

Ο κρόκος Κοζάνης εξάγεται σε όλο τον κόσμο.

[παραγωγή]

Σε άνθηση ο κρόκος Κοζάνης

Του Γιώργου Χατζηλίδη
ghatzil@naftemporiki.gr

Σε φάση ανάκαμψης βρίσκεται η παραγωγή του ιδιαίτερα ποιοτικού και διεθνώς βραβευμένου κρόκου Κοζάνης, καλύπτοντας, αργά αλλά σταθερά, το χαμένο έδαφος της δεκαετίας του 2000.

Η παραγωγή του κρόκου, από τους 12 τόνους το 1995, προσγειώθηκε το 2008 στα 970 κιλά, επηρεασμένη αφενός από τη μείωση του αριθμού των καλλιεργητών, λόγω της τάσης φυγής που επικρατούσε τότε από τον αγροτικό χώρο, και αφετέρου από τις πολύ χαμηλές τιμές των ανταγωνιστικών προϊόντων στη διεθνή αγορά. Ωστόσο, σύμφωνα με τα στοιχεία που παρέθεσε στη «Ν» ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης, Νίκο Πατισιούρας, τα τελευταία χρόνια, η τάση αρχίζει να αντιστρέφεται, προφανώς και λόγω της εκρηκτικής ανεργίας στις πόλεις, με αποτέλεσμα η παραγωγή του μακεδονικού κρόκου το 2012 να έχει φθάσει τους 1,5 με 2 τόνους και ο συνολικός τζίρος του συνεταιρισμού στα 4 εκατ. ευρώ. Στόχος είναι στην επόμενη πενταετία η παραγωγή να ανέλθει στους πέντε τόνους και οι πωλήσεις στα 10 εκατ. ευρώ. Στην περιοχή της Κοζάνης καλλιεργούνται σήμερα 4.000 στρέμματα κρόκου, από τις 700 περίπου οικογένειες που είναι μέλη του συνεταιρισμού. Βέβαια, παρότι το ελληνικό μπαχαρικό θεωρείται το ποιοτικότερο παγκοσμίως στο είδος του «έχει άλλωστε χαρακτηριστεί «χρυσάφι της ελληνικής γης», εξακολουθεί να μην είναι ανταγωνιστικό σε επίπεδο τιμής, σε σχέση με το ιρανικό σαφράν, που με παραγωγή 200 τόνους ετησίως, αλλά και τριτοκοσμικό εργατικό κόστος, κυριαρχεί απόλυτα στις διεθνείς αγορές, σε τιμές τουλάχιστον 50% χαμηλότερες από το ελληνικό προϊόν. [SID:779169]