

Secoli di Storia e Storie

Della coltivazione dello zafferano - pianta erbacea - croco sativus, nel montalcinese, si hanno notizie fin dall'antichità.

Giovanni Botti, giudice e notaio pubblico in Firenze, nel 1593 viene inviato a Montalcino dal Nunzio Apostolico Mario Giorgi, per incarico del Sacro Collegio per fornire informazioni alla Congregazione Concistoriale, sulla nostra economia. Convoca 10 testimoni, tutti montalcinesi, ponendo loro 12 domande uguali per tutti.

Tutti rispondono che l'economia locale, agricola e artigianale è florida. Cito in particolare la risposta di Giacomo Angelini il quale dichiara "... Nei poderi di Sant'Antimo si coltiva lo zafferano" (questo documento è stato ritrovato nell'archivio segreto del Vaticano).

Giorgio Giorgetti (Crete senesi nell'età moderna - Studi e ricerca di storia rurale; La nuova stampa, Città di castello 1983) - a pag. 12 scrive: "Quando esistono le condizioni economiche - a Montalcino esistono - è possibile coltivare anche una pianta altamente mercantile di valore assai elevato qual è lo zafferano".

La testimonianza del naturalista cinquecente-

sco Pier Andrea Mattioli "...in Toscana e in quel di Siena ne fa dell'elettissimo e tutto, ha un grande spaccio, agli oltremonti che l'usano assai per scopi sanitari e industriali. Si tratta infatti di una pianta per cui in genere i terreni sterili e magri tutti si fan buoni e in particolare brama terra cretosa o mezzana".

Montalcino, 29 novembre 2014

Ilio Raffaelli

Sindaco di Montalcino dal 1960 al 1980

Lo zafferano è stato coltivato in Val d'Orcia fin dal Medioevo, quando veniva esportato soprattutto in Germania.

Nel 1857, all'Esposizione Agraria Toscana Clemente Santi - il padre del Brunello di Montalcino - presentò lo "Zafferano del suolo Montalcinese" per i cui pregi meritò il premio dell'esposizione "Lo zafferano del Sig. Santi di

Montalcino è stimato per l'odore e la ricchezza della materia colorante...".

Alla fine del secolo scorso la produzione era praticamente interrotta e solo negli ultimi decenni è stata riscoperta.



Lo Zafferano dei nostri nonni

Il nostro zafferano è un prodotto totalmente naturale la cui storia si perde nella notte dei tempi. Da pochi chili di bulbi che, i nostri bisnonni coltivavano nei propri orti e che sono stati custoditi/tramandati per generazioni, abbiamo iniziato la nostra produzione nel cuore del "Parco Artistico, Naturale e Culturale della Val d'Orcia", sito Unesco, nei Comuni di San Quirico d'Orcia e di Montalcino.

Venite a trovarci nel nostro laboratorio e punto vendita a Montalcino per degustare i nostri prodotti e scoprire la nostra storia, tradizione, passione ed... "esperienza".



PURA CROCUS s.s.a.

S.P.55 Loc. Primo Ponte, 209/C

53024 MONTALCINO (SI)

cell. 348 7784102

e-mail: info@puracrocus.com

www.puracrocus.com



Tip. Rossi Simulunga (SI)

PURA CROCUS

II CUORE ROSSO DI MONTALCINO E DELLA VALDORCIA



Z A F F E R A N O

Zafferano

La raccolta avviene tra Ottobre e Novembre, solo nelle prime ore del mattino, quando il fiore è ancora chiuso, poiché la luce diretta del sole potrebbe alterare le caratteristiche organolettiche degli stimmi. Nella stessa giornata selezioniamo gli stimmi dai petali e procediamo all'essiccazione a 40°C affinché tutte le sue proprietà restino intatte. Perfetto per l'**alta gastronomia** in quanto nel procedimento di essiccazione non è contaminato da resine o affumicature. Tutte le operazioni vengono svolte esclusivamente da mani esperte, con amore e pazienza certosina. La maggior parte del lavoro, durante tutto l'anno, viene svolto manualmente, secondo quanto tramandato per generazioni. 15 fiori di zafferano producono mediamente 0,10 grammi di prodotto finito, ovvero 150 fiori per un grammo. Per ottenere un chilo di prodotto finito occorrono gli stimmi di 120-150.000 fiori.

La zafferano "Pura Crocus" viene posto in commercio esclusivamente in stimmi. Comprando gli stimmi filiformi si ha la sicurezza di aver acquistato zafferano purissimo.

- ASTUCCIO 0,10 GR.** Contiene una bustina di zafferano in fili e un libretto con le nostre storie e ricette - sufficiente per cucinare 4 porzioni di risotto
- ASTUCCIO 0,20 GR.** Contiene una bustina di zafferano in fili e un libretto con le nostre storie e ricette - sufficiente per cucinare 8 porzioni di risotto
- SCRIGNO 0,30 GR.** Contiene un vasetto di zafferano in fili e un libretto con le nostre storie e ricette - sufficiente per cucinare 12 porzioni di risotto
- SCRIGNO 1 GR.** Contiene un vasetto di zafferano in fili e un libretto con le nostre storie e ricette - sufficiente per cucinare 40 porzioni di risotto

MIELE ALLO ZAFFERANO

**In vasetto da:
35, 125 e 250 grammi**

Prodotto alimentare a base di miele e zafferano prodotto secondo un'antica ricetta. Si consiglia di provarlo spalmato su una fetta di pane (indescrivibile se prima di spalmarlo si mescola con del burro fresco), sopra una selezione di formaggi o della ricotta, sopra la frutta cotta, sopra un biscotto o un dolce come dessert, nei dolci con la frutta, con yogurt al naturale e macedonia di frutta.

BIRRA ALLO ZAFFERANO

**Bottiglia da:
380, 750 ml, Magnum**

Birra artigianale chiara allo zafferano di Montalcino. Questa birra è prodotta artigianalmente in Val d'Orcia con l'utilizzo di zafferano di altissima qualità proveniente dal nostro campo di Montalcino. Si tratta di una birra cruda ovvero non pastorizzata che viene sottoposta ad una seconda fermentazione in bottiglia per garantirne una "gasatura" morbida che esalta i sapori e profumi dello zafferano. Si abbina con pasta, carne, formaggi, dolci; soprattutto dolci secchi quali cantucci toscani, cavallucci, ricciarelli, panforte. Abbinamento "perfetto" con la Trippa alla Montalcinese (piatto tipico di Montalcino di trippa di vitello cucinata con lo zafferano in sostituzione del pomodoro). Servire ad una temperatura di 8-9°C non di meno.

Miele allo Zafferano



Birra allo Zafferano



TISANA DEL BUONUMORE

Confezione da 18 filtri

Tisana contenente: taglio, malva, finocchio, verbena odorosa e il nostro zafferano. Versare acqua bollente sulla bustina e lasciare in infusione per 7/8 minuti. Un mix di erbe dal sapore fresco e rilassante, dall'aroma e dal colore unico, favorisce la sintesi perfetta del benessere e buonumore tra corpo e mente.

CANTUCCI ALLO ZAFFERANO

250 grammi

Biscotti tipici della Toscana e della Provincia di Siena in particolare, prodotti artigianalmente dal Forno Lambardi di Montalcino. Biscotti secchi alle mandorle ai quali, secondo "la tradizione delle nostre nonne", viene aggiunto lo zafferano. Se venite a Montalcino non alzatevi da tavola prima di aver degustato i nostri cantucci con un buon Vinsanto.

Tisana allo Zafferano



Cantucci allo Zafferano

