

# InforMatilde

LA NEWS MENSILE PER I NOSTRI LETTORI PIU' CURIOSI



## ZAFFERANO



### STORIA E CURIOSITA'

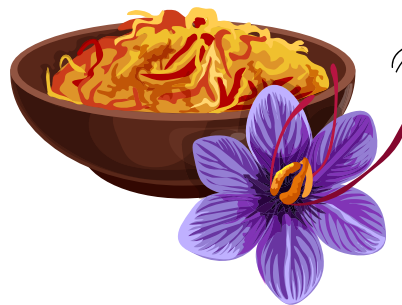
Lo zafferano si ottiene da una particolare varietà di croco, *Crocus sativus*, una pianta della famiglia delle Iridacee, del quale si utilizzano i tre stimmi (la parte destinata a ricevere il polline) raccolti a mano ed essiccati.

Ad oggi le principali aree di produzione dello zafferano sono Iran e India.

Romani ed Egiziani apprezzavano la spezia che era oggetto di intensi traffici nel Mediterraneo. Si narra che Alessandro di Macedonia aggiungesse zafferano all'acqua del suo bagno per curare le molte ferite patite in battaglia.

### COSA CONTIENE AL SUO INTERNO?

Il colore è dovuto alla presenza dei carotenoidi, potenti antiossidanti con funzione anti-tumorale e anti-invecchiamento.



È ricco di sali minerali (soprattutto potassio, fosforo e magnesio), vitamina C e folati.

Ci vogliono 80.000 fiori per produrre 453 grammi di zafferano.



È la spezia più costosa del mondo

### CURIOSITA'

Lo zafferano ha proprietà antibatteriche e antivirali, ed è perfetto per trattare mal di stomaco, tosse e bronchiti.

Cleopatra lo usava come crema di bellezza per dare un colore dorato alla sua pelle.

