

Κρόκος Κοζάνης

Το κόκκινο χρυσάφι της γης!



Κρόκο, σαφράν ή ζαφορά, όπως κι αν τον αποκαλεί κανείς, η αξία αυτού του κατακόκκινου σπήμονα είναι απλώς ανεκτίμητη. Έχει φτιάσει πλέον η ώρα ώστε η χρήση του να μπει και στην ζαχαροπλαστική, στα πλαίσια της διευρυνσης της γκάμας των προϊόντων σας!

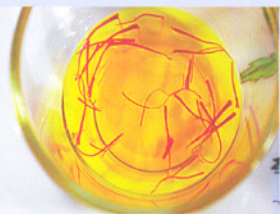
Επιμέλεια: **Τάκης Κορμπάκης**

Ο παραλληλισμός του κρόκου με το χρυσάφι δεν είναι καθόλου τυχαίος, αφού υπήρξε περίοδος στην ιστορία, που η αξία του ξεπερνούσε λόγω σπανιότητας εκείνη του χρυσού! Στην Ευρωπαϊκή Ένωση, ο κρόκος παράγεται μόνο στην Κοζάνη και στη Μάντζα της Νότιας Ισπανίας, που δίνει μια ποσότητα 300 κιλών περίπου το χρόνο, ενώ σε παγκόσμιο επίπεδο η Ελλάδα είναι η δεύτερη σε παραγωγή χώρα, μετά

η πρώτη αναφορά σε καλλιέργεια κρόκου και χρονολογείται γύρω στο 2300 π.Χ. Ο κρόκος υπήρχε από τα οροπέδια του Κασμίρ έως την Ιωνία, καθώς επίσης στην Αίγυπτο, στις Κυκλάδες και στην Κρήτη. Ο χάρτης της καλλιέργειας του φυτού αρχίζει να αλλάζει τον 9ο αιώνα μ.Χ., οπότε οι Μαυριτανοί έφεραν τον κρόκο στην Ισπανία. Στη χώρα αυτή η καλλιέργεια ευδοκίμησε και υπάρχει μέχρι σήμερα. Σταυροφόροι που επισκέφτηκαν τους Αγίους



Μικρά μυστικά



το Ιράν. Μελέτες έχουν αποδείξει ότι ο κρόκος της Κοζάνης είναι ο καλύτερος στον κόσμο. Μπορεί κανείς να συναντήσει κρόκο και σε μέρη όπως οι Κυκλάδες, αλλά άγριο. Παρά τις προσπάθειες που έχουν γίνει στο παρελθόν, ο ήμερος κρόκος δεν ευδοκίμησε ποθενά αλλού, πλην του Νομού Κοζάνης!

Ιστορία

Το σαφράν είναι πανάρχαιο. Η περιοχή που διεκδικεί την ιθαγένειά του είναι η αρχαία Μεσοποταμία, όπου υπάρχει και

- Πριν χρησιμοποιηθεί ο κρόκος, είναι καλύτερα να μουλιάζεται σε νερό, προκειμένου να "βγάλει" το χρώμα του.
- Αν πρόκειται να μπει σε ζύμη, καλό είναι να μείνει στο νερό από 2-3 ώρες, έως μια ολόκληρη νύχτα. Για μαγειρεύει φαγητά, αρκούν 15 λεπτά.
- Για να φανεί το ιδιαίτερο κίτρινο χρώμα του, δεν πρέπει να χρησιμοποιηθούν υλικά που δίνουν χρώμα εντονότερο, όπως η ντομάτα ή το σπανάκι.

Η Ελλάδα έχει αναπτύξει και πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια κρόκου, που αυτή τη στιγμή υπολογίζεται σε ένα μεγάλο μέρος (50% περίπου) της παραγωγής του Συνεταιρισμού Κοζάνης



Τόπους έφεραν τον κρόκο στην Ευρώπη, το 14ο αιώνα. Έτσι άρχισε η καλλιέργειά του στη Γαλλία και στη Βρετανία. Οι καλλιέργειες αυτές συνεχίζονται ως σήμερα, έχουν όμως μικρή έκταση. Το 17ο αιώνα άρχισε η καλλιέργεια του κρόκου στην Κοζάνη, χάρη στους ομογενείς Κοζανίτες εμπόρους, που είχαν τα συμφέροντά τους στην Κεντρική Ευρώπη και διακινούσαν πολλά προϊόντα.

Πώς συλλέγεται

Φυτό πολυετές, με διάρκεια ζωής 7-8 χρόνια, φυτεύεται τους μήνες Ιούλιο με Αύγουστο και τον πρώτο χρόνο δεν αποδίδει τίποτα. Κάθε Μάιο οι βολβοί βγαίνουν από τη γη και καθαρίζονται, για να ξεαναφυτευτούν όταν έρθει η ώρα. Η ανθοφορία ξεκινάει τον Οκτώβριο, όταν ο καιρός είναι δροσερός και ξηρός, ενώ το μάζεμα των ντελικάτων μολ λουλουδιών γίνεται αποκλειστικά με τα χέρια. Ο "θπσαυρός" κρύβεται στο κέντρο τους και δεν είναι άλλος από τρία κατακόκκινα νηματίδια, που ονομάζονται ίνες ή στίγματα. Αυτά διαχωρίζονται προσεκτι-

κά, ξηραίνονται και συσκευάζονται για να διατεθούν στην αγορά, ενώ ένα μέρος του προϊόντος συσκευάζεται με τη μορφή σκόνης. Οι 14 περίπου αυθεντικές συσκευασίες του Συνεταιρισμού φέρουν το σήμα του, ένα λουλούδι κρόκου δηλαδή και αναγράφουν Κρόκος Κοζάνης. Μάλιστα, η Ελλάδα έχει αναπτύξει και πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια κρόκου, που αυτή τη στιγμή υπολογίζε-

ται σε ένα μεγάλο μέρος (50% περίπου) της παραγωγής του Συνεταιρισμού. Στη σωστή ποσότητα, που υπολογίζεται σε 4-5 στίγματα ανά μερίδα, ο κρόκος χαρίζει στο φαγητό μια ιδιαίτερη, υπόπικρη γεύση, ιωδιώδες άρωμα και κίτρινο, εντυπωσιακά φωτεινό χρώμα. Εκτός από τις μαγειρικές, εξαιρετικά σημαντικές κρίνονται και οι θεραπευτικές ιδιότητές του (αντιθρομβωτικές, τονωτικές και άλλες).

Ο κρόκος στη γαστρονομία

Ο κρόκος είναι απαραίτητος για τη γαλλική μπουγιαμπέσα ή το ιταλικό ριζότο, ενώ στην Ισπανία η πιο δημοφιλής χρήση του είναι στην παέλια. Στην περιοχή μας χρησιμοποιείται μόνο στο τσίπουρο ωστόσο, τελευταία, γίνεται μεγάλη προσπάθεια να περάσουμε τον κρόκο και στη δική μας κουζίνα, αφού πολλοί ζαχαροπλάστες πειραματίζονται με αυτόν. Τέλος, σε αρκετές χώρες το σαφράν δίνει χαρακτηριστική γεύση σε πολλά αρτοποιασκευάσματα, με πιο χαρακτηριστικό το σουσικδό τσουρεκάκι με κρόκο και σταφίδες (lussebulle ή lussekatt), αλλά και το παραδοσιακό λετονικό αρτοποιασμα με σαφράν που αντικαθιστά την τούρτα γενεθλίων (Klingeris).

Βιβλιογραφία: ΚΡΟΚΟΣ-ΣΑΦΡΑΝ, Ιστορία και Μαγειρική, της Εύης. Α. Βουτινιά, ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΡΟΚΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΚΟΖΑΝΗΣ

Ο κρόκος σε αριθμούς

- Η κροκαλλιέργεια στο Νομό Κοζάνης καλύπτει σήμερα περίπου **7.000 στρέμματα**.
- Για τη φυτεία ενός στρέμματος απαιτούνται **250-350 κιλά βολβοί**.
- Με την παραγωγή ασχολούνται περίπου **1.250 οικογένειες**.
- Η συγκομιδή διαρκεί **3 εβδομάδες**.
- Ένα μικρό χωράφι αποφέρει κατά μέσο όρο **1 κιλό σαφράν το χρόνο**.
- Ακόμα και ο πιο γρήγορος εργάτης μπορεί να μαζέψει μάζιμουμ

- 30.000 άνθη την ημέρα.**
- Χρειάζονται περίπου **150.000 λουλούδια** για την παραγωγή 1 κιλού σιγμάτων.
- Στον Νομό Κοζάνης παράγονται κάθε χρόνο **4-5 τόνοι σαφράν**.
- Τα τελευταία χρόνια η εσωτερική αγορά απορροφά περίπου το **15% της παραγωγής** – ποσοστό με ανοδικές τάσεις.
- Η συνιστώμενη δόση για κάθε ατομική μερίδα είναι **4-5 ίνες**.