



Abbiamo organizzato questo workshop che vuole essere un piccolo viaggio alla scoperta dello **zafferano** e del **mondo delle api**

L'obiettivo sarà quello di far conoscere lo zafferano nel suo complesso attraverso varie **tappe** che ci porteranno a comprendere come si coltiva lo zafferano e come l'apicoltura fa parte della vita di tutti noi attraverso i suoi prodotti e le sue produzioni. Innanzitutto ci presenteremo e ci conosceremo raccontando di chi siamo e cosa facciamo nel nostro lavoro. Inizieremo un viaggio attraverso la scoperta del mondo dello zafferano dell'apicoltura.



Parleremo degli **aspetti botanici dello zafferano** a partire dalla composizione del bulbo fino a parlare dei fiori per poi descrivere la coltivazione e le tecniche di impianto. Il *crocus sativus* è l'unico *crocus* capace di generare una spezia commestibile. Bisogna fare attenzione a non confondere un particolare tipo di bulbo selvatico che è velenoso. Descriveremo lo zafferano parlando delle sue numerose **proprietà** come ad esempio gli effetti benefici sull'umore e il suo potere antiossidante. Proprio per le sue caratteristiche, lo zafferano può essere usato in ogni pietanza e le sue componenti sono importantissime perfino in cosmetica. Basta pensare che lo zafferano contiene 2000 volte il numero di carotenoidi contenuti all'interno dei più comuni ortaggi. Descriveremo, quindi, l'**uso** e come **riconoscere** quello buono attraverso un esame visivo. È importante sapere che lo zafferano, dato il suo elevato costo, è sempre stato manipolato e adulterato con numerose componenti diverse che passano il valore e senza proprietà benefiche. **L'uso dello zafferano in cucina** e di come questo si usa, utilizzando gli stimmi interi si possono ottenere dei piatti davvero buone. Addirittura lo zafferano può essere utilizzato in una tisana o aromatizzando un tè



Parleremo della **apicoltura** come vengono fatti i prodotti che comunemente conosciuta come ad esempio il miele, pappa, il polline, la propoli, la cera. Le api compongono un organismo molto complesso fatto di gerarchie e ognuno ha il proprio ruolo cercando di lavorare in modo più efficiente possibile aiutandosi l'una all'altra per la sopravvivenza. Un esempio: sapendo che la regina non deporrà più uova, le api maschio vengono allontanate dalle famiglie per evitare il consumo inutile di scorte invernali.

Proveremo ad **intrecciare** il mondo dello Zafferano e dell'apicoltura. Pensate che il polline contenuto negli stami dei fiori di zafferano è perfetto per essere raccolto dalle api ed è utilissimo proprio alle api che ne fanno una ghiotta scorta, dato che lo zafferano è tra ultimi tipi di fiori della stagione prima dell'inverno.

Attraverso un **piccolo percorso sensoriale**, il miele aromatizzato allo zafferano di nostra produzione con lo scopo di far conoscere un modo diverso di utilizzare entrambi gli ingredienti.



Ci **lasciamo** concludendo con un **simpatico omaggio** e una piccola sorpresa. Così, quando sentirete parlare di apicoltura o di zafferano, Vi ricorderete di Apicoltura e Zafferano Clesia Bio.

www.clesia.it