



PUNTO
ZERO

il gusto parte da qui

ZAFFERANO
pistilli essiccati di *Crocus Sativus*





PERCHÉ PUNTO ZERO

Dopo tanti anni di consulenza tecnico agronomica ed enologica alle aziende agricole, ho voluto fare il "punto zero" della mia vita professionale e continuare sì quelle collaborazioni per me più stimolanti ma dare vita anche ad un progetto tutto mio, questo perché desidero anche dare il mio contributo ad un settore agro-alimentare che a mio avviso ha bisogno, oggi più che mai, di imprenditori competenti, consapevoli e coerenti. Troppo spesso e facilmente oggi sentiamo parlare infatti di sostenibilità in agricoltura, ma se andiamo a vedere le contraddizioni sono tante e la strada da fare è ancora molta.

Credo quindi sia necessario rendersi conto che fare agricoltura sostenibile significa prima di tutto riportare il sistema di coltivazione a quell'equilibrio perfetto che la natura di per sé raggiunge in assenza dell'uomo.

VALORI

Rispetto
Sostenibilità
Responsabilità
Qualità

Questi sono gli aspetti presenti nel modo di operare dell'Azienda Agricola Punto Zero.

MISSION

Mettere in campo tutte quelle scelte agronomiche che permettono di preservare le risorse essenziali che la natura ci offre e ottenere un prodotto di eccellente e oggettiva qualità a beneficio del gusto e della salute di chi lo assaggia.

VISION

Restituire attraverso un'agricoltura consapevole, attenta e sostenibile, equilibrio al sistema natura Suolo-Pianta-Uomo

UNICITÀ

- Produzione di Zafferano in pianura vicino al mare, sul litorale toscano;
- Nessun utilizzo di prodotti chimici di sintesi per il controllo di patogeni, fitofagi e delle specie erbacee infestanti;
- Cura del suolo limitando al massimo le lavorazioni meccaniche e potenziando l'attività microbica sana;
- Packaging del prodotto chiaro ed elegante
- Servizio di fornitura veloce, professionale;
- Disponibilità a sviluppare nuove idee di utilizzo dello zafferano collaborando con professionisti del settore della trasformazione alimentare.





SUOLO, PIANTA, UOMO

L'amore per la natura e la curiosità volta a capire come la natura riesca ad essere così perfetta, così meravigliosa, hanno permesso che questo mio sogno si realizzasse.

Lo studio e le esperienze professionali nel mondo agricolo, che ancora oggi accompagnano il mio viaggio, mi hanno aiutato a comprendere nel corso del tempo quali fossero gli elementi imprescindibili da cui partire per ottenere un "piatto dal buon gusto": il rispetto per ciò che la natura ci mette a disposizione, la qualità... quella vera che puoi ottenere soltanto se la crei attraverso un sistema sostenibile dove niente e nessuno prevarica l'altro e in cui ti senti responsabile per le generazioni future, regalando emozioni forti e durature.

L'essenza di questo mio pensiero la trovo custodita nelle parole di Albert Einstein, che mi hanno fatto riflettere fin dalla prima volta che le ho lette e che da sempre porto con me:

*"Ogni cosa che puoi immaginare,
la natura l'ha già creata"*

Ecco quindi da dove nasce lo Zafferano dell'Azienda Agricola Punto Zero, dalla ricerca costante del miglior equilibrio tra Suolo, Pianta e Uomo, dove la mano dell'uomo deve avere il solo ma fondamentale compito di aumentare la fertilità del terreno senza stravolgere le sue caratteristiche naturali e nel rispetto dei quei piccoli ma essenziali collaboratori che lo abitano; di rispettare le piante, sia quelle coltivate (i bulbi di *Crocus sativus*) assecondandone le necessità fisiologiche e nutrizionali sia quelle spontanee "fastidiose" per alcuni.

La mente deve avere il solo ma prezioso compito di prendere ogni decisione in modo consapevole, affinché le caratteristiche organolettiche di questa meravigliosa spezia siano esaltate e le proprietà salutistiche garantite a coloro che vorranno vivere un'esperienza sensoriale unica grazie anche alla creatività e al prezioso lavoro di Chef e Pasticceri che riescono a valorizzare al massimo questo piccolo grande prodotto.



VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITION FACTS
Valori medi / Average values
100g

Valore energetico	1297Kj / 310Kcal
Grassi / Fat	5,8g
di cui / or which	
grassi saturi / Insatured	1,5g
Fibre / Fiber	3,9g
Carboidrati / Carbohydrate	65,4g
da di cui / or which	
Zuccheri / sugar	≤0,1g
Proteine / Protein	11,4g
Sale (NaCl) / Salt	0,148g





Come valorizzarne il sapore

Per far rinvenire i pistilli di zafferano potete usare acqua calda oppure potete usare direttamente del brodo, dove la ricetta lo consente. Per dolci e creme si può usare anche il latte, il miglior veicolo per tirar fuori tutto il profumo e l'aroma della spezia.



LE INFINITE PROPRIETÀ...

Lo zafferano è una spezia preziosa utilizzata in cucina per arricchire con gusto il sapore delle ricette più particolari e per colorare della caratteristica tonalità gialla i cibi più vari. Oltre al colore e al sapore inconfondibili, sono numerose le sue **proprietà benefiche** conosciute da tempo nell'ambito della medicina popolare e ayurvedica.

Stress, sbalzi d'umore e depressione

Grazie ai carotenoidi in esso contenuti tra le proprietà dello zafferano troviamo la capacità di placare l'ansia, frenare lo stress e combattere la depressione. Benessere e buonumore si concentrano principalmente negli stimmi color rosso contenenti 4 sostanze particolarmente attive: crocetina, crocina, picrocrocina e safranale, veri e propri antidepressivi naturali che stimolano l'organismo alla produzione di serotonina, l'ormone del buonumore.

Stimolante per la mente

Un consumo costante di zafferano in cucina è utile anche all'apprendimento. In caso di stress mentale e problematiche legate alla memoria o alle capacità di concentrazione, le sostanze attive (antiossidanti e carotenoidi) contenute in questa spezia svolgono un'azione stimolante capace

di agire positivamente sulla salute generale del sistema nervoso e questa è forse una delle proprietà più importanti dello zafferano.

Afrodisiaco naturale

Forse non lo sai, ma lo zafferano è anche un ingrediente utile alla coppia per riaccendere la passione e risvegliare l'erotismo agendo positivamente sulle ghiandole surrenali e stimolando la produzione di ormoni (colesterolo e adrenalina) che regolano l'attività sessuale.

Ottimo per la Vista

Grazie alla presenza di vitamina A l'assunzione di zafferano è utile per contrastare la degenerazione maculare tipica dell'età avanzata. Alcuni studi suggeriscono che lo zafferano può migliorare la vista negli adulti con problemi di degenerazione maculare.

Benefici alla Pelle

La spezia contiene antiossidanti che, rallentando l'invecchiamento cellulare, si rivelano utili per la salute della pelle. Ecco che si può mescolare un po' di zafferano con della polpa di papaya ed applicare il tutto sul viso per 15 minuti prima della doccia, con effetti che liberano dalle cellule morte, prevenendo macchie della pelle e rughe.







...DI UNA SPEZIA PREZIOSA

Insomnia

La spezia può anche essere utilizzata per trattare problemi di insonnia. A tal proposito si può utilizzare mescolata al tè o al latte prima dei coricarsi.

Salute del Cuore

Uno studio ha dimostrato che lo zafferano ha ridotto la possibilità che il colesterolo cattivo causasse danni ai tessuti. Si ritiene quindi che l'insieme dei composti antiossidanti presenti in questa spezia abbia un effetto protettivo sul cuore.

Diabete

I buoni livelli di manganese aiutano l'organismo a regolare i livelli di zucchero nel sangue e l'insulina. In questo modo la sua assunzione torna utile per prevenire il diabete di tipo 2 o di moderarne i sintomi se la patologia è già in corso.

Proprietà Analgesiche

Il composto volatile dello zafferano agisce come blando analgesico. Questa sua proprietà può tornare utile per alleviare il dolore, ridurre ansia e stress e migliorare la qualità del riposo.

Infiammazione

I massaggi con l'olio di zafferano e le creme derivate dai composti del fiore possono eliminare i dolori causati dalle infiammazioni. Per coloro che hanno lesioni causate dall'attività sportiva questo rappresenta un buon rimedio.

Disfunzione Erettile

Questo disturbo colpisce più di 150.000.000 di uomini in tutto il mondo. Uno studio ha esaminato 20 uomini che per 10 giorni hanno assunto un supplemento di 200 mg di zafferano notando un netto miglioramento della funzione sessuale.

Afrodisiaco

Secondo recenti studi lo zafferano può avere proprietà afrodisiache. L'assunzione di 30 mg di zafferano tutti i giorni per 4 settimane migliora la libido e la disfunzione erettile legata agli antidepressivi.

Tisana

Un infuso con proprietà antistress e digestiva. Si mette un pizzico di zafferano in polvere in una tazza d'acqua e si porta ad ebollizione. Si lascia riposare 10 minuti aggiungendo un cucchiaino di miele. Prima di coricarsi aiuta a conciliare il sonno.



PUNTO ZERO

il gusto parte da qui

Azienda Agrigola Punto Zero
di Antonio De Masi
via A. Cederna, 7 - 57023 Cecina (LI)
cell. 379 1619817
info@antoniodemasi.it
www.antoniodemasi.it

PRODUCT OF ITALY