

SE IMPLEMENTA EN IRÁN EL PRIMER BANCO DE AZAFRÁN PARA PRESERVAR ESTA ESPECIA PRECIOSA

El Gobierno de Irán implementó el primer Banco de Azafrán para almacenar y preservar este precioso producto. El azafrán se utiliza para condimentar los alimentos y los pasteles, con aplicaciones adicionales en la medicina y la cosmética. El Banco se instaló en la ciudad de Torbat Heydariyeh en el noreste, una región que representa el principal núcleo de la industria del azafrán del país.



El azafrán, también llamado oro rojo, es la especia más cara del mundo. Las variedades más raras y especiales de azafrán pueden costar casi el doble del precio del oro, el metal más caro.

El precio alto del azafrán se debe al hecho de que se necesitan más de 150.000 flores de azafrán púrpura para hacer un kilogramo adecuado para la venta. Las flores de azafrán, que tienen tres pequeños estigmas rojos, florecen sólo unas pocas semanas cada otoño y el mejor momento para cosecharlas es temprano en la mañana.



Irán es el país donde la tradición de cultivar flores de azafrán se remonta a hace 3.000 años. Todavía hoy el país es el mayor productor y exportador del mundo, con alrededor de 117.000 familias empleadas en el cultivo del azafrán. El país cultiva más del 90% de las 250 toneladas producidas en todo el mundo cada año, gracias a las condiciones ecológicas únicas que aseguran una planta aromática con un sabor fuerte y aromático que es un elemento básico de la cocina local, de la medicina tradicional y de los cosméticos. En particular, la región de Torbat Heydarieh, donde se estableció el Banco, con sus 8.000 acres de granjas de azafrán, es el mayor productor del país.



El Banco se estableció como un sistema de almacenamiento para preservar y mantener el azafrán en condiciones sanas y controladas. Al mismo tiempo, es un instrumento para facilitar las exportaciones a los mejores precios y para ofrecer la oportunidad de invertir en esta especia preciosa.



Este sistema de almacenaje puede contener hasta 10 toneladas de azafrán y según el gobierno iraní, la capacidad del banco se puede aumentar en el futuro para almacenar hasta 20 toneladas. Entregando su azafrán al Banco, los agricultores pueden mantener altos los rendimientos de los cultivos reduciendo los robos y la pérdida de calidad que resulta de las malas condiciones de conservación, especialmente en los tiempos de cosecha. El Banco asegura las mejores condiciones para conservar el azafrán, en la oscuridad y una temperatura entre los 7 y los 9 ° C.

Los agricultores que depositan su azafrán en el Banco reciben títulos bancarios en los que se especifica la cantidad, el tipo y el valor de la especia. Estos certificados actúan como bonos transferibles. Los títulos pueden ser vendidos y cuando el propietario lo desee, puede solicitar al Banco que le devuelva su producto recibiendo el equivalente en dinero de acuerdo al precio actual del mercado.

Para saber mas

[Article in presstv.ir](#)

[Article in oriensaffron.com](#)

[Article in farsnews.com](#)

[Article in stocknewsusa.com](#)

[Article in theguardian.com](#)

[Article in Florasaffron.com](#)

[Article in wbur.org](#)

[Article in cnn.com](#)

[Photos in payvand.com](#)

