

L'oro rosso che arriva dalla Grecia

scritto da Silvia Fissore | 01/10/2019



Lo zafferano più pregiato al mondo è il Kozanis DOP e cresce nel cuore della Grecia Settentrionale. Ma ha anche un'anima italiana, grazie alla collaborazione tra il suo Consorzio e la Facoltà di Agraria di Milano. Scopriamone tutti i segreti

La chiamano la spezia del buon umore. Le sue proprietà terapeutiche sono note fin dall'antichità. **Ippocrate, Dioscoride e Galeno** la consigliavano come antidolorifico, antifebbrile, ipnotico, afrodisiaco. Ma anche la medicina moderna ne sta studiando gli effetti antiossidanti e antitumorali legati alla presenza di **Carotenoidi, Vitamina A, B e B2**.

Stiamo parlando dello **zafferano**, uno degli ingredienti più noti in cucina, forse per il suo inconfondibile sapore e per il colore particolare che dona alle pietanze. Si ricava dai **pistilli essiccati del [Crocus Sativus](#)**, una particolare varietà di fiore di Croco che vuole un clima fresco e soleggiato.

Lo zafferano più pregiato al mondo: la campagna Red Gold

Il più pregiato al mondo è quello **Ellenico**, che cresce nella regione di **Kozanis**, nel Nord della Grecia sul confine con la Macedonia. Il suo **prezzo oscilla tra i 15 e i 30 euro al grammo**: anche

per questo si merita l'appellativo di "oro rosso".

Il **Kozanis DOP** in questo periodo è protagonista della campagna di promozione **Red Gold** finanziata dall'**Unione Europea**. Un'iniziativa che intende rispondere all'altissima richiesta di questa spezia, soprattutto in Italia, dove la produzione, oggi limitata ad Abruzzo e Sardegna, non supera i 55 ettari per un totale di 600 kg annui.

«In Italia però avete un patrimonio di esperienza elevatissimo - spiega **Konstantinos Katsiakronis**, export manager della Cooperativa Obbligatoria di Produttori di Krokos Kozanis DOP - sia per la parte produttiva sia per quella legata ai processi di lavorazione. Per questo oggi il nostro Consorzio collabora attivamente con la Facoltà di Agraria di Milano e con alcuni produttori di L'Aquila».

Zafferano Kozanis DOP: gli indicatori della sua qualità

Abbiamo chiesto a **Katsiakronis** di spiegarci **come si riconosce lo Zafferano di qualità** dai surrogati che spesso ci vengono proposti, ma che a livello di gusto e caratteristiche organolettiche non hanno nulla a che vedere con quello autentico.

«Prima di tutto guardiamo il colore: lo zafferano deve essere rosso rubino, non aranciato o giallo. E poi il prezzo: che non può e non deve scendere sotto i 15 euro al grammo. Questo perché la raccolta, l'essiccazione e la lavorazione devono essere svolte rigorosamente a mano e richiedono tempi dai 20 ai 60 giorni. La resa del raccolto, inoltre, è bassissima: per un chilo di Zafferano occorrono all'incirca 150 mila fiori. E il raccolto avviene una sola volta all'anno».

La produzione dello zafferano, dunque, ha esigenze, tempi e tecniche rigorosissime. I contadini di Kozanis piantano i bulbi del croco in estate e **raccogliono i pistilli tra ottobre e novembre**. Sono le donne a occuparsi della raccolta, che avviene prima dell'alba, prima cioè che il fiore si schiuda e possa essere contaminato da insetti o polveri. Utilizzano ancora grembiuli di stoffa e gerle di vimini per preservare intatti i fiori. Poi si passa all'essiccazione: un momento delicatissimo che deve preservare tutte le caratteristiche della spezia. A seguire, la separazione degli stigmi dagli stami e da qualsiasi altra impurità per arrivare a ottenere i sottili filamenti rosso rubino che noi conosciamo.

«Oggi la nostra produzione copre circa 300 ettari, di cui 100 dedicati al biologico. Il Consorzio, che attualmente riunisce 1.600 produttori, ha mosso i suoi primi passi nel 1966 arrivando a conquistare la DOP nel 1997».

Qual è il modo migliore per valorizzare in cucina questo pregiato "oro rosso"?

«Bisogna saper dosare la quantità per non alterare il gusto delle preparazioni - spiega lo Chef greco **Konstantinos Mouzakis** che insieme allo **Chef Guido Perino** di **Casa Amelié** ha realizzato a Torino uno show cooking interamente dedicato alla spezia - per una ricetta per 3-4 persone è sufficiente una bustina da 0,15 grammi. Ma soprattutto va aggiunto sempre e solo a fine cottura per non comprometterne le caratteristiche organolettiche. Per aumentare le sue proprietà nutraceutiche, poi, è fondamentale

accompagnarlo con un elemento grasso, come l'olio o il burro, dal momento che i carotenoidi di cui è ricco sono liposolubili».

La campagna **Red Gold** rientra nel programma "**ENJOY, IT'S FROM EUROPE**", volto a diffondere e valorizzare i prodotti agroalimentari europei, così da promuovere la coesione e lo sviluppo economico e sociale dei paesi membri e aumentare la consapevolezza dei consumatori europei sull'alta qualità dei loro prodotti.