

El cultivo del azafrán sigue vigente en San Rafael

09/05/2020



Hace algunos años productores formaron una cooperativa para promover el cultivo de azafrán en San Rafael. Si bien había una buena camada de productores, una serie de contingencias (principalmente el exceso hídrico por abundantes lluvias) provocó que el proyecto se frenara y varios abandonaran.

A pesar de esto, todavía hay algunos productores que siguen trabajando en la temática. La propuesta original comenzó hace poco más de 5 años y quedan desperdigados algunos productores en San Rafael; incluso en las ferias se encuentran algunos de los productos que se elaboran, tanto el tradicional azafrán en hebras que se utiliza para saborizar comidas como otros derivados.

Catalina Merenda, productora de azafrán, compartió en la red de la Feria Verde un video donde muestra la cosecha de su producción, la cual se realiza habitualmente entre abril y mayo.

“Estoy comenzando con una de mis tareas preferidas, que es la cosecha de las flores de azafrán. Es un trabajo que lleva unos 20 a 25 días hasta que terminan de florecer todas”, contó, y agregó que “tenemos una plantación que data de unos 5 años y ya estaríamos en condiciones de abrir los cornos (que son los bulbos de los que nace la flor), pero decidimos dejarlos florecer nuevamente”.

Sobre el trabajo, explicó que “en un día hemos cosechado unas 500 flores. Se va cosechando de a poco, día por día. Una vez hecha la cosecha, se procede a la extracción de los estigmas (los palitos rojos) que aparecen en la flor. No deben mezclarse con los estambres (de color amarillo) y se deben retirar desde el peciolo”.

Desde allí se extraen las denominadas “hebras” del azafrán.

Todos los estigmas se recolectan de las flores y luego se realiza la tarea de secado. "Puede ser en el horno a una temperatura de 70 u 80 grados, teniendo la puerta entreabierta y controlando hasta que los estigmas queden secos y crujientes, pero sin quemarse", cuenta Catalina.

Una vez que se realiza ese proceso, "se los puede moler con un mortero y el azafrán tiene que quedar en polvo y se ve el punto justo de secado listo para usar".

OTROS TUTORIALES

Los integrantes de la Feria Verde también han subido otros videos en su página de Facebook, donde muestran su trabajo, como por ejemplo, la extracción y conservación de semillas de tomate.

Además, Ángel Basualto, productor de hortaliza de Los Claveles, muestra su huerta con zapallo, repollos, lechuga, pimientos, albahaca, acelga, ajo y otros productos.

En otro de los tutoriales, María Rosa Zuchelli enseña a preparar sopas con hortalizas deshidratadas.