

# BULBO DE AZAFRÁN



## PLANTACIÓN

Se planta de junio a últimos de Septiembre para que saque floración de mediados a últimos de Octubre.

La profundidad 12 ó 14 cm. es suficiente para terrenos francos con posibilidad de riego, si el terreno es de secano hemos de profundizar un poco más hasta los 20cm. Distancia entre bulbos 4-6cm.

## CULTIVO

El azafrán, no necesita grandes cantidades de agua resiste bien la sequia, pero lógicamente si no le falta el agua sobre todo en períodos claves, tendremos más cosecha de bulbo, y por lo tanto de flor. Momentos clave son, cuando empieza a enraizar, últimos de Agosto a finales de Septiembre, otro momento sería en Febrero, y en la primavera Marzo Abril que es cuando engorda el bulbo. A últimos de Mayo estaría para poderlo sacar de la tierra, limpiarlo y dejar hasta Septiembre para plantarlo de nuevo. Es recomendable sacarlo cada 3 años.

## DESBRIZNADO

Cortar los estigmas justamente por debajo de su unión con el estilo, el corte se realizara de tal forma, que los 3 estigmas permanezcan unidos.

## TOSTADO

Colocar el azafrán fresco en un tamizador metalico o en su defecto para pocas cantidades en papel de aluminio y capas de un espesor máximo de 1,5 cm. en una fuente de calor de manera constante uniforme e indirecta, antiguamente se hacía sobre brasas de leña. Podría servir un brasero eléctrico, una vitrocerámica, con una temperatura de 70 °C etc..

El tiempo total de tostado es entre 20-45 minutos, y para determinar si el azafrán está tostado, se observa el color rojo granate y al tacto debe poder romperse con los dedos.

Antes de guardarlo se debe dejar a temperatura ambiente.

Guardar en sitio seco, y preservar de la luz, en un envase cerrado.