# Crocus sativus

| Rosa del azafrán | |
|---|---|
| Flor de *Crocus sativus* con estigmas rojos. | |
| **Clasificación científica** | |
| **Reino:** | Plantae |
| **División:** | Magnoliophyta |
| **Clase:** | Liliopsida |
| **Orden:** | Asparagales |
| **Familia:** | Iridaceae |
| **Género:** | *Crocus* |
| **Especie:** | ***C. sativus*** |
| **Nombre binomial** | |
| ***Crocus sativus*** L. | |

El **azafrán** es una especia derivada de los estigmas secos de la flor de ***Crocus sativus***, una especie del género *Crocus* dentro la familia Iridaceae.

El azafrán se caracteriza por su sabor amargo y su aroma; éstos provienen de sus componentes químicos picrocrocin y safranal.[1] [2] También contiene un tinte de tipo carotenoide llamado crocin, que da a la comida un color amarillo dorado. Esto hace del azafrán un componente apreciado en muchos platos en todo el mundo. En España se utiliza como componente indispensable de la paellas, también se utiliza en la confección de arroces, carnes y mariscos. El azafrán tiene también aplicaciones en medicina. El azafrán alcanza precios elevados porque su cultivo, recolección y manipulación son muy delicados. Por su alto valor económico se ha denominado *oro rojo*, habiendo sido objeto de muy diversas adulteraciones y falsificaciones aprovechando su nombre y su valor.

El azafrán está constituido por los estigmas que pueden estar unidos o no al estilo de la flor del *Crocus sativus*.

Es una especia cuyo mercado mundial, tanto en producción como exportación ha estado siempre encabezado por España, seguido por otros países como Irán, Marruecos, India y Grecia, aunque según informaciones aparecidas en el periódico El País, los datos son fraudulentos ya que se exporta como español azafrán proveniente de otros países pero envasado en España.[3]

Se necesitan 250.000 flores de azafrán para lograr un kilogramo de azafrán puro. En 2010 el precio del azafrán es España rondaba los 3000 euros el kilo.[3]

# Historia

Azafrán: pistilos secos de *Crocus sativus*.

## Etimología

Aún siendo desconocido el origen de la palabra "azafrán" es muy similar su denominación en distintas lenguas habiendo sobrevivido sin casi alteración en árabe (za`frān زعفران), inglés (saffron), francés (safran), italiano (zafferano), hindi, griego, etc. Un posible origen es el de la palabra del francés antiguo *safran*, que deriva del latín *safranum*.[4] y que proviene de la palabra árabe *asfar* que significa amarillo y es parónimo de záfaran.[2] Según otras fuentes, que se apoyan en la presencia del cultivo del azafrán en la meseta iraní, *safranum*.[4] viene del persa Zarparan (زرپران), zar (زر) que significa "oro" y par (پر) que significa "pluma" o "estigmas".

## Orígenes

Existen referencias del azafrán que datan del año 2300 a. C. A partir de esta fecha son variadas y diversas las referencias sobre su uso en ritos y ceremonias religiosas, en medicina, en la gastronomía, etc.

Según las investigaciones de los egiptólogos, ya se usaba mucho en el antiguo Egipto. En los Cantos de Salomón se mencionaba ya el nombre de *Karkom*, cómo uno de los productos más alabados del reino vegetal. Con esta palabra, procedente tal vez de la India, está relacionado el nombre griego Krokos y el latino Crocum (Crocus de los poetas).

En la literatura griega y romana se cita con frecuencia, y lo que del azafrán en tales obras se dice demuestra el importante papel que el color y el olor del azafrán tuvieron en la vida refinada de la antigüedad clásica. Se ha usado frecuentemente como tinte (colorante). Se teñían de azafrán los vestidos de fiesta y se esparcía azafrán por el suelo de las salas en que se celebraban festines y se rellenaban de azafrán los cojines.

Una definitiva identificación del azafrán data de 1.700- 1.600 a. C. en una pintura en el palacio de Minos en Knossos en Creta. Otro fresco data de 1.500 a. C. y presenta a una joven cosechando azafrán ceremoniosamente, ha sido descubierto recientemente en Akrotiri en la isla de There. El azafrán es recolectado, picando la flor entera en Minos mientras que las jóvenes de Teran pican solo los estigmas directamente.

Más tarde el azafrán es mencionado en la Biblia, en la Ilíada y en el siglo V a. C. en el registro Kashonini. En el siglo IV a.C la principal área de cultivo era en Corycos en Cilicia, en las costas mediterráneas de Turquía y en Inglaterra.

En Egipto sobre el 1.000 a.C el azafrán pudo ser usado en embalsamamientos ó más tarde ocasionalmente para colorante de mortajas en donde las momias eran cubiertas, amarillo las hembras y rojo los machos. El azafrán era un importante colorante en la Grecia antigua y en Roma era usado para colorear la ropa de matrimonio. En otro tiempo fue usado como tintes para el pelo por los romanos.

Los griegos lo consideraban como un perfume sensual. Fue esparcido en los vestíbulos, patios, y teatros griegos y en baños romanos; las calles de Roma fueron rociadas con un azafrán cuando Nerón entró en la ciudad.

El azafrán tuvo extraordinaria importancia en el concepto comercial. Comercialmente sigue siendo un artículo importante (especialmente en España). En la Edad Media era la única especia que se cultivaba en Cataluña[5] (tanto en la parte que actualmente está en España como en el Riberal del Rosellón,[6] actualmente en Francia) y Comunidad Valenciana[6] . El azafrán catalán de la Horta de Sant Joan era reconocido por su alta calidad nacional e internacionalmente y uno de los centros de venta más importantes del mediterráneo tanto en la baja edad media

como en la edad moderna.[5] Otro foco comercial era Venecia, cuyos compradores principales eran los alemanes. Empleados especiales que formaban parte del *Ufficio dello Zafferano* e iban armados, se encargaban de la inspección de los comerciantes de azafrán y de evitar que este fuese falsificado. La importancia del comercio del azafrán en Alemania se deduce ya del hecho de que en 1.448 se registró en Verona una partida de azafrán destinada a Alemania que fue evaluada en 10.000 ducados.

En Inglaterra el azafrán se negociaba en Octubre. La tentación comercial parece tener superados los escrúpulos de algunos comerciantes y era conocida la adulteración, no se sabe si por la fibra de carne de caballo, con trozos de piel de cebolla o tiza coloreada; las penas con culpabilidad eran severas.

## Cultivo y comercialización

El cultivo del azafrán parece haberse extendido del Oriente al Occidente. Teofrasto considera excelente el azafrán de Cirene y superior al de Grecia.

Virgilio canta al azafrán de los montes de Tmolus de Lidia, Varron, Dioscórides. Columella y Plinio citan otras comarcas, especialmente de Asia Menor, que proporcionaba el mejor azafrán.

A mediados del siglo X se cultiva esta planta en España, en donde probablemente fue introducida por los árabes. El consumo del azafrán fue continuamente aumentando en la Edad Media extendiéndose a través de la Europa cristiana hasta Inglaterra.

Antiguamente el comercio del azafrán corría a cargo de los mercaderes de las ciudades medievales. Los cuales realizaban estas transacciones en las ferias anuales de las comarcas azafraneras y en los mercados urbanos. y tiendas de especiería más o menos próximas a aquellos. Las tiendas solían estar agrupadas en los antiguos barrios gremiales de la población.

Hoy el azafrán se cultiva en todo el Oriente (especialmente es países como Irán e India), en Marruecos, en los países de la Europa del Sur como Grecia, en Suiza, en el Tirol, en la baja Austria, en Inglaterra y Pensilvania. En Francia se vuelve a cultivar en el Loiret, siendo Pithiviers un gran centro del comercio de azafrán.[3]

España es actualmente el segundo país productor de azafrán del mundo, y dispone de una denominación de origen protegida para el que se produce en Castilla. Además de en Castilla, se sigue produciendo en Cataluña y en Aragón, donde ya se había cultivado en las edades media y moderna. El azafrán catalán ya tenía por entonces gran prestigio internacional y era la especia más consumida en la cocina tradicional de la época.[6]

En 2010 España produjo en unos 1.500 kilos pero, según el Ministerio de industria se exportó bajo marca española casi 190.000 kilos. La explicación es fácil, la ley permite no indicar la procedencia siempre que el envasado se haga en el país de origen, así se importa por empresas españolas e iraníes azafrán a la mitad de precio que es tratado y envasado en España.[3]

## Gastronomía

En España el principal uso del azafrán es el gastronómico. Se utiliza en pequeñas cantidades, aproximadamente un pistilo por ración, como condimento y colorante en guisos, maceraciones (por ejemplo, para los pinchos morunos), arroces, etc.

En la cocina medieval de la Corona de Aragón, en parte por ser la única especia no importada (junto con las hierbas silvestres como el tomillo, el romero, etc.), era la más frecuente en todos los recetarios, como el *Llibre de Sent Soví* o el *Llibre del Coch*. También era una de las más frecuentes, aunque no la que más, en otras cocinas, como la francesa, en las que actualmente ya no es una especia de uso diario. En España, en cambio, y concretamente en Cataluña, Comunidad Valenciana e Islas Baleares, las especias medievales que han desaparecido son otras, por ejemplo el jengibre, mientras que el azafrán sigue siendo una de las más presentes.[6]

El azafrán se utiliza todavía como condimento habitual en las picadas y para dar aroma y sabor tanto a preparaciones saladas como en dulces. Se usa típicamente platos a base de arroz (como el arroz a banda), de pasta (como los fideos a la cazuela o la fideuà) o de patata, o también en escabeches y en guisos. También sirve para dar color a cremas y otras preparaciones dulces, de sabor de huevo o de limón habitualmente. En Cataluña un postre muy típico con azafrán es, por ejemplo, la *genestrada*, una variante del manjar blanco que se diferencia de éste sobre todo en el color, que es amarillo gracias al azafrán, y a que contiene pasas y piñones.[6]

## Citas


[1] (McGee, 2004, p. 423).

[2] (Katzer, 2001).

[3] El azafrán español tiene trampa, Solo el 0,8% de la especia que se vende se ha cultivado en La Mancha - La mayor parte procede de Irán, pero se etiqueta como nacional, 30/1/2011 (http://www.elpais.com/articulo/sociedad/azafran/espanol/tiene/trampa/elpepisoc/20110130elpepisoc_4/Tes), El País

[4] (Harper, 2001).

[5] *La Diputació del General de Catalunya (1413-1479)*, Isabel Sánchez de Movellán Torent, Institut d'Estudis Catalans, 2004. ISBN 84-7283-750-5 (en catalán)

[6] *Cuina medieval catalana: història, dietètica i cuina*, Eliana Thibaut i Comalada, Cossetània Edicions, 2006. ISBN 84-9791-216-0 (en catalán)


## Véase también

- El "falso azafrán": El colorante alimentario
- Comercio y uso del azafrán
- Cártamo o alazor Carthamus tinctorius

## Referencias


- Harper, D (2001), "Saffron" (http://www.etymonline.com/index.php?search=saffron&searchmode=none), *Online Etymology Dictionary* [10 de enero de 2006]
- Katzer, G (2001), "Saffron (Crocus sativus L.)" (http://www.uni-graz.at/~katzer/engl/Croc_sat.html), *Gernot Katzer's Spice Pages* [10 de enero de 2006]
- McGee, H (2004), *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen* (http://books.google.com/books?ie=UTF-8&hl=en&id=iX05JaZXRz0C), Scribner, ISBN 0-684-80001-2 [10 de enero de 2006]


## Enlaces externos

- Wikimedia Commons alberga contenido multimedia sobre **Crocus sativus**Commons.
- Azafran de la Cruz (http://www.azafrandelacruz.com.ar) (provincia de Buenos Aires, Argentina).
- Azafrán de Teruel (http://www.azafrandeteruel.com) (España).
- Azafrán en Madridejos (http://www.madridejos.net/azafran) (Toledo, España).
- Asociación de Productores de Azafrán: fabricantes de oro rojo (http://www.inta.gov.ar/extension/profeder/actualidad/bole85/azafran.htm) (provincia de Córdoba, Argentina).
- El cultivo del azafrán (http://www.infoagro.com/aromaticas/azafran.htm) en Infoagro.
- El cultivo del azafrán (http://www.madridejos.net/azafran/azafran2.htm).

# Fuentes y contribuyentes del artículo

**Crocus sativus** *Fuente*: http://es.wikipedia.org/w/index.php?oldid=50577742 *Contribuyentes*: Adorian, Airunp, Ascánder, Bucephala, CASF, Caiser, Cookie, Csoliverez, Dianai, Diádoco, Ea5gna, EduardoGG, Edward the Confessor, Faelomx, Fev, Frantzisko, Gallowolf, Hugo.arg, Ignacio Icke, Inri, Iracemado, J.M.Domingo, JMPerez, Jewbask, Jfbu, Jorge c2010, Joselarrucea, LP, Laura Fiorucci, Lin linao, Loparcloba, Madridejos, MarianoQC, Matdrodes, Obelix83, Paintman, PoLuX124, RaizRaiz, Rapomon, RoRo, Slastic, Supersouissi, Tamorlan, Tano4595, 45 ediciones anónimas

# Fuentes de imagen, Licencias y contribuyentes

**Archivo:Commons-emblem-notice.svg** *Fuente*: http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Commons-emblem-notice.svg *Licencia*: GNU General Public License *Contribuyentes*: GNOME icon artists and User:ViperSnake151

**Archivo:Saffran crocus sativus moist.jpg** *Fuente*: http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Saffran_crocus_sativus_moist.jpg *Licencia*: GNU Free Documentation License *Contribuyentes*: Free.serpico, Quadell, Saravask, Wouterhagens, 8 ediciones anónimas

**Archivo:Saffron-spice adjusted.jpg** *Fuente*: http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Saffron-spice_adjusted.jpg *Licencia*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contribuyentes*: User:Henna

**Archivo:Commons-logo.svg** *Fuente*: http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Commons-logo.svg *Licencia*: logo *Contribuyentes*: SVG version was created by User:Grunt and cleaned up by 3247, based on the earlier PNG version, created by Reidab.

# Licencia

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/