

Omar Jorge Bernáldez: de piloto de avión a productor de azafrán en La Consulta

26 enero, 2024



Omar Jorge Bernáldez, un ex piloto de avión profesional, ha estado produciendo azafrán durante décadas en La Consulta, en el departamento de San Carlos, provincia de Mendoza. Nacido en Buenos Aires y criado en Córdoba, Bernáldez mantiene sus plantaciones en una hectárea de tierra provista de agua.

Bernaldez, quien se asentó en La Consulta en 2014, está convencido de que el clima de la zona es ideal para el cultivo de azafrán. Recordó que en 2010, durante un intercambio entre integrantes de grupos azafraneros del programa Cambio Rural, descubrió las potencialidades de este sitio para sembrar azafrán.

“Para mí el azafrán es una especie. Lo que pasa es que tiene

una particularidad. Es a contra-ciclo. Es una planta termosensible que se activa con el frío y te larga la flor en otoño. Primero sale un grillón (tallo) y hasta cuatro. En cada grillón empieza a salir la hojita que es fina como un estilete", relató Bernáldez, quien está cargado de pasión por este cultivo.

El productor explicó que después de la primera etapa de floración, pueden salir hasta 5 flores por cada grillón. Aclaró que se trata de una planta que se desarrolla por etapas y es preciso controlar estrictamente las variaciones del clima.

"El azafrán o el bulbo tiene etapas que hay que respetar, pero la termosensibilidad es lo que te marca. Por ejemplo, cuando vos lo dejás en el suelo o lo sacas en la etapa de dormición, que más o menos son 120 días, que corren a fines de noviembre hasta fines de febrero, vos lo podés tener fuera del suelo o en el suelo. ¿Bajo qué condición en el suelo? En que la temperatura de suelo varíe entre 23 y 30 grados", detalló.

Bernaldez también mencionó que en condiciones distintas, hay un bajo rendimiento de la planta. ***"Si vos lo tenés a más de 30 grados, es decir, no le hacés un molde, no le ponés algo para protegerlo de las altas temperatura en verano, lo que te va hacer la planta es reproducirte un montón de bulbos chiquitos y, es muy probable que te dé muy poca flor. Si vos querés que te dé más flor, el bulbo debe tener una temperatura más cercana a los 23 grados"***, continuó explicando.

-¿Entonces. exactamente, cómo se produce el azafrán?

-Por lo general lo dejás bajo tierra. Por ejemplo el calibre uno, que se va a reproducir en suelo, lo plantas, viene la etapa de floración, luego que terminó la etapa de floración, le metes riego y ahí viene la etapa de propagación. O sea, el

bulbo desaparece, se transforma en varios bulbos. Entonces sale el Guillón, bajo la temperatura idónea de 17 grados. Lo plantaste en febrero y en la primera semana o los primeros 15 días de abril empiezan a salir las flores. Una vez que se arranca, se la pasa 20 días tirando flores, desde mediados de abril hasta mediados de mayo.

-¿Cómo se hace la cosecha durante estos 20 días de floración?

-Todas las mañanas, mientras dura la floración, lo sacas encapsulado. O sea, que la florcita todavía no se abrió, entonces no tenés pérdida y en ese proceso tenés que agarrar la flor de abajo. Luego a la tarde le metes agua por aspersión, lo dejás y a la mañana siguiente vas a tener flores de vuelta. Pero ese mismo día agarrás todas las flores y las desbrizas, es decir la abrís y sacás la hebra y lo deshidratás.

-Pero el azafrán se cosecha con mucha humedad ¿Cómo se baja la humedad que acumula?

-Nosotros lo secamos en un horno de cultivo. Lo hacemos en unas bandejas con un cedazo para que no se lave. Ahí ponemos todas las hebras, más o menos un kilo.

-¿Cuántas flores necesitás para hacer un kilo de azafrán?

-Todos dicen 120.000 flores para hacer un kilo de azafrán, con lo cual deshidratada, para hacer el kilo vas a tener el 10% la cantidad de flores. Porque el kilo es en función de unas hebras deshidratadas. Es decir, yo agarro ocho hebras y las

llevo a una. Pero un kilo es un montón porque cuando comprás, lo haces por gramos y un gramo por ahí tiene 140 hebras.

-Siendo piloto de avión, ¿qué fue lo que te enamoró de producir azafrán?

-Es una forma de vida el azafrán. Por ejemplo, a mi me dicen agarrá el tractor ahora y hacé lo que quieras como soja o maíz. En eso el resultado es que se lo doy al exportador. El trigo o el maíz no te generó ningún vínculo. Esto en cambio me va a dar una flor y lo que yo saco de estas flores es aroma, es sabor, es un té antioxidante, es una maravilla. Da placer plantar el azafrán, ver cómo sale, tener el azafrán deshidratado y hacer un risotto.

-Entonces elegiste La Consulta como tu lugar en el mundo y te trajiste el azafrán...

-Acá es más fácil. Yo por ejemplo acá hago una selección mecánica de los bulbos y los separo luego por el tamaño. Voy, muevo la tierra, lo planto, espero, pongo agua, lo miro y sale de la flor con todo. El clima es bárbaro. Hace ocho años estoy inscripto en el INASE, porque lo que quería es llegar al Senasa para hacer un producto que esté calificado, porque ningún productor está calificado para azafrán. Pero el azafrán es una forma de vida. Vos te morís y el azafrán queda ahí, a alguno le va a gustar, va a empalmar y sigue.

Fuente e información: Bichos del Campo