



# Bulbos de otoño: Azafrán

---

**Familia: Iridaceae**

**Género: Crocus sativus**

---

Es una especia cuyo mercado mundial, tanto en producción como en exportación, ha estado siempre encabezado por Irán, seguido por otros países como España, Marruecos, India y Grecia.

En la literatura griega y romana se cita con frecuencia demostrando el importante papel que el color y el olor del azafrán tuvieron en la vida refinada de la antigüedad clásica; se teñían de azafrán los vestidos de fiesta, se esparcía azafrán por el suelo de las salas en que se celebraban festines y se rellenaban de azafrán los cojines. También fue empleado como tinte para el pelo por los romanos y los griegos lo consideraban como un perfume sensual.

# Bulbos de otoño: Azafrán



**En nuestro país el principal uso del azafrán es el gastronómico, empleándose para dar aroma y sabor tanto a preparaciones saladas como en dulces. Se usa típicamente en platos a base de arroz, de pasta o de patatas o también en escabeches y guisos. Asimismo sirve para dar color a cremas y otras preparaciones dulces.**

**En España, donde este cultivo había sido muy importante en el pasado, las áreas más significativas se hallan en La Mancha y en Aragón y en menor medida, también en Valencia, Mallorca, Lleida, Navarra y Valladolid.**

**El azafrán es rico en vitaminas, en especial vitamina A y del grupo B (vitaminas B2, B3 y B6), así como en determinados minerales (magnesio, hierro, potasio, fósforo, calcio y cinc).**





# Bulbos de otoño: Azafrán

---

**Familia:** Iridaceae

**Género:** *Crocus sativus*

---

El azafrán es una planta bulbosa con las hojas largas en forma de tiras. Su flor es de color violeta y está formada por 6 pétalos; de cada flor nacen 3 estambres amarillos y 3 estigmas rojizos, también llamados hebras, de los que deriva el azafrán.

Los bulbos de azafrán se pueden plantar desde mediados de agosto a mediados de octubre, tanto en terreno como en recipiente. En 2-3 semanas veremos aparecer los tallos.

# Bulbos de otoño: Azafrán



**Suelo:** Le gustan los suelos bien drenados. No necesita riego, pero cierto grado de humedad le ayuda a enraizar. En caso de sequías fuertes es recomendable realizar un pequeño riego durante la noche o bien temprano por la mañana.

**Exposición:** Soleada

La plantación se suele llevar a cabo en hileras. Es decir, primero se excavará un hueco de 10 cm de profundidad a lo largo de una línea recta y a continuación iremos colocando los bulbos cada 5-10 cm de separación (la distancia y profundidad dependerá también del tamaño del bulbo).







# Bulbos de otoño: Azafrán

---

**Familia:** Iridaceae

**Género:** *Crocus sativus*

---

La planta se multiplicará cada año haciendo que la distancia entre estas se vea reducida de ahí que el marco de plantación debe ser mayor si decidimos permanezcan los bulbos en el terreno.

Si elegimos extraer los bulbos, el momento óptimo será en verano, cuando las hojas comenzarán a volverse amarillas y finalmente marrones. Una vez retirados, debemos conservarlos en un lugar seco a una temperatura de unos 23°C hasta que los volvamos a plantar en la tierra.

# Bulbos de otoño: Azafrán



Para recolectar el azafrán lo mejor es retirar toda la flor desde la base. Una vez hayamos recogido todas las flores, cuyos estigmas estén formados y antes de que ésta habrá del todo, debemos retirar los 3 estigmas presentes en cada flor que iremos depositando en un platito. Cuando hayamos extraído todos comenzaremos con el secado.

Una técnica sencilla de secado es tostarlos en el horno. Esparciremos las hebras en la rejilla del horno cubierta con papel para hornear. Colocaremos la rejilla a la mitad del horno y dejaremos que se sequen a una temperatura de 90°C durante aproximadamente 10 minutos (si permanecen demasiado tiempo en el horno, la calidad del azafrán disminuirá). Los pistilos secos ya tendrán la apariencia del azafrán, pero todavía deben permanecer almacenados durante un mes en un contenedor hermético y en un lugar oscuro. Pasado este tiempo el azafrán estará listo para usar.

El azafrán alcanza precios elevados porque su cultivo, recolección y manipulación son muy delicados. Por su alto valor económico se ha denominado "*oro rojo*".