

# Índice

Prólogo por D. Adolfo Muñoz Martín.....	7
Prólogo por D. Eduardo Gómez Gutiérrez.....	9
<b>Introducción</b> .....	19
<b>Etimología</b> .....	25
<b>Botánica</b> .....	27
Características organolépticas.....	29
Composición química del azafrán.....	29
<b>Ciclo biológico del azafrán</b> .....	31
El cultivo .....	31
Labores a tener en cuenta .....	32
Factores climáticos .....	33
<b>La recolección</b> .....	37
<b>Esbrinar</b> .....	41
<b>Tueste</b> .....	43
Medidas tradicionales para pesar el azafrán .....	45
<b>Reproducción de la cebolla</b> .....	47
<b>Esfarfollar</b> .....	49
<b>Fuente de salud</b> .....	51
Un medicamento con historia.....	51
Interés farmacológico.....	54
<b>Adulteraciones</b> .....	57
Pruebas para detectar algunos fraudes .....	59

<b>Una flor esotérica</b> .....	63
<b>La sabiduría popular</b> .....	67
Adivinanzas .....	68
Canciones .....	69
Poesías .....	72
Refranes .....	73
<b>Calidades</b> .....	77
<b>El azafrán en España</b> .....	79
El azafrán en Castilla-La Mancha.....	82
<b>La «Fiesta de la Rosa del Azafrán» de Consuegra</b> .....	89
<b>El Consejo Regulador de la Denominación de Origen</b>	
«Azafrán de La Mancha» .....	93
Algunos de sus artículos .....	94
<b>El azafrán en Aragón</b> .....	97
El «Museo Monográfico del Azafrán» .....	98
<b>El azafrán en Cataluña</b> .....	101
<b>El oro rojo</b> .....	105
<b>Entre la historia y la leyenda</b> .....	109
El Antiguo Egipto .....	109
El Antiguo Testamento .....	110
El Próximo Oriente .....	110
Grecia	112
Roma	113
Mitología.....	114
Los siglos medievales .....	114
Oriente .....	116
El Occidente moderno .....	116
«Misir Carsisi», el mercado de las especias .....	118
Un color sensual .....	120
<b>Gastronomía</b> .....	123
El plato más legendario.....	123
Cualidades gastronómicas.....	125
<b>Recetas</b> .....	127
1. Sopa de azafrán.....	127
2. Sopa carmelitana .....	127
3. Sopa marinera de pescado.....	128
4. Sopa de ostras al azafrán.....	128

5. Crema de almejas .....	129
6. Arroz con azafrán .....	129
7. Paella .....	130
8. Paella popular.....	130
9. Arroz a banda.....	131
10. Rancho de arroz.....	131
11. «Rissotto alla milanese».....	132
12. Fideos gordos a la cazuela .....	132
13. Tocrúo.....	132
14. Tortilla española al azafrán .....	133
15. Albóndigas de pescado .....	133
16. Lomos de salmón al azafrán.....	134
17. Gazpachos o galianos.....	135
18. Pastel de azafrán .....	135
<b>Curiosidades .....</b>	<b>137</b>
<b>Vocabulario .....</b>	<b>141</b>
<b>Cronología.....</b>	<b>155</b>
<b>Direcciones de interés .....</b>	<b>163</b>
<b>Empresas españolas envasadoras, distribuidoras y exportadoras de azafrán ..</b>	<b>167</b>
<b>Bibliografía.....</b>	<b>173</b>
<b>Agradecimientos .....</b>	<b>177</b>