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.