

La productora Catalina Merenda explicó las bondades del azafrán y cómo es el cultivo en San Rafael

27/11/2023



El azafrán es una especie noble y milenaria, teniendo en cuenta que ya los egipcios lo cultivaban y consumían, no solamente como condimento sino para teñir sus prendas. En San Rafael se cultiva y sobre ello habló con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, la productora de azafrán Catalina Merenda.

Siendo una especie muy buscada, el azafrán se produce en diferentes puntos del mundo. San Rafael tiene sus productores. “Es una especie que utilizamos para condimentar, más allá de que todavía falta un poco aprender a usarla y en qué comidas ocuparla, pero realmente realza mucho el sabor de la comida y posee grandes propiedades”, señaló Merenda.

Explicó que el azafrán es una planta muy pequeña, inferior incluso a un perejil. A fines de marzo aproximadamente, lo

primero que nace son las flores. “De golpe vemos el lugar todo cubierto de flores, y es ahí cuando empieza la cosecha que dura aproximadamente 25 días”, dijo la productora y amplió que, de esa flor, se extrae la hebra de azafrán que tiene tres estigmas que están unidos en esa época, y son solamente los que se utilizan para desecar, las demás no se utilizan, como así tampoco los pétalos. La cantidad de producción dependerá del tamaño del cormo, el que sería la semilla, porque si es más grande tiene más probabilidades de yemas de floración. “Para poder tener un gramo de hebras de azafrán secas, necesitamos entre 250 y 300 flores, y un cormo, en plena floración, nos puede llegar a dar 13 o 14 flores, cuando tenga su explosión de floración”, aclaró y añadió que si bien es una tarea importante “da gusto hacerlo porque es una época en la que cuando ya todo comienza a desmejorarse porque si bien el otoño tiene su encanto, también tiene su etapa triste, nos brinda un momento con un paño de color y perfume tan lindo que da energía como para continuar con la tierra”.

Desde abril hasta noviembre salen las hojas y es la época en la que el cormo se desarrolla y va “prometiéndolo” las yemas para el año siguiente.

Merenda recordó que esto comenzó como un cultivo familiar, y más tarde comprendieron que podía servir como un agregado a cultivos que poseen principalmente frutales. Entre surcos de ciruelas es donde está plantado el azafrán, por lo que al terminar una cosecha, comienzan otra. Si bien puede ser un ingreso económico, en el caso de ellos no es el principal ya que para lograrlo, debería ser a mucha más escala, mantenimiento e inversión.