

EcoDiario.es

Sábado, 7 de Enero de 2017 Actualizado a las 11:49

El CITA trabaja en un proyecto para asegurar la calidad del azafrán

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) trabaja en un proyecto para asegurar la calidad del azafrán, una de las especias más caras del mundo.

TERUEL, 7 (EUROPA PRESS)

La iniciativa, denominada 'Puesta en valor de la calidad del azafrán (Crocus sativus L.) producido en Teruel', está financiada por el Fondo de Inversiones de Teruel y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

Dicha "puesta en valor" de la calidad se realiza a través del control de los factores que afectan al producto, desde el cultivo hasta su puesta a disposición del consumidor.

En concreto, influyen las condiciones de cultivo --material vegetal de propagación, suelo, agua, temperatura y estado sanitario--, las prácticas culturales, la recogida de la flor y su desbrizado, el proceso de deshidratación, la manipulación, el almacenamiento y el envasado.

La responsable de este proyecto es la investigadora del CITA Ana María Sánchez. En esta iniciativa está 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.

De esta forma, 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 podría contribuir a apoyar el uso o la creación de figuras de calidad diferenciada para el azafrán producido en Teruel.

COMPRA Y CONSUMO

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.