**Estreno de lujo en Caminos y Sabores**

*La firma Valles Andinos se presenta por primera vez en la feria con un azafrán de máxima calidad que será el deleite del público. Mitos y verdades de una de las especias más conocidas y preciadas del mundo.*

En la antigüedad era conocido como “oro rojo” por su valioso precio y por eso siempre estuvo sujeto a adulteraciones y falsificaciones. Pero por cuatro días, del 7 al 10 de julio, el público podrá conseguir en el predio de La Rural **un auténtico azafrán argentino** de máxima calidad de la mano de **Valles Andinos,** quien hace su debut este año en Caminos y Sabores.

Se trata de un microemprendimiento llevado adelante por **Hernán Ariel Díaz**, quien como un cruzado pretende difundir y enseñar en el país las virtudes y aplicaciones de la cotizada especia. “Hay que educar, porque muchos creen que el azafrán viene molido como se vende en los supermercados. Por eso organizamos charlas en escuelas de cocina, como la del Gato Dumas, o inclusive en restaurantes de chefs reconocidos, como Tegui o el Four Seasons”, señala.

En ese sentido, una idea errónea pero muy extendida entre la gente es que cuanto más poder de tinte, mejor es el azafrán. “Es un colorante, pero tiene un montón de otras características”, explica Díaz, quien revela además una simple y pequeña prueba para discriminar a un azafrán adulterado de otro auténtico. En una pequeña bandeja blanca se coloca una hebra y se la pone en contacto con agua: el falso azafrán comenzará a colorear el líquido de inmediato, mientras que el verdadero demorará entre diez y quince minutos.

Es que históricamente ésta especia siempre fue objeto de fraudes, imitaciones y alteraciones con otro tipo de productos buscando siempre un solo resultado: abaratar costos. “Es cara porque requiere mano de obra intensiva. La cosecha se realiza a mano, no hay ninguna máquina que lo pueda hacer. Y luego hay que desbriznar los pétalos (una operación que consiste en separar, también a mano, los estigmas de la flor) para quedarte con tres pequeñas hebras. Necesitas 150 mil flores para obtener alrededor de un kilo de azafrán”, sentencia.

Como parte del aprendizaje que intenta impulsar, **Díaz** brinda algunos otros consejos para sacarle el mayor rendimiento al producto: “Hay que macerarlo bien en agua, si es posible un día antes de utilizarlo. Y para sacar mayor provecho y sabor hay que agregarlo al final de la cocción”. Además, recuerda que con pequeñas cantidades de azafrán se logra alcanzar óptimos resultados.

La finca de la firma se encuentra en una zona árida de Villa Pomán, en la provincia de **Catamarca,** al pie de la precordillera de los Andes. Desde hace casi 20 años que en la plantación se produce aceite de oliva orgánico y hace unos pocos años decidieron aprovechar el terreno para incursionar en el mundo de las especias. “Nos metimos medio de casualidad en el negocio porque la cosecha del aceite coincide con la del azafrán, entonces la misma gente que recoge las aceitunas durante el día, lo hace con el azafrán más temprano a la mañana”, afirma el empresario.

Díaz promete llevar algunas macetas del producto al stand que **Valles Andinos** tendrá en Caminos y Sabores, para que el público pueda tener un contacto cara a cara con ésta exótica planta. “Es preciosa y muy estética. De hecho, algunos restaurantes de alta gama ya nos están pidiendo las flores. Salvo la parte macho de la rosa, el resto se come. Se puede hacer té y un montón de cosas con los pétalos”, concluye.