

# Zafferano puro in fili di Casciana Terme

**Note storiche:** Pisa come hub/porto commerciale durante il medioevo era uno dei principali mercati europei per lo «Zafferano Toscano». Francesco Balducci Pegolotti, bancario e mercante del XIV secolo, nel celebre trattato «La Pratica della Mercatura» parla dello Zafferano Toscano, scambiato sulla piazza di Pisa, classificandolo come uno dei migliori al mondo. Lo zafferano veniva prodotto nella campagna pisana e interna della Toscana. Inizialmente lo zafferano proveniva dall'antica Persia, per poi diventare una spezia prodotta in Toscana anche nella provincia di Pisa.

**Caratteristiche del prodotto:** Lo zafferano nella cucina medievale è citato nel «Libro della Cucina» di un Anonimo Toscano in diverse pietanze tra le quali le «cipolle in sapore di zafferano». Inoltre usato per le arti tintorie e mediche. Oggi grazie a uno studio del professore Filippo Minutolo del Dipartimento di Farmacia dell'Università di Pisa, ha identificato la molecola della crocina come fattore per la riduzione dell'aggressività delle cellule tumorali.

**Materie prime del prodotto:** Puro zafferano in fili essiccato.

**Procedimento di lavorazione:** Raccolta manuale dei fiori durante la mattina, prima che il fiore si apra completamente. Mondatura ed essiccazione giornaliera, effettuata entro le 24 ore. Attesa prima dell'invasettamento e commercializzazione di circa tre mesi, per permettere a tutte le caratteristiche: safranale, pirocrocina e crocina la giusta maturazione.

**Luogo di produzione e lavorazione:** Casciana Terme

Azienda Agricola L'Aromatica  
Via del Commercio 246/b  
Casciana Terme

