

La ciencia y la gastronomía descubren juntas la mejor forma de usar el azafrán en la cocina

Científicos de la Universidad de Córdoba y la chef Teresa Gutiérrez investigaron el resultado de distintas elaboraciones en función de variables como el líquido, la temperatura o el tiempo

E.F. / REDACCIÓN / ALBACETE

Si quieres que tus platos tengan un tono amarillo intenso, casi dorado, usa azafrán disuelto en agua caliente aunque sacrificarás el aroma: si por contra quieres un aroma intenso, deberás utilizar aceite, pero la especia perderá casi todo su poder colorante.

Parece sencillo de decir, pero para llegar a esta conclusión hizo falta que un equipo de científicos de la Universidad de Córdoba, técnicos de la DOP Azafrán de La Mancha y la chef Teresa Gutiérrez echasen muchas horas para saber qué resultado esperar en función de tres variables: líquido, temperatura y tiempo de elaboración.

La idea de hacer este estudio partió el Consejo Regulador de la DOP; su finalidad es enseñar a los profesionales de la cocina y a los consumidores en general, a hacer un mejor uso del Azafrán de La Mancha, el único que cuenta con una Denominación de Origen.

Como parte del estudio, financiado por el Programa de Desarrollo Rural 2020 de Castilla-La Mancha, se simularon 36 situaciones diferentes que se pueden dar con el azafrán en las cocinas, tanto las profesionales como las domésticas, y cuyos resultados se analizaron por cromatografía líquida.

En cada una de ellas se usaron 250 miligramos de Azafrán de La Mancha finamente triturado y se combinaron cuatro variables de medio líquido para disolver la es-



Hebras de auténtico azafrán de La Mancha. / P.L.

pecía (agua, agua-aceite en proporción 2:1, agua-aceite en proporción 1:2 y aceite); tres variables de temperatura (60, 80 y 100 grados centígrados) y tres de tiempo de contacto (10, 20 y 30 minutos).

La primera de ellas fue la infusión en agua a 60° durante 20 minutos: es la situación óptima para conseguir mayor intensidad de color amarillo-naranja, una potente

astringencia y un significativo amargor, pero en la que no tendremos el característico olor a azafrán.

La segunda es la situación agua-aceite en proporción 1:2, también a 60° y durante 20 minutos. En este caso, obtenemos un potente amargor, significativa astringencia y un intenso aroma, pero no habrá una coloración relevante.

Finalmente, la tercera situación

es la infusión del azafrán en aceite a 100° durante 30 minutos. En este caso, la astringencia y el aroma son máximos, pero el color y el amargor prácticamente están ausentes.

Como colofón, la chef Teresa Gutiérrez elaboró tres recetas, una adaptada a cada situación, para que la DOP Azafrán de La Mancha las colgase en *You Tube* de forma que todos tengan libre acceso.

MANCHA ORIENTAL

La CHJ sacó a exposición tres proyectos nuevos de la sustitución de bombeos

REDACCIÓN / ALBACETE

La Confederación Hidrográfica del Júcar publicó en el Boletín Oficial de la Provincia de Albacete (BOP) tres de los proyectos que restan para completar la segunda fase de la sustitución de bombeos de la Mancha Oriental y abrió un plazo de exposición al público de 20 días hábiles de duración.

En concreto, los tres proyectos publicados son el de las conducciones de transporte para la segunda fase en la Zona Regable del tramo medio del río Júcar (Barrax-Albacete); las conducciones de transporte en la Zona Regable de Fuensanta (La Roda), y la adecuación de las tomas en el tramo Tres del Acueducto Tajo-Segura.

En total se proyectan nueve nuevas tomas en el ATS situadas en cuatro sectores distintos denominados La Grajuela, La Roda, Barrax y Albacete, pertenecientes a las zonas regables del canal del Picazo, del canal de Fuensanta y del tramo medio del río Júcar. Desde cada una de estas nueve tomas parten redes de transporte por gravedad o por impulsión que permitirán el suministro a las explotaciones agrarias de riego incluidas en la sustitución.

El presupuesto base de licitación de las obras a ejecutar asciende a 3.453.765 euros. El objetivo de la segunda fase de la sustitución de bombeos es alcanzar un estado de explotación sostenible del acuífero mediante la construcción de las infraestructuras necesarias para sustituir la extracción de 35 hectómetros cúbicos anuales de la masa de agua subterránea de La Mancha Oriental por recursos superficiales.

TARAZONA DE LA MANCHA | INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Sáez conoció de primera mano un proyecto de regadíos sostenibles

Responsables de la SAT Soreta explicaron al delegado de Agricultura la iniciativa que desarrollan con la firma Talbafrost y la Universidad de Castilla-La Mancha

E.F. / REDACCIÓN / ALBACETE

El delegado de Agricultura en Albacete, Ramón Sáez, se desplazó ayer hasta Tarazona de la Mancha para reunirse con responsables de la SAT Soreta, quienes desarrollan con la firma Albafrost de Albacete un proyecto de solución integrada para regantes e industria que busca la

sostenibilidad del regadío mediante el uso de nuevas tecnologías.

En este proyecto interviene la UCLM como socio científico, con el objetivo de determinar la huella hídrica y de carbono de los productos obtenidos en la SAT Soreta y transformados en Transformados Agrícolas de Albacete (TalFrost).

Esto se logra mediante el uso de

tecnologías de agricultura de precisión, que son la base de un sistema inteligente de asesoramiento colaborativo del que se benefician todas las partes implicadas en el proyecto. Por su parte, la Junta recordó que aún tiene abiertas las líneas de ayuda de cinco millones de euros para inversión en proyectos de I+D del sector agroalimentario.



Los socios de la SAT y el delegado de Agricultura. / JCCM