

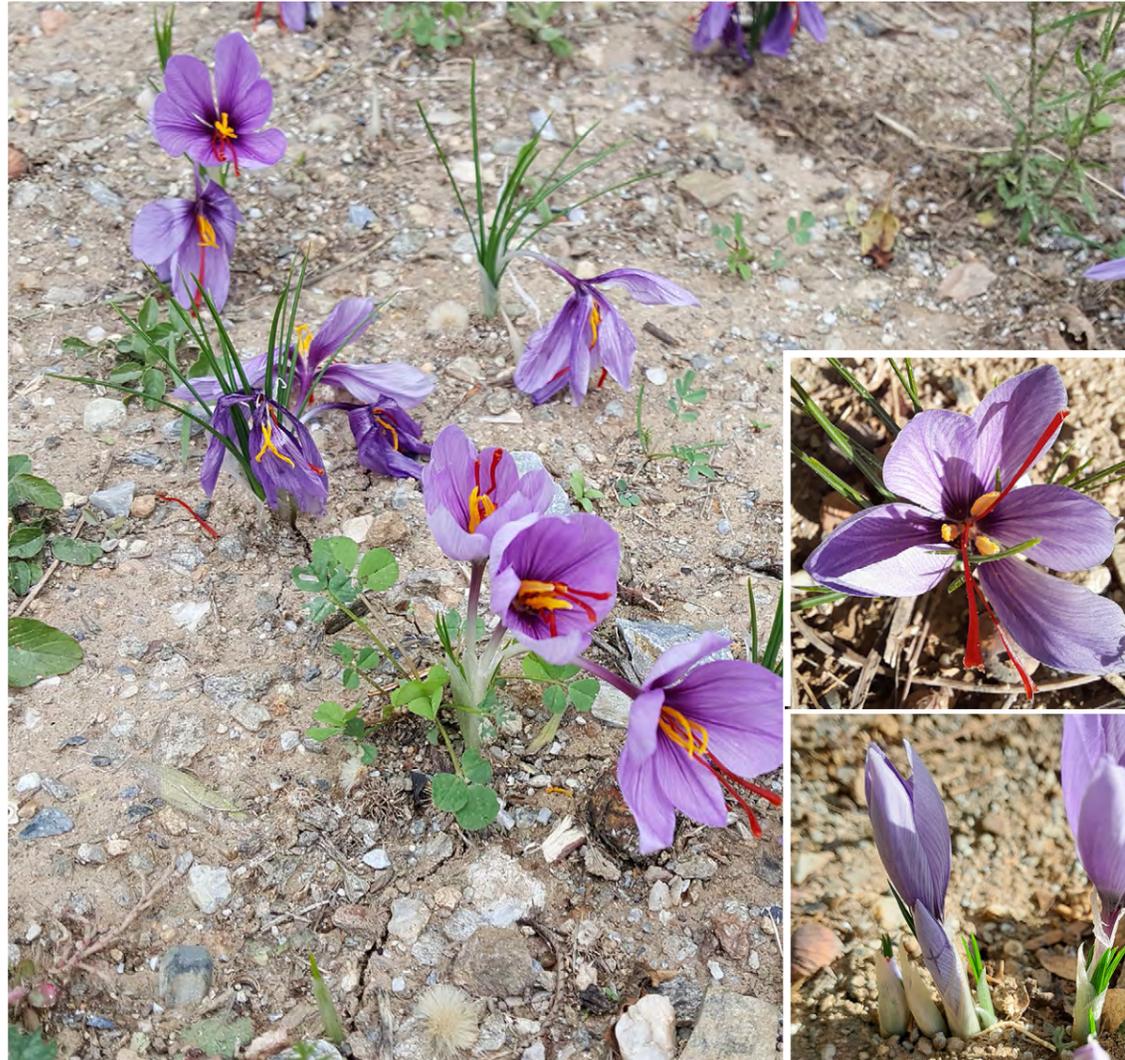
*Cneorum tricoccon*



JARDÍN BOTÁNICO DETUNDA-CUEVA DE NERJA  
P. N. Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama. Nerja. Málaga



RED ANDALUZA  
JARDINES BOTÁNICOS  
EN ESPACIOS NATURALES



### ¿Cómo es?

Hierba bulbosa de hasta 25 cm de altura, carente de tallo. Bulbo fibroso, del que surgen una decena de hojas muy estrechas y largas, verde oscuro por el haz y con una línea central blanquecina. Las hojas pueden aparecer durante la floración, aunque alcanzan su mayor desarrollo en invierno. Flores relativamente grandes, de color violeta, en 1-3 por planta, que nacen directamente del bulbo. La corola presenta 6 lóbulos. Tiene 3 estambres anaranjados. El ovario se sitúa bajo tierra. El pistilo es delgado y muy largo, acabando en 3 estigmas claviformes de color rojizo intenso. El fruto es del tipo Cápsula, aunque normalmente es estéril.

HOJAS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FLORES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FRUTOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

SE  
ENCUENTRA  
EN ESTA  
ZONA DEL  
JARDÍN



### ¿Dónde crece?

Es una planta que requiere una tierra rica, arenosa, fresca y bien drenada. Aprecia el calor y para fructificar requiere otoños suaves, prefiriendo zonas de interior.

### ¿Dónde podemos encontrarla?

A nivel mundial se ha cultivado en los países de la cuenca mediterránea, Oriente Próximo, India y China. No se conoce en estado silvestre, aunque se piensa que su origen puede estar en Oriente Próximo. Cultivada desde muy antiguo en Grecia, España ha sido uno de los mayores productores, especialmente desde Albacete y Murcia. También se cultiva tradicionalmente en Cataluña y Comunidad Valenciana. En Andalucía oriental, por sus condiciones climáticas, se han conocido algunas referencias de cultivo aunque hoy en día ha desaparecido, siendo incluso difícil verla en huertos o jardines.

### ¿Sabías qué?

Existen referencias del azafrán que datan del año 2.300 a.C. La palabra azafrán proviene del persa safra, que significa amarillo. Los árabes introdujeron su cultivo en el sur de la Península Ibérica en el s. X. Aparte de ser una planta medicinal y decorativa, su uso más extendido es como culinaria, empleándose como especia los 3 estigmas rojizos de la flor. El azafrán se caracteriza por su aroma y sabor amargo y aroma. Contiene un tinte llamado crocin que da a la comida un color amarillo dorado. Son necesarias unas 250.000 flores para conseguir 1 kg de azafrán seco. Su elevado precio (mas de 8.000€ el Kg) se debe a que se necesita mucha mano de obra para recoger las flores y separar los estigmas.

### ¿Quieres visitar el jardín?

Pincha aquí 

**Andalucía, un jardín ¡ven a conocerlo!**

Detunda-Cueva de Nerja. Calle Carretera de la Cueva, s/n, Maro, Nerja (Málaga). Tfno.: 670 945 712. Email: jbotanico.cuevanerja.csmaea@juntadeandalucia.es



Junta de Andalucía

Consejería de Sostenibilidad,  
Medio Ambiente y Economía Azul