



OPERA

Lo zafferano



ANDREA GIACOMETTI
CEO

LA STORIA

THE STORY

La storia di Opera Lo Zafferano è iniziata nel 2016 in Bulgaria, dove mi ero trasferito per realizzare un sogno rimasto per anni nel cassetto, coltivare zafferano. Il sogno è continuato fra 2019 e 2020 con il rientro in Italia, dove è iniziata la seconda avventura. E ora gli zafferanetti sono due, uno in Italia e uno in Bulgaria.

The history of Opera Lo Zafferano began in 2016 in Bulgaria, where I moved to realize a dream remained in the drawer for years, cultivating saffron. The dream continued in 2019 and 2020 with my return to Italy, where the second step began. Now the saffron plants are two, one in Bulgaria and the second in Italy.

**CERTIFICAZIONI
DI QUALITÀ**

**QUALITY
CERTIFICATION**

Certificazione di qualità di prima categoria secondo gli standard ISO 3632-2. Bulbi italiani, tradizione italiana. Coltivato e raccolto a mano. Prodotto biologicamente. Essiccato naturalmente. "Nei nostri pistilli non vedrai bianco, giallo o arancione, ma solo rosso zafferano.", Essenze S.r.l. (e Opera Lo Zafferano), anche senza il riconoscimento di azienda etica, si è data un fine etico e si impegna a reinvestire ogni anno almeno il 25 % degli utili in progetti culturali e progetti di utilità sociale: la cultura va coltivata.

Andrea Gicometti

First-class quality certification according to ISO 3632-2 standards. Italian bulbs, Italian tradition. Grown and harvested by hand. Biologically produced. Naturally dried. "In our pistils you will not see white, yellow or orange, but only saffron red."

Essenze S.r.l. (and Opera Lo Zafferano), even without being recognized as an ethical company, has given itself an ethical goal and is committed to reinvesting at least 25% of its profits every year in cultural projects and projects of social utility: culture must be cultivated.

Andrea Gicometti

NON È COSÌ COSTOSO

Lo zafferano è considerato la spezia più cara al mondo e infatti viene chiamato "l'oro rosso". D'altra parte si può coltivare solo e tutto a mano. Per ottenere un chilogrammo di pistilli servono minimo 600 giornate lavorative all'anno e mediamente 160.000 fiori e 480.000 pistilli. Ma d'altra parte con zafferano di prima categoria servono 7/8 pistilli per ogni dose (persona) e siccome in un grammo di zafferano ci sono mediamente 480 pistilli con 1 grammo di pistilli si possono cucinare pietanze per 60 persone. Il costo per porzione si riduce così a 30/40 centesimi di Euro. E lo zafferano, se ben confezionato e conservato, mantiene le sue caratteristiche organolettiche per molti anni. A ben vedere lo zafferano non è poi così costoso!

IT'S NOT SO EXPENSIVE

Saffron is considered the most expensive spice in the world and in fact it is called "the red gold". On the other hand, it can be grown only and all by hand. To obtain a kilogram of pistils, a minimum of 600 working days per year are required and an average of 160,000 flowers and 480,000 pistils. But on the other hand, with first-class saffron you need 7/8 pistils for each dose (person) and since in 1 gram of saffron there are on average 480 pistils, with 1 gram of pistils you can cook dishes for 60 people. The cost per portion is thus reduced to 30/40 cents of euro cents. And saffron, if well packaged and preserved, maintains its organoleptic characteristics for many years. On closer inspection, saffron is not that expensive!

COME CONSERVARE LO ZAFFERANO INTEGRO PER ANNI

Conservare sempre lo zafferano a temperatura ambiente, nel vasetto ben chiuso e, soprattutto, sempre al buio. Così si conserverà per anni, minimo 4 anni. Ma è stato dimostrato che lo zafferano, se ben conservato, può essere consumato anche dopo 20 anni.

HOW TO PRESERVE INTACT SAFFRON FOR YEARS

Always store saffron at room temperature, in a tightly closed jar and, above all, always in the dark. So it will keep for years, at least 4 years. But it has been shown that saffron, if well preserved, can be consumed even after 20 years.

LE PROPRIETÀ

La serotonina è un importante neurotrasmettitore che contribuisce alla sensazione di "felicità". Infatti è anche conosciuta come "ormone del buonumore".

Una delle proprietà meno conosciute dello zafferano è proprio quella di favorire l'aumento dei livelli di serotonina...Questo è possibile grazie al fatto che lo zafferano è ricco di carotenoidi e vitamine del gruppo B, che hanno proprio la particolarità di aiutare l'aumento del livello di serotonina.

Allo zafferano vengono anche attribuite, dalla tradizione orientale e dai nutrizionisti, proprietà dimagranti (riduce il senso di fame), drenanti, detossificanti, calmanti, analgesiche (specie dei dolori mestruali), afrodisiache.

THE PROPERTIES

Serotonin is an important neurotransmitter that contributes to the feeling of "happiness". In fact it is also known as the "good mood hormone". One of the lesser known properties of saffron is precisely that of promoting the increase in serotonin levels ... This is possible thanks to the fact that saffron is rich in carotenoids and B vitamins, which have the particularity of helping the increased serotonin level. Saffron is also attributed, by oriental tradition and by nutritionists, to slimming properties (reduces the sense of hunger), draining, detoxifying, calming, analgesic (especially of menstrual pain), aphrodisiac properties.



USI DELLO ZAFFERANO

Lo zafferano può essere usato come spezia in cucina per preparare diverse vivande (riso, pasta, carne, pesce, crostacei, creme, gelati, miele, prodotti caseari, bibbitete), come infuso con le sue molteplici proprietà terapeutiche, come prodotto cosmetico per le sue qualità antirughe, schiarenti e brillantanti della pelle.

USES OF SAFFRON

Always store saffron at room temperature, in a tightly closed jar and, above all, always in the dark. So it will keep for years, at least 4 years. But it has been shown that saffron, if well preserved, can be consumed even after 20 years.



CONSIGLI PER GLI USI CULINARI *Lo zafferano*

CONSIGLI PER L' UTILIZZO

Prelevare dalla confezione con delle pinzette 30 pistilli ca. (per 4 persone) e immergerli in ca. 300 ml. di acqua tiepida (o latte nel caso di dolci).

Lasciarli a riposo per un tempo minimo di 2 e un massimo di 12 ore. Scolare i pistilli e lasciarli a riposo su un piano di marmo. Utilizzare i 300 ml di acqua (o latte) di scolo dei pistilli per cucinare la pietanza. Per non far cuocere e rovinare i pistilli, dopo averli sminuzzati con una mezzaluna, aggiungerli alla pietanza bollente solo gli ultimi 2 o 3 minuti di cottura, preoccupandosi di girare sempre la pietanza.

TIPS FOR CULINARY USES

Remove approx. 30 pistils from the package with tweezers. (for 4 people) and immerse them in approx. 300 ml. of warm water (or milk in the case of sweets). Leave them to rest for a minimum of 2 and a maximum of 12 hours. Drain the pistils and leave them to rest on a marble surface. Use the 300 ml of water (or milk) drained from the pistils to cook the dish. In order not to cook and damage the pistils, after having minced them with a crescent, add them to the hot dish only for the last 2 or 3 minutes of cooking, making sure to always turn the dish.





Risotto allo zafferano

Ingredienti: 320 gr. di riso; Brodo di carne (q.b.); 1/2 cipolla; 90 gr. di burro; 4 bicchieri di vino bianco; 32 pistilli di zafferano; sale q.b.; parmigiano q.b.

In una casseruola far soffriggere burro e cipolla, aggiungere un po' di brodo e un po' acqua di scolo di pistilli di zafferano. Aggiungere il riso, farlo tostare per 2 minuti. Sfumare con vino bianco. Aggiungere un po' alla volta il brodo e l'acqua di scolo di zafferano. Cuocere per circa 20 minuti. 2 minuti prima di finire cottura aggiungere i pistilli di zafferano, in precedenza triturati con mezzaluna. Servire con aggiunta di parmigiano.

Rice with saffron

Ingredients: 320 g. of rice; Meat broth (to taste); 1/2 onion; 90 g. of butter; 4 glasses of white wine; 32 saffron pistils; salt to taste; Parmesan to taste

In a saucepan fry the butter and onion, add a little broth and a little saffron pistil drain water. Add the rice, toast it for 2 minutes. Deglaze with white wine. Add the broth and saffron drainage both a little at a time. Cook for about 20 minutes. 2 minutes before finishing cooking, add the saffron pistils, previously chopped with mezzaluna. Serve with the addition of Parmesan.



Aragosta o gamberoni allo zafferano

Ingredienti: 2 aragoste (1,2 gr. l'una), un ciuffo di pistilli di zafferano, 100 gr. di burro, 2 cucchiaini di aneto tritati

Preparazione: Per preparare le aragoste mettile in freezer per 1 ora. Usa un grosso coltello affilato, partendo dalla testa, per dividere l'aragosta a metà nel senso della lunghezza. Pulire la cavità della testa e rimuovere il tratto intestinale. Preriscaldare il forno a 220°C. Mettere le aragoste in una teglia capiente, con il taglio rivolto verso l'alto. Unire lo zafferano e 2 cucchiaini di acqua calda in una piccola ciotola. Mettere da parte in ammollo e in infusione. Aggiungere il burro e metà dell'aneto, quindi condire con sale marino e pepe nero macinato al momento. Mescolare per unire il tutto. Distribuire uniformemente il burro allo zafferano sull'aragosta. Arrostitire per 20 minuti o fino a quando la polpa dell'aragosta è opaca e cotta e il guscio è diventato rosso.

Lobster (or prawns) with saffron

Ingredients: 2 (about 1.2kg each) lobsters Large pinch saffron threads, 100g butter softened, 2 tbsp chopped dill

To prepare lobsters, place them in the freezer for 1 hour. Use a large sharp knife, starting at the head, to split the lobster in half lengthways. Clean head cavity and remove intestinal tract. Preheat oven to 220°C. Place lobsters in a large roasting pan, cut-side up. Combine saffron and 2 teaspoons hot water in a small bowl. Set aside to soak and infuse. Add butter and half the dill, then season with sea salt and freshly ground black pepper. Stir to combine. Dollop saffron butter evenly over lobster. Roast for 20 minutes or until lobster flesh is opaque and cooked through, and shell has changed to red.



Latte dorato

Ingredienti (per 1 persona): 240 ml (1 tazza) di latte; 10 pistilli di zafferano; 25 gr. (1 cucchiaino) di zenzero in polvere; 2 baccelli di cardamomo; piccolo pizzico di pepe nero; miele (opzionale)

Preparazione: Metti circa un terzo del latte in una pentola e riscaldalo ma senza farlo bollire. Aggiungi tutte le spezie e mescola fino a quando tutto è finemente amalgamato. Versa il resto del latte nella pentola e scalda il tutto a fuoco medio per 3-5 minuti. Se vuoi, aggiungi miele o zucchero al latte dorato. Completare con l'aneto rimasto. Servire subito.

Golden Milk

Ingredients (for 1 person): 240 ml (1 cup) of milk; 10 saffron pistils; 25 gr. (1 teaspoon) of powdered ginger; 2 pods of cardamom; small pinch of black pepper; honey (optional)

Preparation: Put about a third of the milk in a saucepan and heat it but don't let it boil. Add all the spices and mix until everything is finely blended. Pour the rest of the milk into the pot and heat over medium heat for 3-5 minutes. If you want, add honey or sugar to the golden milk.



OPERA



Orata allo zafferano

Ingredienti (per due persone): 2 orate intere (o 4 filetti); 15/20 pistilli di zafferano; 1 cipolla; due cucchiaini di prezzemolo tritato; 50 gr. di burro; 2 bicchieri di vino bianco; sale q.b.; pepe q.b.

Triturare la cipolla e soffriggerla in padella con un po' di burro; versare l'acqua di scolo dei pistilli di zafferano in parte nel restante burro riscaldato e in parte nel vino. Posare i pesci nella pentola insieme al burro con zafferano e aggiungere poco alla volta il vino con zafferano. Cuocere per qualche minuto, aggiungere il prezzemolo, il sale e il pepe. Servire caldo.

Sea bream with saffron

Ingredients (for two persons): 2 whole sea bream (or 4 fillets); 15/20 saffron pistils; 1 onion; two tablespoons of chopped parsley; 50 gr. of butter; 2 glasses of white wine; salt to taste; pepper as needed.

Chop the onion and fry it in a pan with a little butter; pour the drain water from the saffron pistils partly into the remaining heated butter and partly into the wine. Place the fish in the pan together with the butter with saffron and add the wine with saffron little by little. Cook for a few minutes, add the parsley, salt and pepper. Serve hot.

Bundt Cake Zafferano, Pistacchio e Cioccolato Bianco

Ingredienti:

PER LA TORTA

240 di farina 00; 260 g di zucchero semolato; 200 g di burro; 100 ml di latte intero; 2 uova; 1 pizzico di pistilli di zafferano; 2 cucchiaini di lievito per dolci; ½ bacca di vaniglia; 2 cucchiaini di rhum

PER DECORARE

100 g di cioccolato bianco; 40 g di pistacchi tritati

Preparazione:

Sminuzza i pistilli di zafferano in un mortaio insieme a un cucchiaio di zucchero. Aggiungi il rhum e lascia il tutto in infusione per 30 minuti. In una casseruola fai fondere il burro con il latte. Poi uniscili allo zafferano e rhum. In una ciotola monta le chiare d'uovo e uniscile allo zucchero e alle bacche di vaniglia. Aggiungi la farina setacciata e il lievito alternandoli a cucchiariate del composto di burro e latte allo zafferano. Mescola con una spatola per amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo. Versa il tutto in uno stampo da bundtcake che prima hai imburrato e infarinato. Fai cuocere nel forno già caldo a 180° per circa 35 minuti. Sforna il dolce e fallo raffreddare prima di sfornarlo. Per la decorazione fai fondere il cioccolato bianco per un paio di minuti a fuoco lento oppure a bagnomaria e distribuiscilo sul dolce, nelle sue scanalature. Completa con i pistacchi tritati abbastanza grandi e servi la bundtcake allo zafferano e cioccolato bianco quando quest'ultimo si sarà leggermente rappreso.

OPERA

Lo zafferano



OPERA

Il miele

OPERA IL MIELE

Mieli selezionati, con certificazione di qualità di prima categoria. Mieli naturali, senza utilizzo di zuccheri, antibiotici, conservanti o additivi. Mieli prodotti in Italia e in Bulgaria da chi da decenni e decenni (per tradizione familiare) produce miele e ammira il miracoloso lavoro delle api. Una particolarità di alcune confezioni di miele Opera il Miele è quello di avere nel vasetto di miele anche un po' di cera di favo di api. La cera di api aumenta le proprietà del miele come disinfettante, energizzante, vitaminizzante, antistress (masticare la cera impregnata di miele non ha prezzo in molte culture.



OPERA IL MIELE (HONEY)

Selected honeys, with first-class quality certification. Natural honeys, without the use of sugars, antibiotics, preservatives or additives. Honeys produced in Italy and Bulgaria by those who for decades and decades (by family tradition) have been producing honey and admiring the miraculous work of bees. A special feature of some Opera il Miele honey packages is that they also have a little honeycomb wax in the honey jar. Beeswax increases the properties of honey as a disinfectant, energizing, vitaminizing, anti-stress: chewing honey-impregnated wax is priceless in many cultures.



OPERA
la zafferano

ALTRI PRODOTTI DI ESSENZE Srl

Olii essenziali di:

Zafferano

Lavanda,

Melissa

Rosa damascena

Frutta secca

OTHER PRODUCTS BY ESSENZE S.r.l.

Essential oils of:

Saffron

Lavender

Lemon balm

Damask rose

Dried fruit



Opera Lo Zafferano

Brand di

Essenze S.r.l., Via Assisana 21,
06024 Gubbio (PG) - ITALIA

Laboratorio: Via Tifernate 151,
06024 Gubbio (PG)- ITALIA

Tel. +39 3337988609 email:
operalozafferano@gmail.com

P.I./ VAT IT03772410548

Website:

www.operalozafferano.com

