



Neda Accili Salutari

Lo zafferano Origine, coltivazione, usi culinari

Leggende - Rimedi - Ricette - Sagre



Neda Accili Salutari

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 Salutari 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 Salutari, 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... pettegolando. Storia e attualità del pettegolesso*.

Nella stessa collana:



L'aglio e la cipolla

978-88-95187-204

7,50 €



Il sambuco

978-88-95187-402

10 €



Piante amiche

978-88-95187-273

8 €

Annulli Editori

via Vittorio Veneto 150, 01025 Grotte di Castro (VT)

www annullieditori.it