilizzo del fiore di *Crocus Sativus L.*, della famiglia delle Iridacee, affonda le radici in un lontano passato lungo millenni. Nell'Antico Egitto gli stimmi di zafferano erano impiegati, come descritto nel Papiro di Ebers del 1550 a.C., in molteplici cure mediche. Allo stesso modo, medici greci e romani come Ippocrate di Coe e Dioscoride Pedanio se ne servivano per trattare disturbi della vista e dell'udito.

È menzionato nel Cantico dei Cantici della Bibbia, ma anche da Plinio, Virgilio e Ovidio, il poeta latino di Sulmona (43 a.C.). Omero, nell'Iliade, narra che lo Zafferano era uno dei fiori del letto di nuvole di Zeus. Si narra che i romani coprissero le strade di fiori di croco al passaggio di imperatori e principi, talmente ne erano apprezzate bellezza dei petali e proprietà degli stimmi. Dall'Asia, la coltura del Croco si estese alla Tunisia, alla Grecia e a quasi tutta l'Africa settentrionale, dove diede vita ad un largo commercio di esportazione.

Giunse in Italia per volere di Padre Santucci, inquisitore all'epoca di Filippo II, che riuscì a trafugare dei bulbi e li trasportò fino in Abruzzo, a Navelli, dove iniziò una lunga tradizione di coltivatori di zafferano, favorita dal clima aquilano.

La parola zafferano deriva dalla parola araba zafaran, equivalente al persiano zaafar che indica, per l'appunto, il croco.

Lo zafferano in cucina Lo zafferano, la polvere dorata dall'inconfondibile e caratteristico gusto intenso, è in grado di esaltare moltissime pietanze, dall'antipasto al dolce, e di stupire anche i palati più esigenti.

Re di ricette famosissime come il risotto alla milanese e la paella spagnola, è un alleato vincente per la preparazione di sfiziosi antipasti, creme e torte, ma anche per preparare un buon infuso antistress.

Qualunque sia la pietanza che preparerete per stupire gli ospiti a tavola, utilizzare lo zafferano puro in stimmi è la scelta migliore, poiché mantiene tutta la fragranza e l'aroma di una spezia così preziosa, garantendo anche la mancanza di ogni sofisticazione e alterazione del prodotto. Per far rinvenire gli stimmi di zafferano è sufficiente lasciarli in acqua calda, brodo o latte, a seconda della ricetta.

### PROPRIETÀ

L'Oro Rosso d'Abruzzo è una spezia ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Il safranale e la crocina contenute nei suoi stimmi sono in grado di aiutare a combattere stress e depressione, agendo sul nostro sistema nervoso e stimolando la produzione di serotonina, l'ormone "del buon umore". Inoltre, l'assunzione di zafferano può aiutare ad accelerare il metabolismo grazie alle vitamine del gruppo B in essa presenti, in grado di stimolare il consumo dei grassi. Infine, lo zafferano è un alleato nell'abbassamento della pressione sanguigna e dei livelli di colesterolo, apportando notevoli benefici all'apparato circolatorio.