



**Neda Accili Salutati**  
**Lo zafferano**  
*Origine, coltivazione, usi culinari*

pp. 168 | 12 €  
 15 x 13,5 cucito senza alette  
 ISBN: 978-88-95187-69-3

Collana «ViverSani»  
 Dicembre 2020

Genere: botanica, erboristica



Presente sulle tavole di tutto il mondo, lo zafferano si presta a dare colore, sapore e profumo a un'infinità di preparazioni gastronomiche. Il ricettario qui contenuto, che raccoglie molti «piatti in giallo», ne è la prova. Ma il libro di Neda Accili Salutati non è soltanto un ricettario; l'autrice traccia la storia del piccolo *Crocus sativus* e il suo lungo cammino dagli albori della civiltà fino ai giorni nostri, individuandone poi gli usi più comuni, nell'alimentazione, nella liquoristica e nelle preparazioni dolciarie, in farmacia e fitoterapia, e in cosmetica. Il volume contiene inoltre utili consigli per la coltivazione, anche in balcone, e uno spaccato sulla produzione italiana per aree geografiche elettive.

Neda Accili Salutati, giornalista medico-scientifica *free lance*, appassionata di ricerche della tradizione gastronomica italiana, con l'intento di salvare la memoria dei sapori e i prodotti di eccellenza del territorio. Iscritta all'Ordine dei giornalisti dal 1987, ha collaborato al «Corriere della Sera» e a molteplici riviste mediche e di benessere. Nel 1992 ha curato e partecipato a due cicli di trasmissioni radiofoniche per la Rai (Radio tre) dal titolo «La salute della donna». Ha condotto per diversi anni rubriche mediche nelle emittenti televisive locali dell'Aquila. Con questa casa editrice ha già pubblicato *Quelli che... petteggolando. Storia e attualità del petteggolezzo*.

**Nella stessa collana:**



*L'aglio e la cipolla*  
 978-88-95187-204  
 7,50 €



*Il sambuco*  
 978-88-95187-402  
 10 €



*Pianta amiche*  
 978-88-95187-273  
 8 €