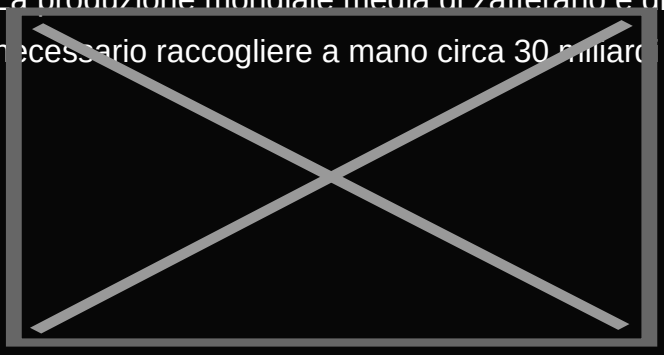
Alla scoperta dello zafferano, il re delle spezie

zafferano-8879244-l-8e24a343

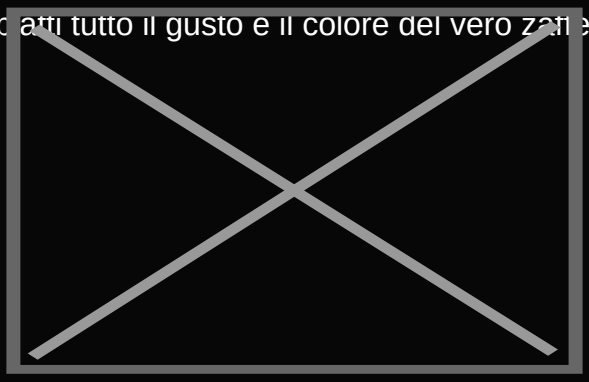
È cominciata la raccolta dello zafferano, la nobile spezia che vanta numerosi tentativi di imitazione

Lo zafferano è detto anche oro rosso. Basti pensare che per ottenerne un chilogrammo occorrono gli stimmi di 120-150 mila fiori e quasi 500 ore di lavoro.
La produzione mondiale media di zafferano è di circa 200 tonnellate annue; un quantitativo che rende necessario raccogliere a mano circa 30 miliardi di fiori!



Per questo motivo questa spezia è il prodotto alimentare più caro in assoluto, così pregiato da vantare innumerevoli tentativi di imitazione.
Tuttavia sul suo costo non si può barare. Un prezzo troppo basso nasconde certamente spiacevoli sorprese, come ad esempio l'utilizzo di spezie meno pregiate all'interno della stessa bustina.
Inoltre, al contrario di quanto si crede, scegliere i pistilli, peraltro ben più complicati da usare, non mette al riparo da brutte sorprese. Spesso, infatti, pistilli vecchi e biancastri, quindi senza sapore, vengono trattati per essere riportati all'originario colore rosso vivo.
A tutela dei consumatori italiani esiste una legge (Regio Decreto n° 2217 del 1936) che vieta di confezionare con il nome di "zafferano" qualcosa che non sia la parte apicale dello zafferano stesso.
Se si scelgono marche note, presenti da tanti anni sul mercato, si può essere certi che nella bustina sia presente esclusivamente una miscela di zafferani della migliore qualità che variano in base alle coltivazioni e ai tipi di terreno utilizzati.
E la riprova migliore di questo sono il sapore, il colore e la resa di quel prodotto.
Potete essere certi, infatti, che basterà un piccolo quantitativo di quella bustina per donare ai vostri

piatti tutto il gusto e il colore del vero zafferano. In due parole: Quello buono!



Lo zafferano, attualmente, viene utilizzato dall’industria alimentare e in gastronomia come spezia o come colorante, anche se è ricco di carotenoidi che riducono i danni cellulari provocati dai radicali liberi.

Uno dei suoi utilizzi più tipici nella cucina italiana è nel risotto alla milanese o “risotto giallo”, così noto appunto per la colorazione che lo zafferano dà alla ricetta. Tra le ricette più note dell’area mediterranea due vedono protagonista lo zafferano: la celebre paella spagnola, con riso, carne, pesce e verdure; e la bouillabaisse marsigliese, la zuppa di pesce con crostini e salsa di peperoni.

Tuttavia, recentemente è possibile trovare questa spezia anche per aromatizzare minestre, sughi, pesce, frutti di mare, formaggi.

Fondamentale è evitare di friggerlo in condimenti bollenti: è meglio se aggiunto in un liquido caldo, così da ottenere una colorazione più omogenea prima di unirlo alla preparazione.

La leggenda all'origine del riso allo zafferano