

Teruel

El CITA trabaja para poner en valor el azafrán de Teruel

7/1/2017

Redacción

El CITA trabaja para resurgir una de las especias más caras del mundo, el azafrán, a través del proyecto "Puesta en valor de la calidad del azafrán producido en Teruel". Se valora por el color, sabor y aroma y por sus propiedades medicinales. Es un cultivo muy arraigado en Teruel, que fue la segunda provincia española donde más se producía.



El Azafrán se valora por el color, sabor y aroma y por sus propiedades medicinales

Zaragoza.- El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) trabaja para resurgir una de las especias más caras del mundo, el azafrán. Lo hace a través del proyecto "Puesta en valor de la calidad del azafrán (*Crocus sativus* L.) producido en Teruel". El trabajo está financiado por el Fondo de Inversiones de Teruel y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, y tiene como objetivo la puesta en valor de la calidad del azafrán producido en la provincia turolense, asegurándola mediante el control de los factores que la integran (desde el material vegetal que la origina hasta su uso final), caracterizándola con parámetros objetivos y actuales, implementando herramientas para su evaluación y midiendo el impacto de los factores de producción que influyen en la misma.

La investigadora del CITA, Ana María Sánchez, es la responsable de este proyecto basado en un enfoque multidisciplinar en el que están involucradas diferentes unidades de investigación: Sanidad Vegetal, Hortofruticultura, Suelos y Riegos, Economía Agroalimentaria y el Área de Laboratorios de

Análisis y Asistencia Tecnológica. Además de la participación de investigadores, se está trabajando con productores, comercializadores y consumidores, representando a la mayoría de los actores del sector azafranero en Aragón.

Los factores que afectan a la calidad del azafrán están presentes en toda la fase de producción, desde el cultivo hasta el producto final puesto a disposición del consumidor. Influyen las condiciones de cultivo (material vegetal de propagación, suelo, agua, temperatura, estado sanitario, etc), las prácticas culturales, la recogida de la flor y su desbrizado, el proceso de deshidratación, la manipulación, el almacenamiento y el envasado.

El estudio va a proporcionar información a los productores para garantizar la calidad obtenida y actuar a su favor, con el consiguiente refuerzo de competitividad de las empresas productoras y comercializadoras del azafrán de Teruel. También la información obtenida podrá contribuir a apoyar el uso o la creación de figuras de calidad diferenciada para el azafrán producido en Teruel.

Los investigadores también van a trabajar en los hábitos de compra y consumo en relación al azafrán de Teruel, el conocimiento del mismo, la calidad percibida y el uso actual del producto. De esta manera, se podrán establecer estrategias de marketing diferenciadas en relación a la calidad y ofrecer recomendaciones para potenciar otros usos gastronómicos que fomenten su consumo.

El azafrán se valora por el color, sabor y aroma que aporta y por sus propiedades medicinales. Es un cultivo muy arraigado en la provincia de Teruel que llegó a ser la segunda provincia española donde más azafrán se producía.

Últimas Noticias de la sección