

Por ALBERTO CEBRIÁN



Hacer resurgir el azafrán de Teruel, objetivo de un proyecto financiado por el FITE y el FEDER

Publicado el lunes, 9 de enero de 2017



El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) trabaja para hacer resurgir una de las especies 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 (FITE) y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), y tiene como objetivo la puesta en valor de la calidad del azafrán producido en la provincia turolense.

Se habla de una puesta en valor asegurándola mediante el control de los factores que la integran (desde el material vegetal que la origina hasta su uso final), y 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.

Ana María Sánchez, investigadora del CITA, 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 de Aragón.

Y es que 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,...), las prácticas culturales, la recogida de la flor y su desbrizado, 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 con 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.