



## **Krokos Kozanis, lo Zafferano Ellenico nella boutique di teatro7 a Milano**

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 e vuole incontrare gli chef e i gourmet italiani nella prima Boutique con i suoi prodotti al **teatro7, scuola di cucina, eventi** a Milano ([www.teatro7.com](http://www.teatro7.com)). Durante l'inaugurazione sarà possibile sentire tutto il profumo dello zafferano Ellenico, assaggiarlo in vari piatti e gustarlo in tisana.

Lo zafferano, l'oro della terra Ellenica, è annoverato fra le spezie più amate e più preziose delle antiche civiltà per l' aroma, il colore, le proprietà medicinali e afrodisiache. Cleopatra lo utilizzava nei suoi prodotti di bellezza, gli antichi Fenici lo offrivano alla dea Astarte , Omero lo menziona nei suoi testi e lo si incontra persino nell' Antico Testamento.

### **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 Krocus 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 *Krocus 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.

### **Perché teatro7**

Teatro7 è un punto di incontro prestigioso degli amanti della buona cucina e una tra le scuole di cucina più importanti d'Italia, ecco perché Zafferano Ellenico ha scelto questa vetrina per farsi conoscere dagli chef e dai gourmet e di tutti i buongustai. Lo zafferano Ellenico è un prodotto d'eccellenza, che racconta la storia e le tradizioni del popolo greco e la sua voglia di rinascita. Siamo certi che gli amici italiani lo sapranno apprezzare e valorizzare, creando piatti ad hoc che siano il simbolo dell'amicizia tra l'Italia e la Grecia.

### **Distribuzione in Italia**

**Eccellenza Ellenica Srls - Milano**

[www.zafferanoellenico.com](http://www.zafferanoellenico.com)

### **Contatti:**

Giorgio Bacagias cel. 334 9801111

Giovanni Scaraffia cel. 335 6452715

**info@zafferanoellenico.com**