

Zafferano viene utilizzato anche come profumo, colorante e persino in medicina per il suo effetto rinforzante sui nervi.

Lo zafferano è una delle spezie più costose al mondo. Il motivo è il processo di raccolta manuale ad alta intensità di lavoro.

La fioritura e il raccolto avvengono in autunno.

Per 1 kg di zafferano sono necessari circa 150.000-200.000 fiori. Un raccogliatore può raccogliere fino a 60-80 grammi al giorno.

Lo zafferano ha un sapore amaro, acuto e piccante.

Il 95% della produzione globale proviene dall'Iran.

La spezia può essere utilizzata per preparare piatti dolci e salati.

