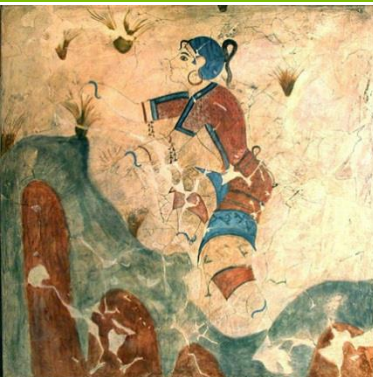


ZARAGOZA 21-2-2018 Ana María Sánchez Gómez  
amsanchezgo@cita-aragon.es



# Importancia económica, social y cultural del azafrán

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN





# CONTENIDOS

1. ¿Qué es el azafrán?
2. Importancia económica
3. Importancia social
4. Importancia cultural





1

¿Qué es el  
azafrán?



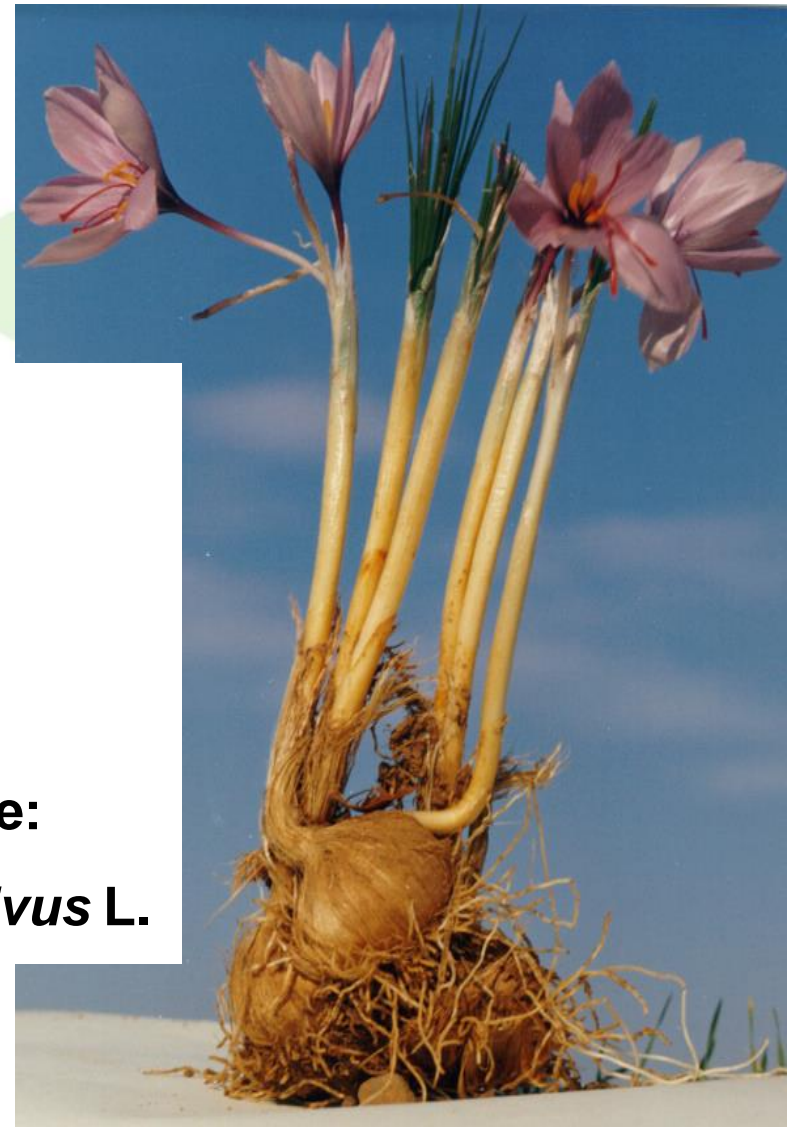
# El cormo del azafrán

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



# Planta del azafrán

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



♦ Familia:

*Iridaceae*

♦ Género:

*Crocus*

♦ Especie:

*Crocus sativus* L.

- ◆ Familia: *Iridaceae*
- ◆ Género: *Crocus*
- ◆ Especie: *Crocus sativus* L.



# Son *Crocus* pero no son azafrán

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



<http://www.rarebulbs.lv/index.php/en/catalogue/search/result>

# Son *Crocus* pero no son azafrán

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



*Crocus pallasii*



*Crocus nudiflorus*



*Crocus serotinus*



*Crocus speciosus*



*Crocus thomasii*



*Crocus cartwrightianus*

<http://www.rarebulbs.lv/index.php/en/catalogue/search/result>



# Son *Crocus* pero no son azafrán

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



*Crocus biflorus*



*Crocus paschei*



*Crocus vernus Helvetia*



*Crocus nevadensis*



*Crocus korolkowii*

**>160 especies**

# Período vegetativo

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



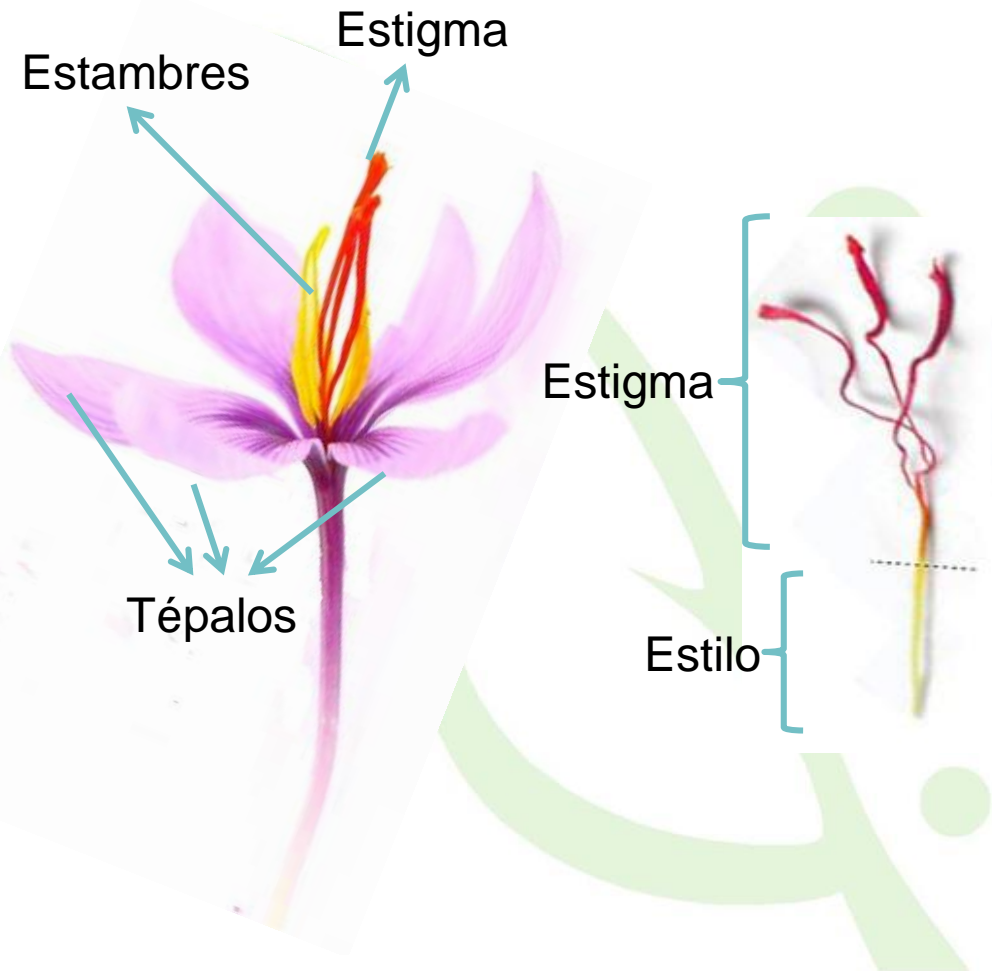
# Floración del azafrán

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



# Partes de la flor del azafrán

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN





Entre 100.000 y 300.000 flores de azafrán, que pesan 80 kg aproximadamente

### DESBRIZNADO



Obtención de 5 kg de estigmas frescos y producción de 1 kg de azafrán especia

Muy valorado como especia y por sus propiedades medicinales



### DESHIDRATACIÓN



**Azafrán especia**

# Formas de presentación

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN





## ■ AZAFRÁN

**Estigmas desecados del *Crocus sativus*, L., con las tolerancias máximas de estilos y restos florales que se especifiquen para las diversas calidades en la reglamentación correspondiente.**

# Extractos en agua

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



- ✓ Poder colorante
- ✓ Poder saborizante
- ✓ Poder aromatizante





- ✓ **Especia**
- ✓ **Colorante**
- ✓ **Materia prima farmacológica**
- ✓ **Pigmento**
- ✓ **Base de manifestaciones místico-religiosas**

**VALOR ESPECIAL Y ALTO VALOR DE MERCADO**

**PRODUCTO DE  
CALIDAD**

**“ORO ROJO”**

## A) Sin añadir sustancias extrañas

- Mezcla con azafrán viejo o extraído

Cuerpos armados:

Ufficio dello Zafferano (S. XIV)

Safranschau de Nuremberg (S. XV)

## B) Adición de otras partes de la flor del azafrán



## C) Adición de sustancias para incrementar el peso

- Aumento de humedad
- Adición de siropes, miel, glicerina, carbonato de calcio...

## D) Adición de partes de otras plantas

### ■ Flores de:



**Cártamo (*Carthamus tinctorius* L.)**  
Falso azafrán, azafrán de cardo



**Caléndula (*Calendula officinalis*)**  
Azafrán indio, americano o mejicano

### ■ Flores cortadas en tiras de:



***Papaver rhoeas***



***Punica granatum***



***Arnica montana***



***Scolimus hispanicus***

- Estigmas de otros Crocus

*Crocus vernus*



*Crocus speciosus*



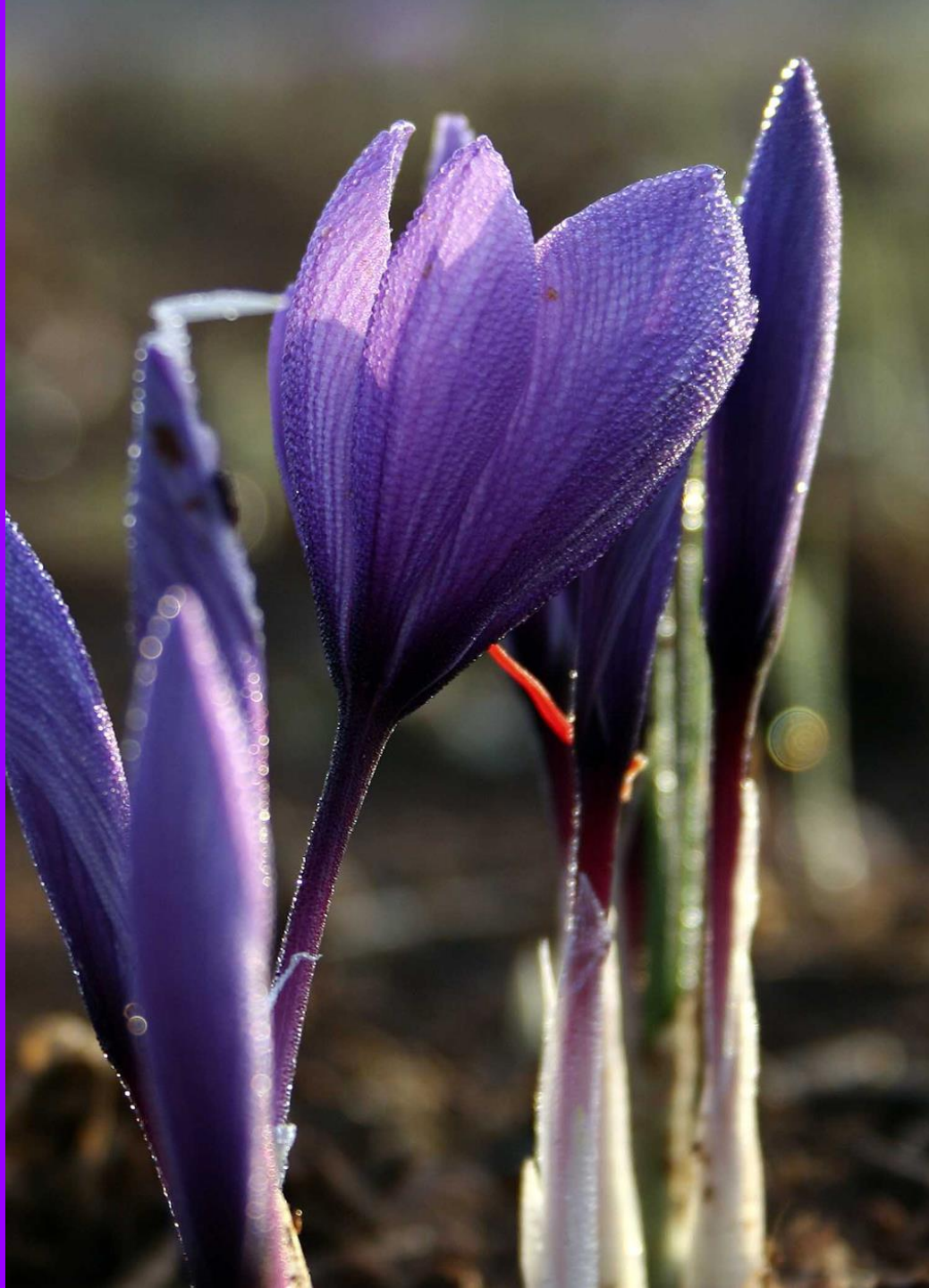
## E) Adición de sustancias de origen animal

- Fibras saladas y deshidratadas

## F) Adición de productos artificiales

- Fibras de gelatina coloreadas

## G) Adición de colorantes artificiales

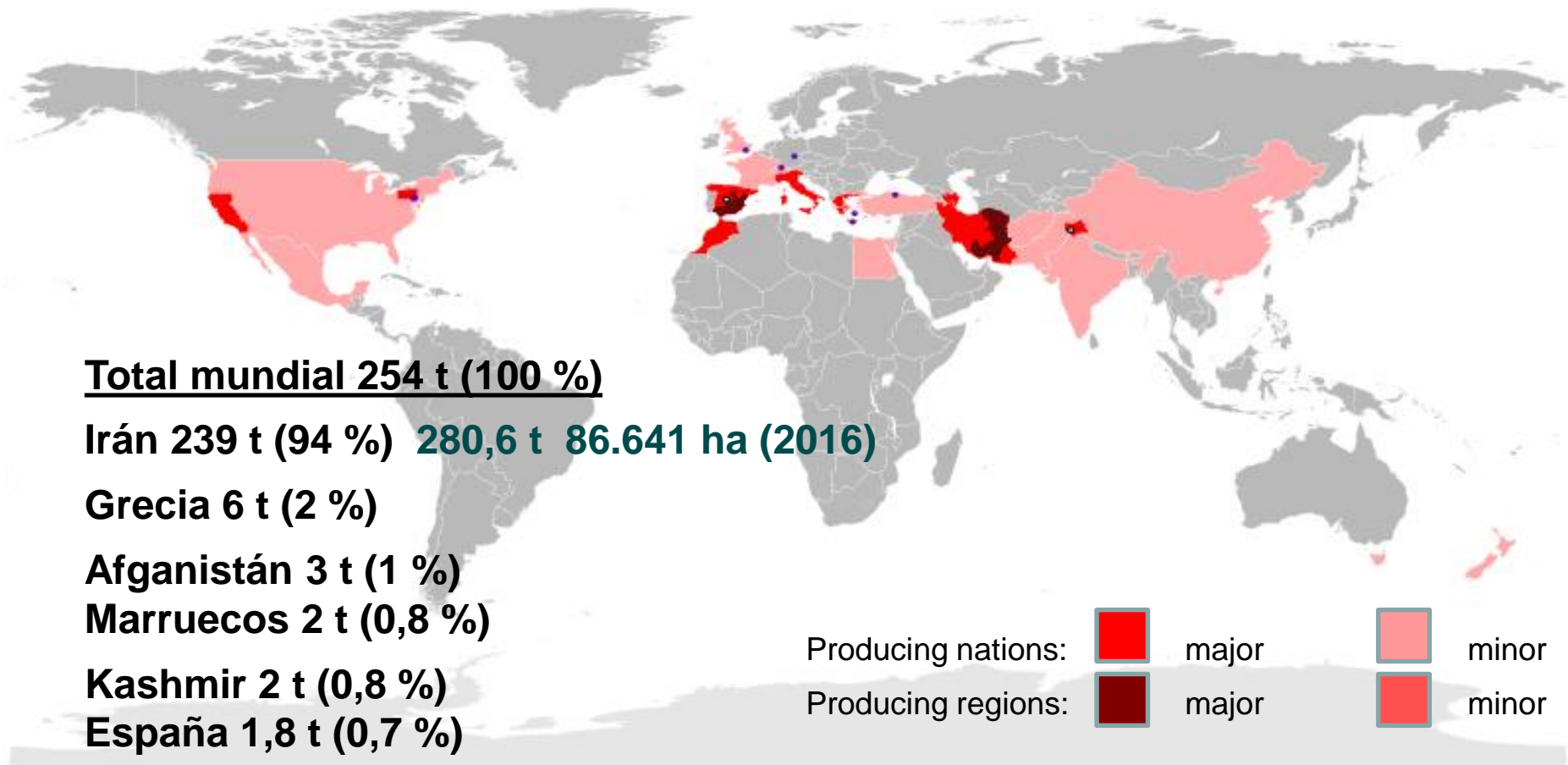


2

**Importancia  
económica**

# ¿ Dónde y cuánto se produce?

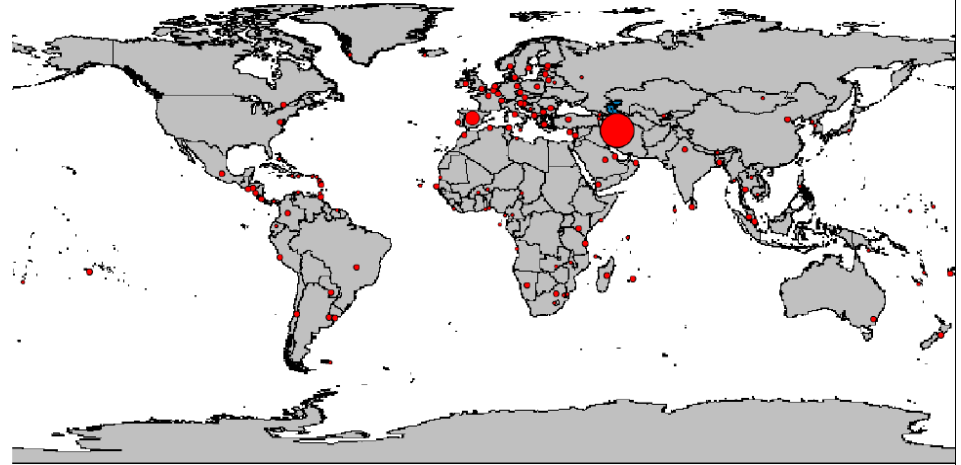
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



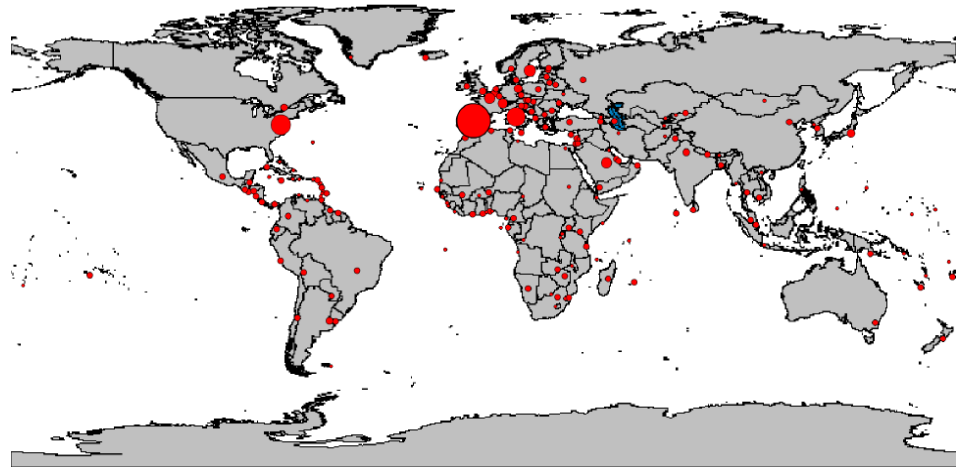
[http://en.wikipedia.org/wiki/File:Saffron\\_crocus\\_sativus\\_production.svg](http://en.wikipedia.org/wiki/File:Saffron_crocus_sativus_production.svg) 10/02/2014

(FAO <http://www.fao.org/home/es>, 2014; Banco Mundial, 2014)

**Valor exportaciones (\$)**



**Valor importaciones (\$)**



## Países a los que se exporta desde el indicado

Año	España	Irán	Grecia	India	Italia	Alemania	Francia
1996	52	--	12	6	16	20	16
1997	60	36	13	14	16	22	21
1998	55	37	13	15	18	17	20
1999	55	36	13	21	21	26	24
2000	54	40	14	12	22	18	22
2001	61	39	15	14	20	17	19
2002	65	36	16	9	21	21	22
2003	68	44	16	12	25	22	20
2004	71	43	16	15	29	26	20
2005	69	45	22	16	31	23	19
2007	66	**	15	**	38	24	27
2009	68	**	22	31	42	30	28
2010	70	46	15	30	36	16	32



## ■ PRODUCCIÓN Y VALOR (AÑO 2014)

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

**Irán**  
**150000 kg**  
**225 M €**

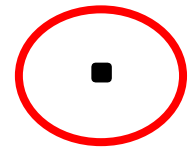
**España**  
**1865 kg**  
**4,8 M €**



**DOP Azafrán  
de La Mancha**  
**500 kg**  
**1,5 M €**



**Aragón**  
**17 kg**  
**0,04 M €**



**Comercializadores españoles**

**Ventas**  
**35000 kg**  
**70 M €**

# Superficie y Producción España

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Provincias y Comunidades Autónomas	Superficie (ha)			Rendimiento (kg/ha)		Producción (kg)
	Sec	Reg	Total	Sec	Reg	
Teruel	10	1	11	2	4	24
<b>ARAGÓN</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>24</b>
Lleida	7	2	9	8	11	78
<b>CATALUÑA</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>78</b>
Albacete	19	73	92	7	14	1155
Ciudad Real	2	3	5	8	15	61
Cuenca	17	—	17	5	—	85
Toledo	5	22	27	7	14	343
<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>	<b>43</b>	<b>98</b>	<b>141</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>1644</b>
<b>R. DE MURCIA</b>	<b>4</b>	<b>—</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>—</b>	<b>20</b>
Las Palmas	1	—	1	3	6	3
S.C. de Tenerife	—	4	4	—	6	24
<b>CANARIAS</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>27</b>
<b>ESPAÑA</b>	<b>65</b>	<b>105</b>	<b>170</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>1793</b>

**Año 2015**

*AE 2016  
Ministerio de  
Agricultura,  
Alimentación y  
Medio Ambiente*

# Superficie y Producción España

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Provincias y Comunidades Autónomas	Superficie (ha)			Rendimiento (kg/ha)		Producción (kg)
	Sec	Reg	Total	Sec	Reg	
Teruel	10	1	11	2	4	24
<b>ARAGÓN</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>24</b>
Lleida	7	2	9	8	11	78
<b>CATALUÑA</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>78</b>
Albacete	19	73	92	7	14	1155
Ciudad Real	2	3	5	8	15	61
Cuenca	17	—	17	5	—	85
Toledo	5	22	27	7	14	343
<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>	<b>43</b>	<b>98</b>	<b>141</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>1644</b>
<b>R. DE MURCIA</b>	<b>4</b>	<b>—</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>—</b>	<b>20</b>
<b>ESPAÑA</b>	<b>64</b>	<b>101</b>	<b>165</b>			<b>1766</b>

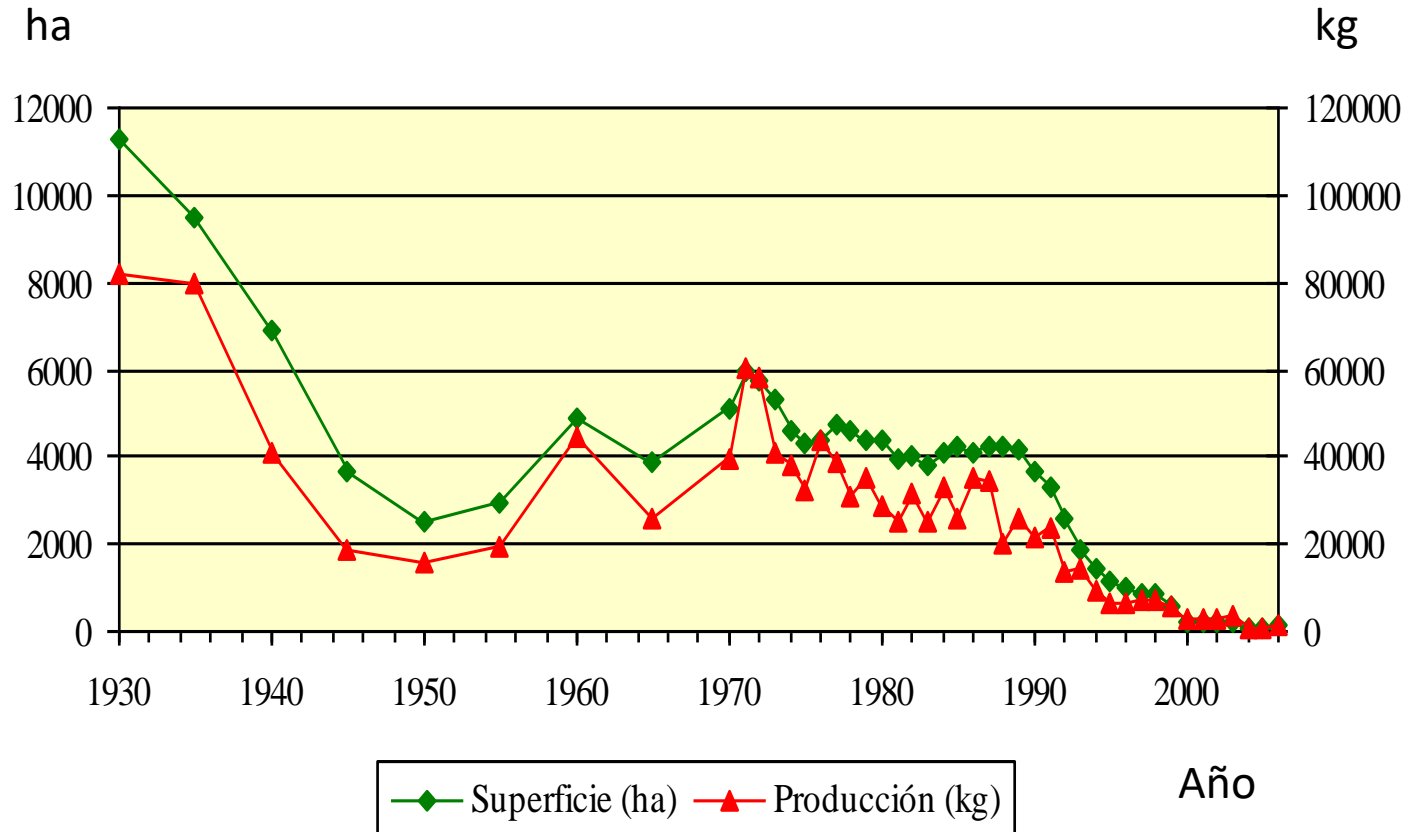
**Año 2015**

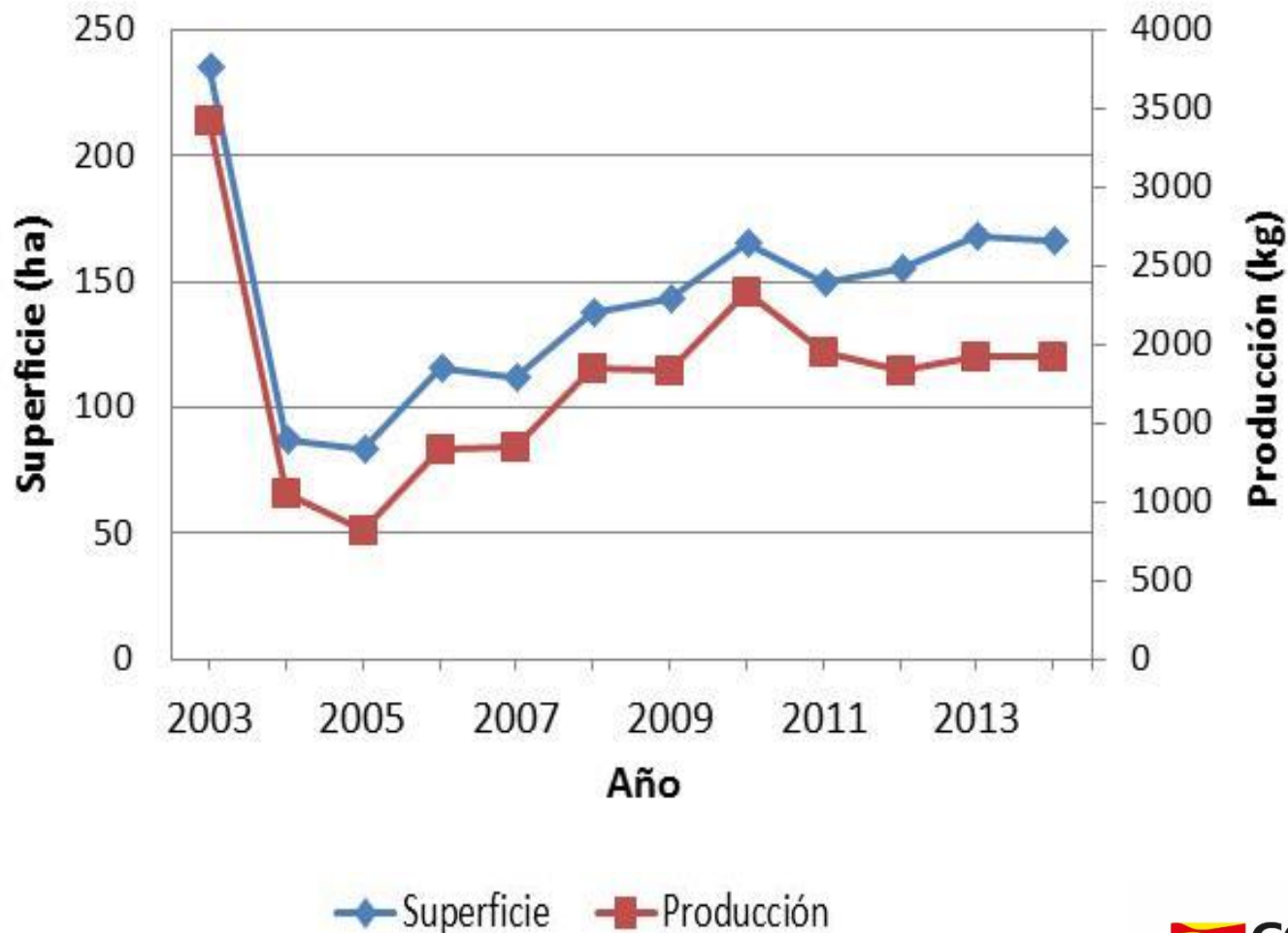
*AE 2016  
Ministerio de  
Agricultura,  
Alimentación y  
Medio Ambiente*

## Importante descenso

Años	1914		1980		2003	
	ha	t	ha	t	ha	t
Albacete	4350	49.60	2162	9.89	46	0.55
<b>Teruel</b>	<b>3750</b>	<b>31.90</b>	<b>754</b>	<b>6.17</b>	<b>4</b>	<b>0.002</b>
Cuenca	1920	19.20	520	4.65	29	0.19
Toledo	1160	11.60	503	4.68	149	2.64
<b>Zaragoza</b>	<b>590</b>	<b>5.31</b>	<b>75</b>	<b>0.75</b>	---	---
Valencia	400	4.48	8	0.04	---	---
Murcia	124	0.82	17	0.68	1	0.01
Ciudad Real	98	1.18	322	4.19	---	---
Soria	14	0.14	---	---	---	---
Otras	----	---	---	---	6	0.03
<b>ESPAÑA</b>	<b>12406</b>	<b>124.23</b>	<b>4361</b>	<b>28.44</b>	<b>235</b>	<b>3.42</b>

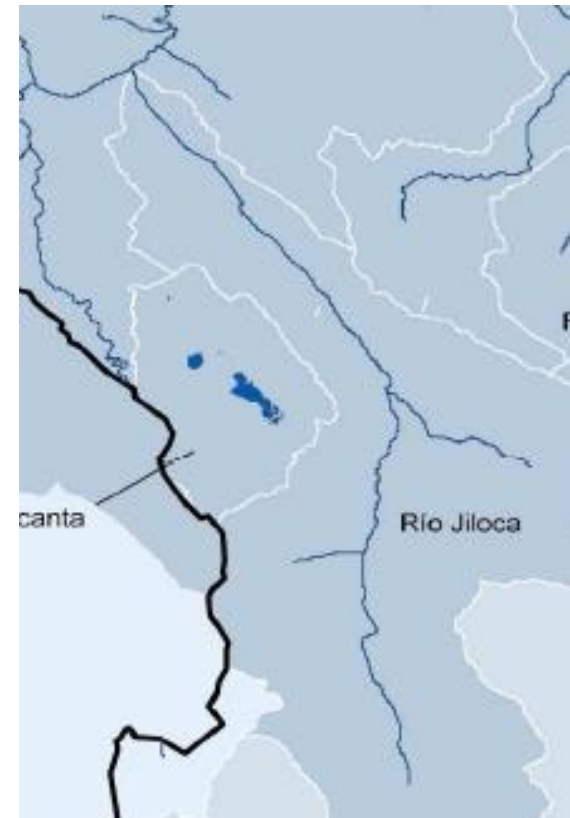
*Anuario  
Estadística  
Ministerio de  
Agricultura,  
Alimentación y  
Medio Ambiente*







## Cuenca del río Jiloca



# Zona de Producción

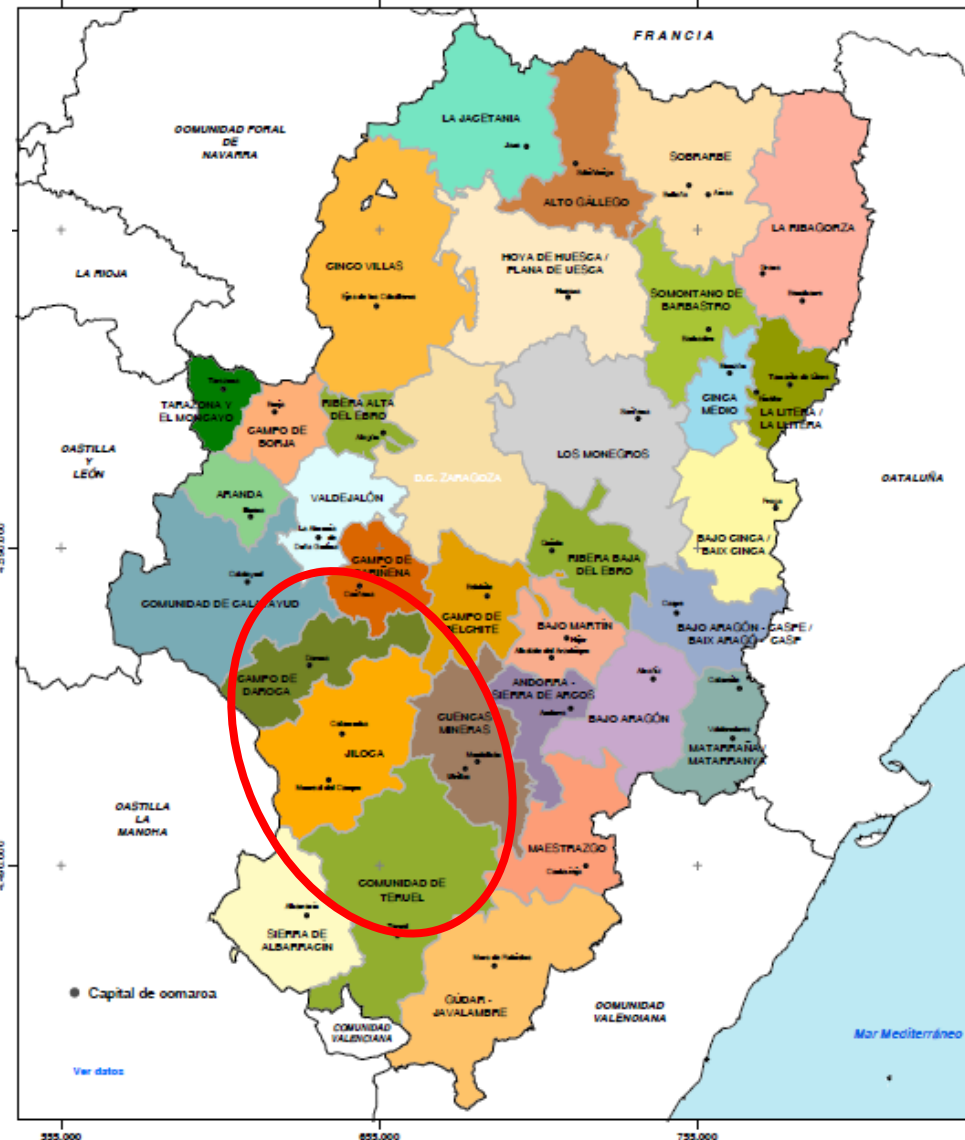
## CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

### COMARCAS

- Jiloca
- Campo de Daroca
- Comunidad de Calatayud
- Cuencas Mineras
- Comunidad de Teruel,
- Sierra de Albarracín

### MUNICIPIOS

- Calamocha,
- Peracense,
- Caminreal,
- Torre los Negros,
- Monreal del Campo
- Villarquemado
- Ojos Negros
- Visiedo
- Huesa del Común
- Torrijo del Campo
- Fuentes Claras
- Blancas





Provincia	Superficie (ha)			Total (ha)
	R0	REC	AE	
Teruel	0	0,05	3,82	3,87
<b>Zaragoza</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,18</b>	<b>0,18</b>
Huesca	0	0	0,18	0,18
<b>Aragón</b>	<b>0</b>	<b>0,05</b>	<b>4,18</b>	<b>4,23</b>

**R-0** en reconversión durante el primer año de prácticas en producción ecológica

**REC** en el segundo año de reconversión

**AE** en actual producción ecológica

**31/12/2015** *Comité Aragonés de Agricultura Ecológica*

# Zona de Producción en Aragón

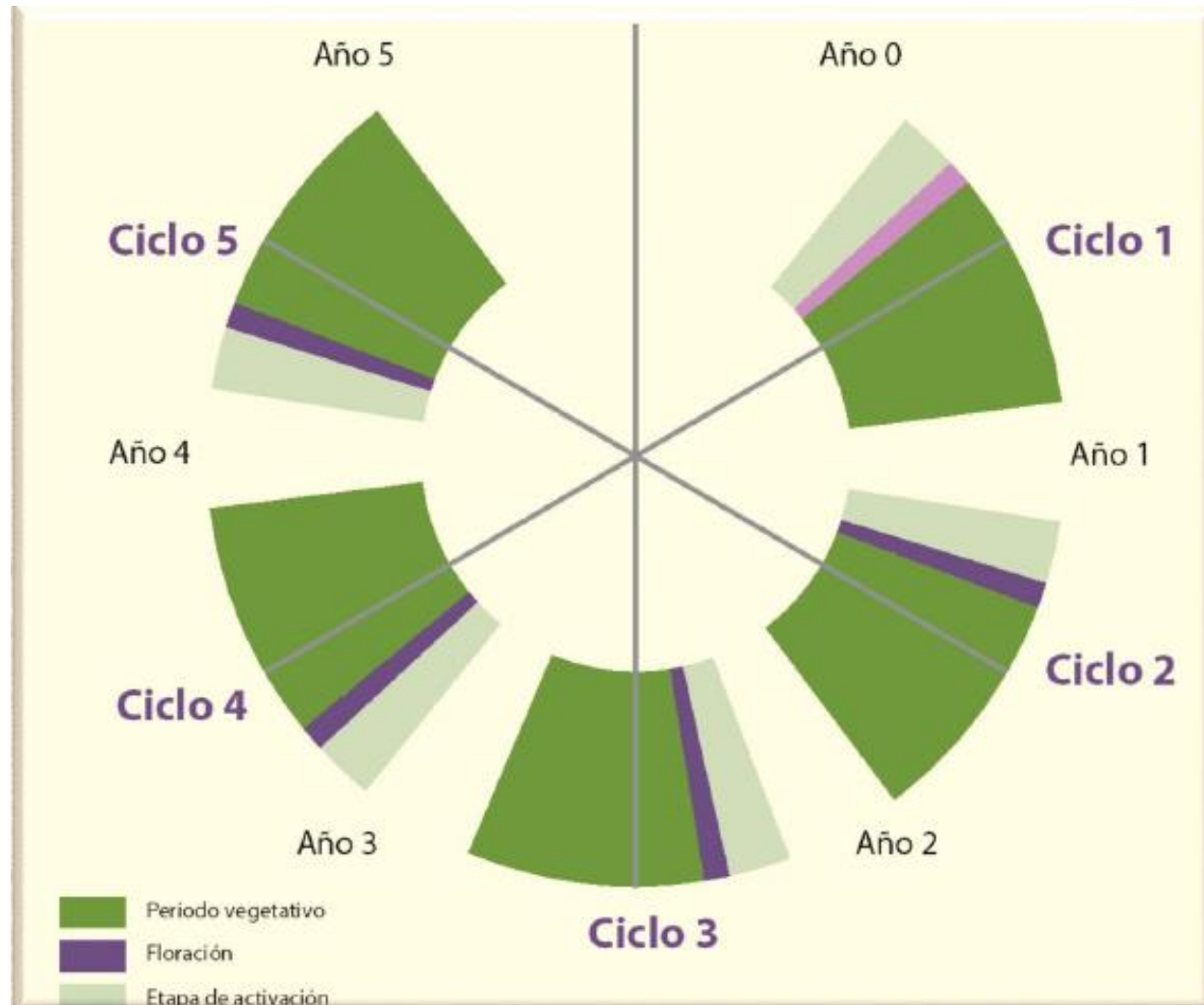
## CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Municipio	Año	Superficie (ha)		
		Sec	Reg	Total
Blancas	2015	2	0	2
Caminreal	2015	1	1	2
Caminreal	2014	0	1	1
Escorihuela	2015	1	0	1
Escorihuela	2014	1	0	1
Escorihuela	2013	1	0	1
Escorihuela	2012	1	0	1
Fuentes Claras	2015	1	0	1
Fuentes Claras	2014	1	0	1
Fuentes Claras	2013	1	0	1
Monreal del Campo	2013	2	0	2
Monreal del Campo	2014	2	0	2
Monreal del Campo	2012	1	0	1
Monreal del Campo	2015	2	0	2

Municipio	Año	Superficie (ha)		
		Sec	Reg	Total
Torralba de los Sisones	2015	1	0	1
Torralba de los Sisones	2012	1	0	0
Torralba de los Sisones	2014	1	0	1
Torralba de los Sisones	2013	1	0	1
Villarquemado	2015	1	0	1
Villarquemado	2014	1	0	1
Vinaceite	2015	1	0	1
Vinaceite	2014	1	0	1

Gobierno de Aragón (DGA). 20XX. Base de datos 1T de superficies de cultivos por término municipal para El Gobierno de Aragón 20XX. Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad.

## Periodos productivos



Año	Concepto	Fecha	Cant	Ud	Precio (€/ud)	Total (€)
<b>Año 0</b>	Preparación terreno	jul				
<b>Año 1</b>	Alzado discos		1	pase	65	65
	Cultivador		2	pase	56	113
<b>Año 2</b>	Abonado fondo	jul				
<b>Año 3</b>	Estiércol ovino (aplicado campo)		20	t	48	962
	Gradas		1	pase	56	56
<b>Año 4</b>	Siembra directa	sep				
	Ruleo		1	pase	13	13
	Plantadora		1	pase	188	188
<b>Año 5</b>	Cormos		5.000	kg	4	20.000
	Recolección	oct				
	Recogida de flor		1,3	kg	500	650
	Monda		1,3	kg	500	650
	Tostado		1,3	kg	25	33
	<b>Total costes operaciones cultivo</b>					<b>22.728</b>
	<b>INGRESOS</b>					
	Azafrán tostado en hebra (10% H)		1,3	kg	2.500	3.250
	<b>Total ingresos</b>					<b>3.250</b>
	<b>RESUMEN</b>					
	<b>Gastos</b>					<b>22.728</b>
	<b>Ingresos</b>					<b>3.250</b>
	<b>Margen bruto</b>					<b>-19.478</b>

# Estudio económico

## CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

**Año 0**

**Año 1**

**Año 2**

**Año 3**

**Año 4**

**Año 5**

Concepto	Fecha	Cant	Ud	Precio (€/ud)	Total (€)
Rastrillado	sep				
Rastra		1	pase	15	15
Abonado cobertera	dic				
Suspensión 4-16-10		0,4	t	310	124
Herbicidas	dic				
Distribución fitos. (alquiler)		1	pase	10	10
Aclonifen 60% [SC] P/V (Challenge)		2,5	l	23	58
Riego	feb-abr				
Agua (energía para bombear)		1.500	m <sup>3</sup>	0	135
Herbicidas	jun				
Distribución fitos. (alquiler)		1	pase	10	10
Glifosato 36% p/vUL (Roundup Plus)		4,0	l	7	28
Recolección	oct				
Recogida de flor		13,0	kg	500	6.500
Monda		13,0	kg	500	6.500
Tostado		13,0	kg	25	325
<b>Total costes operaciones cultivo</b>					<b>13.705</b>
<b>INGRESOS zafrán tostado en hebra</b>		13,0	kg	2.500	32.500
<b>Total ingresos</b>					<b>32.500</b>
<b>RESUMEN Gastos</b>					<b>13.705</b>
<b>Ingresos</b>					<b>32.500</b>
<b>Margen bruto</b>					<b>18.795</b>

# Estudio económico

## CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Año 0

Año 1

Año 2

Año 3

Año 4

Año 5

Concepto	Fecha	Cant	Ud	Precio (€/ud)	Total (€)
Rastrillado	sep				
Rastra		1	pase	15	15
Abonado cobertera	dic				
Suspensión 4-16-10		0,4	t	310	124
Herbicidas	dic				
Distribución fitos. (alquiler)		1	pase	10	10
Aclonifen 60% [SC] P/V (Challenge)		2,5	l	23	58
Riego	feb-abr				
Agua (energía para bombear)		1.500	m <sup>3</sup>	0	135
Herbicidas	jun				
Distribución fitos. (alquiler)		1	pase	10	10
Glifosato 36% p/vUL (Roundup Plus)		4,0	l	7	28
Recolección	oct				
Recogida de flor		9,8	kg	500	4.875
Monda		9,8	kg	500	4.875
Tostado		9,8	kg	25	244
<b>Total costes operaciones cultivo</b>					<b>10.373</b>
<b>INGRESOS zafrán tostado en hebra</b>		9,8	kg	2.500	24.375
<b>Total ingresos</b>					<b>24.375</b>
<b>RESUMEN Gastos</b>					<b>10.373</b>
<b>Ingresos</b>					<b>24.375</b>
<b>Margen bruto</b>					<b>14.002</b>

# Estudio económico

## CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Año 0

Año 1

Año 2

Año 3

Año 4

Año 5

Concepto	Fecha	Cant	Ud	Precio (€/ud)	Total (€)
Rastrillado	sep				
Rastra		1	pase	15	15
Abonado cobertera	dic				
Suspensión 4-16-10		0,4	t	310	124
Herbicidas	dic				
Distribución fitos. (alquiler)		1	pase	10	10
Aclonifen 60% [SC] P/V (Challenge)		2,5	l	23	58
Riego	feb-abr				
Agua (energía para bombear)		1.500	m <sup>3</sup>	0	135
Herbicidas	jun				
Distribución fitos. (alquiler)		1	pase	10	10
Glifosato 36% p/vUL (Roundup Plus)		4,0	l	7	28
Recolección	oct				
Recogida de flor		6,5	kg	500	3.250
Monda		6,5	kg	500	3.250
Tostado		6,5	kg	25	163
<b>Total costes operaciones cultivo</b>					<b>7.042</b>
<b>INGRESOS zafrán tostado en hebra</b>		6,5	kg	2.500	16.250
<b>Total ingresos</b>					<b>16.250</b>
<b>RESUMEN Gastos</b>					<b>7.042</b>
<b>Ingresos</b>					<b>16.250</b>
<b>Margen bruto</b>					<b>9.208</b>

# Estudio económico

## CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

**Año 0**

**Año 1**

**Año 2**

**Año 3**

**Año 4**

**Año 5**

Concepto	Fecha	Cant	Ud	Precio (€/ud)	Total (€)
Abonado cobertera	dic				
Suspensión 4-16-10		0,4	t	310	124
Herbicidas	dic				
Distribución fitos. (alquiler)		1	pase	10	10
Aclonifen 60% [SC] P/V (Challenge)		2,5	l	23	58
Riego	feb-abr				
Agua (energía para bombear)		1.500	m <sup>3</sup>	0	135
Herbicidas	jun				
Distribución fitos. (alquiler)		1	pase	10	10
Glifosato 36% p/vUL (Roundup Plus)		4,0	l	7	28
Recolección de cormos	oct				
Arranque y recolección cormos		8.000	kg	0,3	2.400
Operario		240	h	11	2.596
<b>Total costes operaciones cultivo</b>					<b>5.361</b>
INGRESOS zafrán tostado en hebra		6,5	kg	2.500	20.000
<b>Total ingresos</b>					<b>20.000</b>
RESUMEN Gastos					5.361
Ingresos					20.000
<b>Margen bruto</b>					<b>14.639</b>



	Año					
	0	1	2	3	4	5
Producción (kg)	1,3	13,0	13,0	9,8	6,5	
	10%	100%	100%	75%	50%	
<b>GASTOS</b>						
Gastos cultivo	21.396	380	380	380	380	365
Gastos recolección y mondado	1.333	13.325	13.325	9.994	6.663	4.996
<b>Total gastos</b>	<b>22.728</b>	<b>13.705</b>	<b>13.705</b>	<b>10.373</b>	<b>7.042</b>	<b>5.361</b>
<b>INGRESOS</b>						
<b>Total ingresos</b>	<b>3.250</b>	<b>32.500</b>	<b>32.500</b>	<b>24.375</b>	<b>16.250</b>	<b>20.000</b>
<b>MARGEN BRUTO</b>	<b>-19.478</b>	<b>18.796</b>	<b>18.796</b>	<b>14.002</b>	<b>9.208</b>	<b>14.639</b>

Margen bruto promedio (€/ ha y año)	9.730
VAN (€)	48.650
TIR (%)	84%
Plazo de recuperación (años)	2



3

Importancia  
social



- Origen del cultivo incierto: Asia Menor, Oeste de Asia o Grecia.
- Civilización Sumeria (VI milenio Mesopotamia).



Museo Nacional de Arqueología en Atenas. Siglo XIII a C.

- Azupirano: “ciudad del azafrán” a orillas del Eúfrates 2300 a.C.

# Antecedentes históricos

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

- Tradición de este cultivo en la Cuenca Mediterránea desde hace miles de años. Cultura Minoica.

Palacio de Knossos Creta

Siglo XVII a C.



recolector de azafrán



Santorini. 1600 a C.

- **Presente en Babilonia y Asiria. “El cantar de los cantares”**

- **EGIPTO Y PERSIA**

**Papiro médico de Ebers 1500 a.C. Tratamiento de afecciones oculares.**

**En sus banquetes, acostumbraban a rodear el borde de sus vasos con flores de azafrán.**

**Lo utilizaban para embalsamar a sus faraones, ya que vinculaban esta especia con los poderes del “Más Allá”.**

**En Persia se utilizaba para tintes textiles con los que se confeccionaban túnicas, alfombras y tapices.**

- **GRECIA**

- ✓ **Homero (Iliada): los héroes y ninfas iban vestidos de azafrán**
- ✓ **Hipócrates lo utilizaba en sus fórmulas**
- ✓ **Perfumaban los teatros, las mujeres teñían sus vestidos**

## ■ ROMA

- ✓ En sus baños
- ✓ Las cortesanas, en la época imperial lo utilizaban como producto de belleza
- ✓ Se esparció azafrán en las calles de Roma cuando Nerón hizo su entrada triunfal en la capital del Imperio como era tradicional hacerlo

## ■ CHINA Y LA INDIA

- ✓ Farmacopea china
- ✓ Arroz dorado
- ✓ Planta tintórea
- ✓ Carácter religioso. Túnica azafranada



**La túnica  
azafranada**

**El tilak  
hindú**



## ■ ESPAÑA

Introducción del azafrán en la Península Ibérica por los árabes o los romanos. Los árabes reglamentaron, difundieron su cultivo e impulsaron su consumo.

Hacia finales de la Edad Media comenzó la exportación de azafrán español a otras partes del mundo. Venecia-Génova-Nápoles.

## ■ RESTO DE EUROPA

La planta comenzó a cultivarse en:

Francia a mediados del S. XIV en Gâtinais pero su empleo le precede.

Inglaterra S. XIV en Saffron Walden

Alemania S. XII



# ESPAÑA







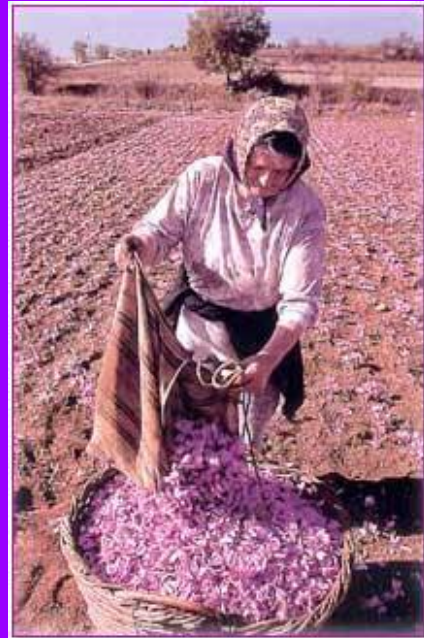








# Grecia





# Italia



Feidadura



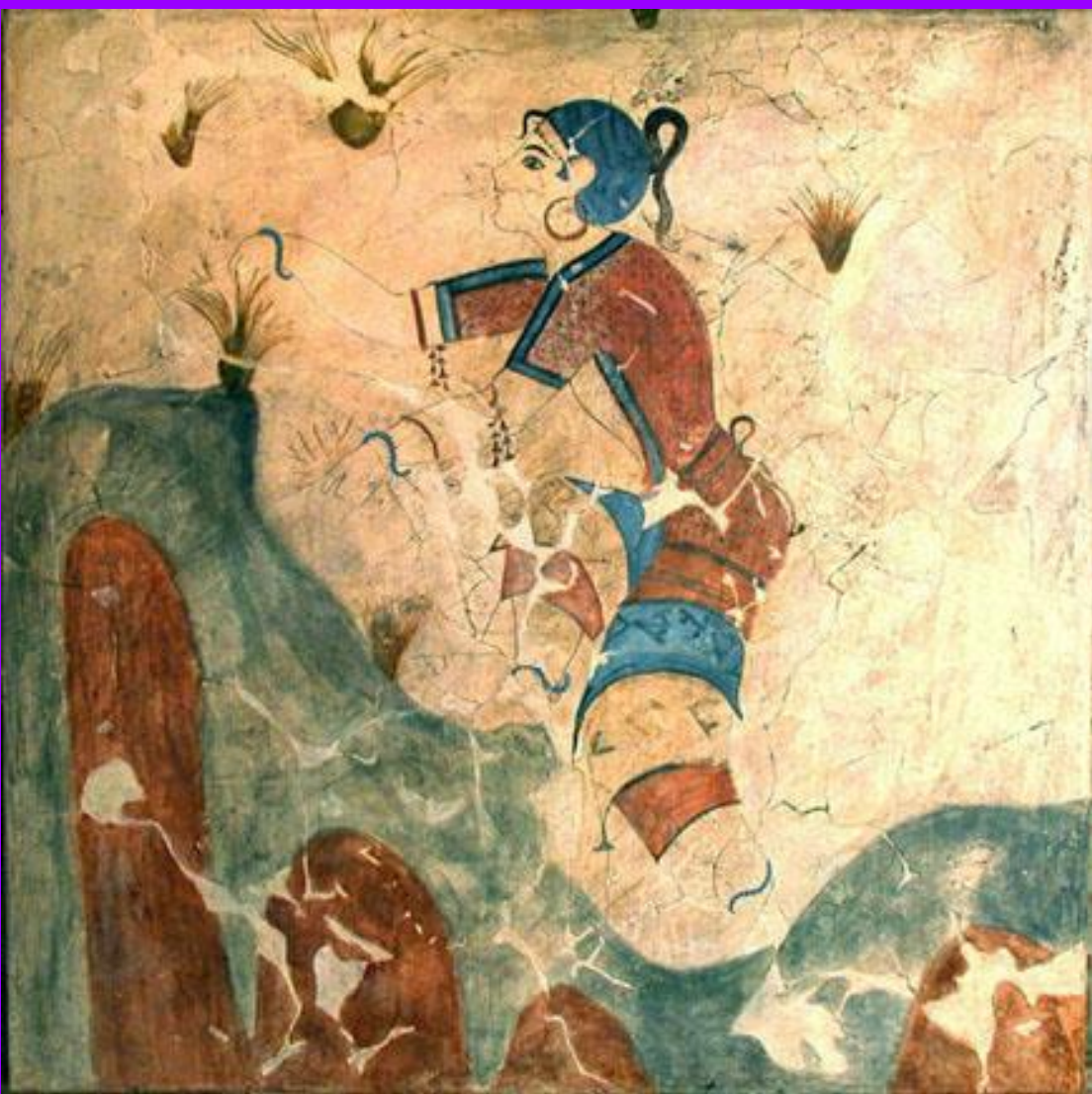


Irán



- **Capacidad de rentabilizar pequeñas explotaciones.**
- **Induce niveles de renta relativa superiores a los del entorno no azafranero.**
- **Induce seguridad en el sistema de rentas.**
- **Mantenimiento de sistemas agrarios tradicionales en espacios rurales deprimidos y/o poco productivos.**
- **Potente factor de financiación del progreso estructural en las explotaciones.**

- **Gran demanda de mano de obra ( >1100 h/ha y año) y pequeña superficie.**
- **El productor decidía el momento de ofertar su azafrán al mercado.**
- **Adecuado para explotaciones familiares con base en el policultivo.**



3

**Importancia  
cultural**

- **MÚSICA:** Zarzuela “La rosa del azafrán” Jacinto Guerrero (1895-1951).
- **Bailes populares** (desbriznadoras)
- **Fiestas de la rosa del azafrán**
- **MUSEOS**
  - ✓ Museo monográfico del azafrán (Monreal del campo, Teruel)
  - ✓ Museo del azafrán y etnográfico (Madridejos, Toledo)



## ■ Dichos y refranes

Por Santa Teresa Flor en mesa (15 oct)

Por San Lucas el azafrán a pellucas (18 oct)

Noviembre, si las flores dan, coge azafrán

## ■ Unidades de medida propias (masa y superficie)

✓ Cahíz: 368,64 m<sup>2</sup>, 140 kg

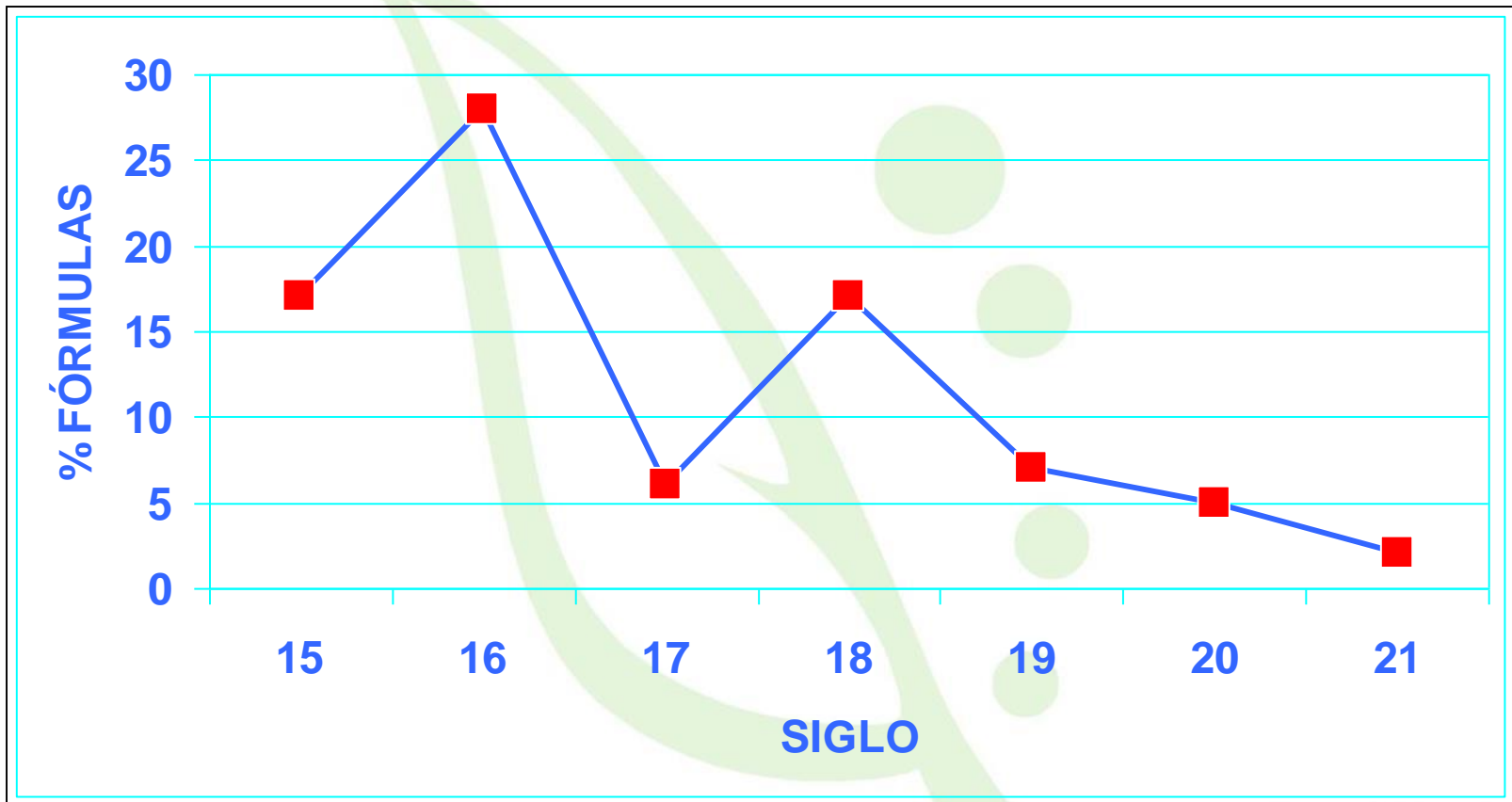
✓ Libra corta: 342 g, se divide en  
12 onzas de 28,5 g

✓ Libra larga: 367 g, 12 onzas de  
30,58 g

✓ Libra manchega: 460 g



## ■ Recetas con azafrán en España en los libros de cocina



Francisco Abad Alegría



- **Ingrediente privilegiado en la gastronomía de calidad.**
- **Platos a base de arroces, carnes, aves, pescados, estofados, guisados, huevos, aliños de ensaladas, de caldos, sopas, salsas, rellenos, pastas y mariscos.**
- **En la elaboración de postres, pasteles, mermeladas, helados, chocolates, jarabes y licores.**





**Muchas gracias  
por su atención**

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



Cátedra  
Bantierra - Ruralia  
Universidad Zaragoza

**Bantierra**



Slow Food®  
Convivium de Zaragoza



**VI ENCUENTRO  
DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE:  
"Foro de emprendimiento alimentario"**

**21-2-2018  
Sala Pilar Sinués  
Paraninfo de la Universidad de Zaragoza**