

Novos cultivos en Lérez (VI): O Azafrán

Xosé Álvarez Castro

Na nosa zona coñécese polo nome de azafrán ou azafrán do país e cultívase bastante unha planta que non ten ningún parentesco nin semellanza co verdadeiro azafrán, trátase en realidade do cártamo (*Carthamus tinctoria*). Hoxe non falaremos do cártamo senón do verdadeiro azafrán ou sexa o que os científicos denominan *Crocus sativa*.

Non coñecemos ningunha plantación na comarca agás a que, de xeito experimental, estamos a levar a cabo na Gándara.



O azafrán é unha planta herbácea de cor verde que ten un bulbo subterráneo duns 2-3 cm.

Pola primavera abrollan unhas follas alongadas e estreitas que secan no verán. No mes de outubro florece dando lugar ás chamadas "rosas do azafrán", unhas tres flores por planta e que teñen pétalos de cor violeta e estigmas (parte feminina) de cor amarela-roxiza e que son a parte utilizada.

A reprodución faise mediante bulbos, que se enterran a 10 cm. de profundidade e separados tamén outros 10 cm., pois as flores son estériles xa que se trata dun híbrido. A plantación ten lugar nos meses de maio ou xuño. Soporta temperaturas extremas e prefire os solos calizos e profundos. Deben facerse cavas superficiais para evitar as malas herbas.

É un cultivo adaptado a climas secos pero debe regarse (se non chove) nos meses de abril e setembro.

As enfermidades máis importantes son as producidas por fungos do chan que atacan o bulbo

sendo importante adoptar medidas de prevención como plantar en zonas non contaminadas, utilizar bulbos sans e desinfectados con funxicidas axeitados...Os roedores tamén poden causar estragos pois comen os bulbos. O cultivo da Gándara, dado o seu carácter experimental, fíxose en invernadoiro e, por agora, non sufriu ningún tipo de enfermidades.

A colleita faise diariamente a finais de outubro, sempre nas primeiras horas da mañá, cortando as flores cunha uña e logo separando os estigmas. Os estigmas sécanse con calor suave (35°C) para que se tosten pero sen queimalos e logo gárdanse en sitio escuro e seco.

Para obter un quilogramo de azafrán son necesarias máis de cento corenta mil flores, de aí que alcance un prezo tan elevado (ó redor de 600 euros por quilogramo).

Anque é unha planta medicinal, na práctica non se usa salvo en pseudomedicinas como a homeopatía. Emprégase como colorante en cosmética e alimentación anque polo seu elevado prezo, é substituído por outras substancias. Onde alcanza maior fama é como especia alimentaria en todo tipo de pratos.

Hai que facer unha advertencia sobre a posibilidade de confusión cunha planta parecida e emparentada con ela, o cólquico ou quitamerendas, moi corrente no mes de outono e que é moi velenosa.

