

Açafrão, mais caro que trufa ou caviar

por Jill Norman
do Financial Times

Mais caro que as trufas brancas ou o caviar Beluga de melhor qualidade, o açafrão é de longe o produto mais nobre utilizado na cozinha. Empacotado em pequenas embalagens de 0,125 grama, o açafrão em pó da planície de La Mancha, no sul da Espanha, é vendido no varejo por US\$ 8 mil por quilo.

Valiosa especiaria são estigmas das flores de uma planta que floresce por um breve período apenas uma vez ao ano. São necessárias 80 mil flores para produzir 2,5 quilos de estigmas que, quando secos, rendem apenas meio quilo de açafrão. Para essa modesta produção, no entanto, foram necessárias duzentas horas de trabalho desde o plantio até a torrefação.

Confundido com páprica, condimento obtido do pimentão vermelho, ou com a curcuma, cultivada em Goiás, o açafrão tem um consumo restrito no País. As embalagens de 1 grama de estigmas de açafrão no varejo custam cerca de Cr\$ 300.

(Ver página 19)