

Krokus Kozanis, lo Zafferano Ellenico

Uno zafferano rosso, aromatico, certificato biologico è prodotto in Grecia nella zona di Kozani. Lo zafferano Ellenico è tra i migliori al mondo per qualità.

Dove si raccoglie

Lo zafferano greco si coltiva esclusivamente nella regione di Kozani sin dal XVII secolo. In tutti questi anni si è accumulata una notevole esperienza nella preparazione del prodotto. Oggi la produzione copre circa 300 ettari di cui 100 sono dedicati alla coltivazione biologica.

La Cooperativa

Nel 1966 i produttori di zafferano della zona si sono uniti nella Cooperativa dei Produttori di Zafferano di Kozani. La Cooperativa comprende 1.600 soci e ha il diritto esclusivo di raccogliere, confezionare e distribuire lo zafferano di Kozani. I soci agricoltori conferiscono tutta la produzione alla Cooperativa, che ne valuta la qualità: lo zafferano idoneo viene messo in commercio, mentre quello che non rispetta gli standard viene immediatamente distrutto, in modo che non possa essere in alcun modo distribuito. È questo il modo migliore per garantire che lo zafferano a marchio Krokus Kozanis sia perfetto e puro

Il metodo greco

Gli abitanti della zona piantano i bulbi ogni estate. La raccolta si fa fra la seconda metà di ottobre e la prima di novembre, all'alba, prima che la luce del sole faccia aprire i fiori. Il lavoro viene eseguito a mano. Nella stessa mattina si fa la sfioratura cioè si separano gli stimmi, sempre a mano. Per conservare inalterata la qualità e le caratteristiche organolettiche dello zafferano, entro due ore gli stimmi vengono essiccati. Anche la pesatura e il confezionamento viene effettuato a mano per garantire un ulteriore controllo sulla qualità. Servono circa 50.000 stimmi per ricavare 100 grammi di zafferano rosso. Lo zafferano greco è fra le migliori qualità di zafferano al mondo.

La certificazione biologica e la DOP

La Cooperativa dei Produttori di Zafferano di Kozani ha ottenuto nel 1997 la certificazione di garanzia di qualità ISO 9001 e ha anche sviluppato una coltivazione biologica certificata. Inoltre, la denominazione "Zafferano di Kozani" ha ottenuto la certificazione di denominazione d'origine protetta (DOP).

La produzione annua

La produzione annua negli ultimi anni si aggira intorno ai 6.000 – 6.500 chili di zafferano di cui il 40 % di produzione Biologica.

Le caratteristiche

Lo zafferano Krokus Kozanis ha un colore e un aroma particolarmente intensi e persistenti. La qualità superiore fa sì che lo zafferano Ellenico riesca ad esprimere il suo potere aromatico anche in infusione in liquido freddo.