

# Fresco Aroma



## ZAFFERANO

(Crocus sativus)



### DESCRIZIONE



#### Coltivazione

Predilige un terreno fertile, sciolto e ben drenato perché i bulbi temono i ristagni d'acqua. Sopporta senza problemi estati anche molto calde e temperature molto rigide in inverno.



#### Raccolta e conservazione

La raccolta dei fiori avviene da metà ottobre. Vengono sottoposti alla "modanatura" cioè alla esportazione degli 3 stigmi, poi si procede all'essiccazione. Infine vengono posti in barattoli di vetro al riparo da luce



#### Uso in cucina

Le combinazioni migliori si hanno con il riso, famoso il risotto allo zafferano, con i crostacei, le carni in umido e le salse. Si associa a formaggi, impanature e alle zuppe di pesce. Va aggiunto a fine cottura.