

El azafrán de Teruel busca reimpulsar su imagen de calidad en el mercado

Un trabajo de investigación quiere contribuir a apoyar el uso o la creación de figuras de calidad diferenciada para este azafrán

9 ENERO 2017 EFE



Azafrán turolense del Jiloca. Foto: EFE ARCHIVO/ Paco Montero.

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) trabaja para resurgir una de las especies más caras del mundo, el azafrán, 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, informan fuentes del Gobierno de Aragón en una nota de prensa.

Así, se controlan 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**.

Características para la calidad

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 desbriznado, 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 podría 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