

Lo zafferano iraniano entra nella mixology

20230309114222zaffcocktail-e208c097

Lo [zafferano](#) persiano approda in Italia attraverso una nuova startup, **Saffron Milan**, per dare ancora più forza al legame tra il Bel Paese e la Persia.

Lo zafferano Saffron Milan è **selezionato dai fiori coltivati da agricoltori di grande esperienza**.

L'azienda distribuisce in tutta Europa il vero zafferano persiano importato direttamente dalla città di Torbat-e-Heydarieh, nella provincia di Razavi Khorasan, al centro di un'oasi molto estesa e fertile che occupa la valle del fiume Kashafrud delimitata dalle catene dei monti Binalood e Hezar Masjed.

La valle è situata in prossimità del confine con il Turkmenistan come luogo di pellegrinaggio religioso e per la produzione dell'oro rosso. **Per ottenerne un solo grammo bisogna cogliere 150 fiori**, un **lavoro che** viene eseguito con delicatezza e **necessita di 40 operai** che devono lavorare dopo le prime luci del giorno ma prima del sorgere del sole, in modo che il calore non rovini l'aroma della spezia.

Raccolto dalla pianta *crocus sativus*, lo zafferano Saffron Milan è del **tipo super negin**, preparato con materie prime provenienti dai campi iraniani selezionate attraverso un **severo controllo di qualità** con il metodo ISO 3632-2/ISIRI259. La gamma prevede **un elegante packaging con pezzature da 1 grammo, 5 grammi e 10 grammi**.

La qualità di Saffron Milan sposa la **Bar Industry grazie al bartender Lucian Bucur**, responsabile della ricerca all'interno di Percento Lab, il primo laboratorio a Milano, dedicato interamente alla mixology.

Di seguito la sua ricetta de **"Il risotto del cocktail"**, con evidente riferimento al piatto per eccellenza della tradizione milanese, a base di zafferano:

In 1 litro di vodka infondere 1 g di zafferano (se l'intensità risulta lieve raddoppiare la dose di zafferano), sciogliere 150g di burro in padella e unirlo alla vodka, mescolare il tutto e mettere in freezer/frigo. Una volta che il burro si è solidificato filtrare bene. Quindi versare nello shaker 5 cl di Vodka al burro e zafferano, 2 cl di sciroppo di latte di riso, 2,5 cl di limone, 2 cl di succo d'arancia, 1,5 albume. Infine, shakerare, versare versare in una coppa pre raffreddata e decorare con i pistilli di

zafferano Saffron Milan.