Krokos Kozanis, lo zafferano greco in pistilli a marchio DOP

Prodotto nella regione di Kozani dalla *Agricultural Cooperative of Krokos Growers*, comprendente mille produttori, possiede peculiarità che lo rendono distinguibile nel panorama degli zafferani

Krokos Kozanis DOP (Foto © Ufficio stampa).

È chiamato Red Gold ossia oro rosso e, come un prodotto di alto valore, sa fare bella mostra di sé racchiuso in un raffinato barattolo di vetro. Dietro questo oro rosso la passione di tanti agricoltori che con cura lo coltivano e pazientemente lo raccolgono.

Quale migliore nome per il **Krokos Kozanis DOP**, lo zafferano in pistilli biologico prodotto nella regione di Kozani, in Grecia.

La sua storia nella Grecia moderna risale a quando alcuni mercanti di Kozani lo introdussero dall'Austria nel proprio paese. Era il XVII secolo. Per 300 anni lo zafferano fu coltivato sotto il caldo sole della Macedonia, nelle terre fertili di Kozani, una regione che comprende diversi piccoli villaggi.

La produzione di Krokos Kozanis DOP

La produzione annua del **Krokos Kozanis DOP** si aggira intorno alle tre tonnellate e mezzo. Una grande produzione se paragonata a quella italiana che si attesta intorno ai **600 quintali**. Ed è proprio l'Italia uno dei Paesi a cui i mille produttori, raggruppati nella cooperativa *Agricultural Cooperative of Krokos Growers* presieduta da **Vasilis Mitsopoulos**, guardano con attenzione in quanto l'alta qualità della cucina italiana, rinomata nel mondo, potrebbe attingere proprio a questa area della Grecia per avere uno zafferano di ottima qualità da declinare in svariati piatti.

La produzione annua si aggira intorno alle tre tonnellate e mezzo (Foto © Ufficio stampa).

Le sue caratteristiche

Il **Krokos Kozanis DOP** possiede delle peculiarità che lo rendono distinguibile nel panorama degli zafferani tanto da potersi fregiare della denominazione DOP. Si presenta con un **colore rosso intenso**, il suo **profumo è delicato**, elegante, floreale, dolce e persistente mentre il sapore è finemente speziato.

A coltivarlo è solo la cooperativa di produttori di cui dicevamo prima, attraverso una tecnica antica che nel corso dei secoli si è andata via via perfezionandosi. La raccolta avviene rigorosamente a mano. Dopodiché gli stigmi vengono fatti essiccare e poi posti nei barattoli. Per arrivare a mille grammi di zafferano rosso sono necessari 150 mila fiori. All'interno dei barattoli saranno messi solo i pistilli, niente scarti del fiore.

In cucina, tra salute e gusto

Lo zafferano non solo dà colore e gusto alle pietanze ma fornisce anche **vitamine del gruppo B** e luteina, una sostanza utile per la visione. Ma in cucina è bene tenere in mente alcuni accorgimenti.

«Per sfruttarne al meglio le sue proprietà – raccomanda **Martina Donegani**, biologa

nutrizionista- *è bene accompagnarlo nelle ricette con un elemento grasso, come l'olio, dal momento che i carotenoidi di cui è ricco sono liposolubili».*

Lo **chef Pier Giorgio Parini**, il noto "cuoco cercatore" come ama definirsi, consulente di diversi ristoranti aggiunge:

«Krokos Kozanis DOP *va acquistato assolutamente in pistilli e non in polvere, che rischia di essere mescolata con coloranti o altre spezie" – "C'è spesso la tendenza di acquistarlo in polvere, ma le confezioni non ci assicurano che sia di buona qualità, non è come per i pistilli* – continua-. *Io consiglio di utilizzarlo in purezza, senza mescolarlo ad altre spezie, per esaltarlo al massimo».*

Prima del suo utilizzo sarà bene mettere i pistilli in infusione in acqua tiepida per 2-3 ore e poi inseriti nella ricetta solo a fine cottura. Per ogni piatto sette-otto pistilli saranno più che sufficienti, data l'intensità del profumo e del gusto.

Ricetta con lo zafferano greco dello chef Pier Giorgio Parini

Ricetta della ricciola con lo zafferano greco, proposta dallo chef Pier Giorgio Parini (Foto © Ufficio stampa

Ricciola floreale allo zafferano (con lo zafferano infuso nel brodo di vongole senza guscio)

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr acqua
- 300 gr ricciola
- 100 gr vongole sgusciate
- 20 pistilli di zafferano
- sedano, carota, cipolla q.b.
- acqua di vongole q.b.
- fiori di timo, sambuco, viola e rosa q.b.
- sale, olio evo, aceto di sambuco, buccia di arancio q.b.

Procedimento

1. Sgusciare le vongole crude e farle cuocere per circa un'ora e mezza in una pentola ripiena d'acqua, con sedano, carota e cipolla. Filtrare il tutto con uno straccio bagnato, eliminando le verdure e le vongole e conservando l'acqua di vongole così ottenuta
2. Mettere lo zafferano in pistilli e i fiori aromatici di timo, sambuco, viola e rosa in infusione nell'acqua di vongole a 50° C e lasciarli in infusione circa 20-30 minuti
3. Tagliare una fetta spessa di ricciola e condirla con sale, olio evo, aceto di sambuco e buccia di arancia. Adagiare sul piatto la ricciola, irrorare con l'infuso e guarnire con altri pistilli di zafferano e fiori aromatici.

Dove acquistare lo zafferano greco

Il **Krokos Kozanis DOP** è disponibile online e presso alcuni selezionati negozi al dettaglio che propongono specialità gastronomiche. È inoltre al centro di una campagna triennale, finanziata con il supporto dell'Unione Europea, dal titolo ***"RED GOLD – European Saffron – Krokos Kozanis DOP, l'autentico!".***

Data di creazione
22/06/2021
Autore
gianna-bozzali