

Camila Rodríguez tenía 17 años cuando comenzó su aventura con el azafrán. Escuchando atentamente a una tía que había vivido siete años en España, quedó cautivada por las historias recurrentes sobre la especia y su grandeza. Decidió investigar más a fondo en internet y supo que eso era a lo que quería dedicarse.

"Fue amor a primera vista, me encantó por su historia; por ejemplo, se dice que Cleopatra se daba baños con estas flores para mantenerse joven. Por otro lado, en la Segunda Guerra Mundial, los soldados la utilizaban para curar heridas, y en países como la India la usan como ofrenda para los dioses", cuenta Rodríguez. Así partió cultivando una hectárea en La Cantarilla, en la Región de Coquimbo

El azafrán es el nombre que se le da al pistilo de la flor de la planta llamada *Crocus sativus*, comúnmente conocida como rosa del azafrán, especie nativa del sudeste asiático, aunque en la actualidad el cultivo se encuentra en países de Europa, como España, Francia e Italia. Este es sumamente apreciado por sus múltiples usos, en especialmente en la gastronomía, por su sabor, aroma y color rojo. Dado que su producción y proceso son complejos —de un kilo de flor de azafrán se obtienen menos de 10 gramos de azafrán puro—, es una especie de alto valor en los mercados.

La mala noticia (para los consumidores) es que la producción mundial de la especie disminuye a nivel mundial por condiciones como el clima. ¿La buena? Chile tiene buenas características para el cultivo y ya hay interesantes iniciativas desarrollándose.

Una de ellas es la que impulsa Kelumilla, organismo que actualmente asesora a 10 productores repartidos por



El clima desde la región Metropolitana hasta Los Ríos es óptimo para el cultivo.

El oro rojo que adquiere fuerza en Chile

Una creciente producción de azafrán se está desarrollando en el país, impulsada por las buenas condiciones para el cultivo, que permiten obtener un producto de calidad internacional, y los altos precios que puede conseguir un productor. Ya hay incipientes iniciativas para exportar a Estados Unidos.

CATALINA PINELA ESPINOZA

todo el país, se encarga de distribuir la especie en el mercado y desde octubre de 2023 cuenta con un fondo Corfo para la exportación de azafrán a Estados Unidos. Su director ejecutivo, Cristián Holzmann, cuenta que "el azafrán es un producto que está en pleno desarrollo. Chile cumple con múltiples características positivas que lo hacen un país ideal para su producción".

Desde la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), organismo que desde hace algunos años viene desarrollando iniciativas con este cultivo, explican que "debido a la disminución de las precipitaciones, el cambio climático y una baja en la mano de obra en este cultivo, sobre todo para el período de cosecha, la producción mundial de azafrán ha caído cerca de un 70% respecto de lo que se cosechaba en los años 90 y 2000. Lo anterior se convierte en una tremenda posibilidad para Chile, debido a que los rendimientos encontrados a través de la ejecución de los proyectos FIA entre las regiones de Tarapacá y la Araucanía se encuentran sobre la media mundial, con 12 kilogramos de azafrán por hectárea versus 9 kilogramos en países productores, y con muy buena calidad de sus es-

tigmas en cuanto al contenido de zafranal, crocinas y picrocrocinas". Actualmente, Irán es el país que más produce azafrán a nivel mundial, aportando entre 3.000 y 5.000 kilos anuales, lo sigue España con 1.500 a 2.000 kilos por año. "La desventaja es que, primero, Irán está en constante conflicto bélico, por lo cual le es más difícil comercializar y España tiene un consumo interno muy alto, por lo cual su exportación es baja", menciona Cristián Holzmann.

Sofía Martínez, agricultora de 62 años, posee alrededor de 5 hectáreas en la comuna de Paine, donde se dedica a la producción de azafrán. "Actualmente se están llevando a cabo estudios que están de-

mostrando las increíbles propiedades medicinales del azafrán. Estos estudios están explorando el uso de esta especia en forma de pastillas para tratar diversos problemas de salud como trastornos respiratorios y gástricos. Se están realizando numerosas investigaciones científicas que están utilizando el azafrán como una alternativa terapéutica. Personalmente, creo que el azafrán dejará de ser considerado únicamente

como una especia culinaria y comenzará a ser valorado también por sus beneficios médicos. Esto genera grandes expectativas, especialmente en el ámbito de la medicina", comenta. En el intertanto, Camila Rodríguez ha consolidado su proyecto: primero presentó su producto a chefs del país y hoy ya cuenta con una línea

basada en el azafrán, incluyendo mermeladas y productos horneados.

"En términos económicos, el cultivo de azafrán puede resultar rentable, especialmente cuando se logra a una alta escala. Personalmente, considero que su rentabilidad aumenta aún más cuando se combina con diferentes variedades de productos, lo que permite aprovechar al máximo su potencial. Cuando comencé en este campo, era una de las pocas productoras de azafrán en mi ciudad y en todo Chile éramos solo dos. Sin embargo, ahora veo cómo cada vez más personas se interesan por este cultivo; de hecho, me contactan para pedirme consejos y ayuda, lo cual me alegra poder brin-



Para un kilo de hebras de azafrán se necesitan 250.000 flores.



El azafrán crece en cormos, como los de la foto, que dan entre 3 a 4 flores.

dar”, dice Camila Rodríguez.

El azafrán parte con la plantación de cormos, estructuras subterráneas que se parecen a los bulbos y que sirven como órganos de almacenamiento y reproducción en ciertas plantas. En el caso de la flor del azafrán, por cada cormo se producen entre 3 y 4 flores, que luego se cosechan para sacar el pistilo, que se seca y que serán las hebras que se comercializan.

FIA plantea un esquema donde propone plantar mil metros cuadrados con 10 mil cormos (100 por metros cuadrado). El segundo año se obtiene una cosecha equivalente a solo 18 gramos por hectáreas. Sin embargo, los cormos tienen una multiplicación natural, por lo que al cuarto año la hectárea ya tiene cerca 300 mil cormos, que entregarán 12,8 kilos de flores, equivalentes a 1 kilo 280 gramos de hebras.

El florecimiento es anual, generalmente a inicios del otoño, aunque dependerá de cuándo baje la temperatura, que será lo que induzca la floración. La cosecha toma de tres a cuatro semanas. La planta entra luego en un proceso de crecimiento vegetativo, que se extiende desde finales de mayo hasta septiembre, cuando las hojas comienzan a crecer. Estas hojas luego se secan, pero bajo tierra el bulbo entra en un período de latencia, durante el cual los cormos se multiplican bajo tierra. Durante este período, no se observa actividad en la superficie, ya que todo el crecimiento ocurre bajo tierra. En la temporada siguiente, cuando las

condiciones de temperatura son adecuadas, el cultivo vuelve a recibir riego. Es en ese momento cuando se observa actividad nuevamente en la superficie del suelo.

En los análisis realizados por FIA se plantea que esta es una alternativa interesante para la pequeña agricultura, ya que se puede trabajar en superficies menores y con una planificación para ir generando los cormos propios e ir plantando terrenos que reemplacen las superficies que requieren dejarse descansar, ya que el cultivo dura aproximadamente ocho años.

Marcela Torres (48) y Marieta Van der Schot (47) son agrónomas de la Universidad Católica de Chile. Ambas buscaban algún producto en el que enfocarse para poder desarrollar un nuevo producto y descubrieron la especie. “La flor nos pareció maravillosa. Además, tener un cultivo innovador en Chile nos resultó bastante atractivo. Lo que más nos llamó la atención es que es resistente a la sequía y se adapta muy bien a los diferentes climas que posee el país”, comenta Marieta Van der Schot.

Comenzaron en Chillán, donde aprendieron a conocer la flor. Luego, en 2020 se

trasladaron a Graneros, donde vive Marieta, por la cercanía con Santiago, puesto que Marcela vive en la capital. Actualmente, cuentan con un terreno de cinco hectáreas para el cultivo de azafrán.

Actualmente trabajan con 10 restaurantes, a los que les venden las hebras de azafrán y tienen un Instagram (@azafranflordeoro) en el que suben recetas para que las personas se motiven a adquirir el producto. Además, están comenzando a producir y vender cormos para que más personas se motiven a cultivar el oro rojo.

“En cuanto a la producción, no es un cultivo difícil, tiene poco requerimiento hídrico, que es un factor importante en estos tiempos. No requiere de gran superficie para su cultivo pensando en la agricultura familiar campesina. Los mayores costos o desafíos están relacionados con la mano de obra que se requiere para la mantención en torno a las malezas y a la cosecha. Por esto se aconseja que sean producciones pequeñas, ya que tiene una rentabilidad mayor frente a cualquier otro cultivo tradicional agrícola”, cuenta Marieta Van der Schot.

Además, el azafrán chileno

tendría calidad internacional. De acuerdo a estudios realizados por la FIA, “los resultados de calidad de los azafranes obtenidos en los proyectos FIA se encuentran muy por encima de la norma ISO 3626 que regula las características de calidad del azafrán, determinando que la producción nacional se encuentra en categoría I, con índices de safranal y picrocrocina por encima de un 100% de la norma y un 12% más de crocina. Lo anterior determina que la calidad del azafrán chileno podría ser altamente competitiva a nivel de mercados extranjeros”.

De ahí que en Kelümilla ya se estén enfocando en exportarlo a Estados Unidos. Sofía Martínez es una de las productoras que proyectan desde la empresa que pueda iniciar la exportación a la potencia norteamericana, la mujer comenta que “este es un muy buen negocio si se trabaja bien y si hay interés de compra, solo es aterrizar números, yo vendí hace poco a \$4.000 el gramo, en el comercio lo están vendiendo a \$10.000, entonces es un negocio redondo, ganan ellos, gano yo y quien adquiera el azafrán”.