



# La Carrasca

## AZAFRÁN DE TERUEL

*Saffron* *Azafrán*  
**"ACTIVITY"**  
*Safran* *Zafferano*

**El cultivo del azafrán de Teruel en Blancas  
Tradición de civilizaciones. Experiencia única.**

Desde hace miles de años, se conoce el azafrán, y por lo tanto su cultivo. Los primeros vestigios provienen de la que es la actual Croacia, por lo que se trata de una especia procedente del área mediterránea.

Era la única especia que en los viajes de Marco Polo, viajaba del mediterráneo hacia Asia, y es la especia más valorada del mundo, ya que es la única que da color, olor y sabor a los alimentos, siendo el mayor potenciador natural de los alimentos a los que se añade, y se le han atribuido grandes propiedades medicinales y rituales.



## FASES DEL CULTIVO

### Preparación del bulbo

La flor del azafrán, nace de un bulbo, que procede de la plantación que tenemos, por lo que para iniciar el proceso debemos sacar los bulbos de la tierra y limpiarlos. Mes de mayo a Junio.



### Plantación de los bulbos

Una vez limpios y seleccionados, procedemos a volver a plantarlos en tierra, tierra distinta de donde hemos sacado, pues no se puede plantar en la misma tierra de donde se han sacado. Finales de Junio.



### Recogida del azafrán

Para mitad de octubre, se inicia la salida de las flores, que hay que recoger todos los días, separar los pistilos (el azafrán) y proceder a deshidratarlos, para poder guardarlos para su posterior envasado y utilización.

