



## El azafrán abre el programa de la Fira de Benabarre

Noticias Noticias Sobrarbe y Ribagorza

Por Ángel Gayúbar - 2 Junio, 2017



◀ 14

Benabarre y su entorno han recuperado en los últimos años el cultivo del azafrán, un prestigioso producto gastronómico que tuvo una notable importancia económica en la zona hasta bien entrado el siglo XIX. La afición y los desvelos de Daniel Grau, un ciudadano francés con raíces en la Ribagorza Oriental que regresó al solar de sus antepasados y apostó por la recuperación de este cultivo, han abierto el camino a otros agricultores y emprendedores locales.

Para dotar de una base técnica a los nuevos cultivadores de azafrán y para divulgar sus potencialidades entre los consumidores, en Benabarre se han organizado en los últimos meses diversas jornadas sobre este producto que han despertado un notable interés. Y en este contexto se inscribe la celebración este jueves de unas nuevas Jornadas Técnicas con ponentes de gran nivel que se desarrolló en la Casa de la Cultura benabarrense como

antesala y complemento de la Fira que abre sus puertas este sábado con una oferta en la que la gastronomía de calidad actúa como verdadero motor del certamen.

Las Jornadas, dirigidas fundamentalmente a productores de azafrán, contaron el jueves con la presencia de Ana María Sánchez, investigadora de la Unidad de Hortofruticultura del CITA, quien protagonizó con los asistentes una animada conversación sobre mejoras en la producción en una animada sesión matutina.

Ya por la tarde, el empresario madrileño David Sáenz, gerente de la empresa "La Melguiza" presentó este proyecto que utiliza el azafrán en una amplia gama de productos, muchos de ellos radicalmente novedosos, tanto de alimentación, como de cosmética o de ambientación de espacios y abrió los ojos a los asistentes sobre diferentes métodos para sacar un valor añadido a su producción azafranera.

El programa se retomará sábado y domingo con la celebración de una serie de charlas sobre los usos y peculiaridades del azafrán que están dirigidas a los consumidores y serán impartidas por Carlos Llorens, graduado en Química y alumno del Máster de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza.