

# EL INTA LLEVARÁ A CABO HOY UNA CAPACITACIÓN SOBRE EL CULTIVO DE AZAFRÁN

20/11/2024



Un elemento muy utilizado por muchas personas en la cocina es el azafrán. Es por eso que desde el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Rama Caída, están trabajando en una capacitación sobre su cultivo hoy a las 10, la cual será abierta a toda la comunidad este miércoles.

En diálogo con FM Vos (94.5) y con nuestro diario, Eliana García, quien forma parte del staff del INTA, explicó que en la Agencia de Extensión Rural (Maza 210), se desarrollará un taller sobre el cultivo de azafrán. “Es algo que está abierto al público en general, a personas que se quieran interiorizar y que no sepan del cultivo, y a productores que lo estén realizando porque siempre algo se aprende. Es abierto a todo el mundo”, señaló y aclaró que “más que nada se va a abordar

información sobre la época de la siembra de los cormos (semilla), qué requerimientos tiene en cuanto a tierra, en cuanto a agua, en cuanto a riego (que es mínimo), y después cerrar con todo lo que es la cosecha y la recolección de las hebras, el deshidratado, como que se van a abordar todos los aspectos de lo que es el cultivo”.

Cabe decir que el azafrán normalmente es algo costoso, lo que está relacionado a que si bien no trata de un cultivo complicado, es algo artesanal la cosecha de las flores, sacar las hebras y deshidratarlo. “Es un trabajo muy meticuloso, que no se puede mecanizar (debe ser a mano), y es muy artesanal. Por flor sacás una hebrita, pero necesitás cerca de 150 mil flores para tener un kilo de azafrán, entonces el rendimiento es mínimo. Por eso es el costo”, informó García.

La capacitación será este miércoles desde las 10 en la Agencia de Extensión Rural del INTA (Maza 210).