

## ■ Aragón

| Huesca Teruel Zaragoza

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



Publicado 07/01/2017 11:49:52 CET

TERUEL, 7 Ene. (EUROPA PRESS) -

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.

**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.

---