

es Zaragoza, somos Aragón

... página no oficial de nada



AVISO	PLANOS ZGZ	PARQUES	SOCIEDAD	ARTE 56	LUZ Y ARTE	AYÚDATE	CADIERA	OCRES	HUMORES	REPENSAR ARAGÓN	
-------	------------	---------	----------	---------	------------	---------	---------	-------	---------	-----------------	--

7 . 1 . 17

Azafrán de Teruel, un lujo único en los platos



El **CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón)** trabaja para resurgir una de las especies gastronómicas 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 todo Teruel, mediante el control de los factores que integran el control de calidad de este producto aragonés (desde el material vegetal que la origina hasta su uso final), estudiando los parámetros objetivos y actuales, implementando herramientas para su evaluación y midiendo el impacto de los factores de producción que influyen en su calidad final.

Ana María Sánchez, es la investigadora del CITA, responsable de este proyecto 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.

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.**

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.**

El estudio va a proporcionar información a los productores para garantizar la calidad obtenida y actuar con el consiguiente refuerzo de competitividad de las empresas productoras y comercializadoras del azafrán de Teruel, buscando la calidad diferenciada para el azafrán producido en toda la provincia de 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 aragonés 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.