



Manto

Una publicación del CRDOP Azafrán de La Mancha
nº1 MMXVI



Manto

Una publicación del CRDOP Azafrán de La Mancha
nº1 MMXVI

Edita:

Fundación Consejo Regulador
DOP Azafrán de La Mancha,

Pº de Castilla La Mancha, 15
45720 Camuñas (Toledo)
Tfno.: +34 925 470 284
doazafrandelamancha.com
doam@doazafrandelamancha.com

Gerente:

Pedro M. Pérez Juan

Coordinación:

Pedro M. Pérez Juan

Diseño y Maquetación:

Domingo Contreras
domingcp@gmail.com

Imprime:

Gráficas Tomelloso, SL

Depósito Legal:

TO 24-2016



4
Peso antiguo, mercado nuevo
Por Francisco Martínez Arroyo
Consejero de Agricultura,
Medio Ambiente y Desarrollo Rural

Leandro Sanz
Por Leandro Sanz
Presidente del CRDOP Azafrán de La Mancha

6
El Azafrán de La Mancha
Por Gonzalo L. Alonso Díaz-Marta
Catedrático de Química Agrícola
de la Universidad de Castilla-La Mancha

**Patronato de la Fundación
del Consejo Regulador
de la DOP Azafrán de La Mancha**

10



*La rosa del azafrán
es una flor arrogante
que brota al salir el sol
y muere al caer la tarde.*

*La rosa del azafrán
vestida está de morado
y tiene el tallo pajizo
y el corazón encarnado.*

De la zarzuela 'La rosa del azafrán'.

12

Adolfo Muñoz

Cocinero

Embajador del Azafrán de La Mancha

Proceso de aseguramiento de la calidad

por Pedro M. Pérez Juan

Gerente del CRDOP Azafrán de La Mancha

16

18

El azafrán de La Mancha en cifras

por Pedro M. Pérez Juan

Gerente del CRDOP Azafrán de La Mancha

I Foro Técnico Azafrán de La Mancha

24

**Jornadas y Fiestas
del Azafrán de La Mancha**

Albacete Madridejos

Camuñas Santa Ana

Consuegra Villacañas

Villafranca

26

Peso antiguo, mercado nuevo

Por **Francisco Martínez Arroyo**

Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural

Nuestra región concentra la casi totalidad de hectáreas de cultivo de azafrán en España, y bajo la denominación de origen protegida, 'Azafrán de La Mancha', se define y se defiende el que posiblemente sea el mejor azafrán del mundo por su color, su olor y su sabor. Un cultivo netamente familiar, que forma parte inseparable de nuestra cultura y que une a sus excepcionales cualidades el mayor de los cuidados en su cultivo y elaboración, recolección, monda y tostado.

No hay otoño en La Mancha en el que en muchos pueblos el morado de las rosas en las mesas, o de los montones de pétalos en el suelo, se adueñe del paisaje rural de nuestra tierra.



El cultivo del azafrán ha ido en descenso en el último tramo del siglo XX, y solo el peso tradicional del mismo lo ha mantenido a salvo de la competencia de otros condimentos de bajo precio y de mecanizaciones que, a la postre, iban en detrimento de lo mejor del mismo: su altísima calidad y, por tanto, valor de mercado.

Hoy en día, la gastronomía inunda nuestra sociedad en todos los sentidos. Se revitaliza el valor de la cocina de nuestras abuelas, por la autenticidad de los sabores a partir de productos de calidad, y se multiplican los buenos profesionales en las cocinas de los restaurantes de toda España. En un proceso de esta magnitud, el azafrán no podía quedar al margen, y de hecho, vuelve a ser reivindicado en todos los fogones y todos los hogares donde el sabor de un plato y la presentación, son importantes.

Pero para que esta recuperación del producto permita sostener y recuperar el cultivo en nuestra región, manteniendo el alto coste laboral que exige, debemos apostar por defender la calidad y las señas de identidad del 'Azafrán de La Mancha'.

Si somos capaces de apoyarnos todos, cada uno en su papel, podremos devolver al azafrán su carácter de "oro rojo" que nunca debió ser discutido. Lograrlo es nuestra responsabilidad: por economía, por sabor y por tradición. Así, jugando con la historia y la lengua, haremos compatible el sostenimiento de las pesas y medidas tradicionales, con las demandas de los consumidores y los métodos modernos de comercialización... Pesos antiguos para mercados nuevos.

Leandro Sanz

Presidente del CRDOP Azafrán de La Mancha

Es para mí un honor el presentarme como el nuevo presidente de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de la Mancha, y más aún poder hacerlo en la publicación de esta nueva revista que espero sea de gran utilidad para todo el sector del azafrán.

Desde mi nombramiento no ha dejado de rondarme la cabeza la misma idea: "¿Cómo es posible que el mejor azafrán del mundo pueda tener problemas a la hora de venderse?". Con la producción que tenemos actualmente, algo debemos de estar haciendo mal para que el azafrán no nos lo quiten de las manos.

En la actualidad, el azafrán es un cultivo minoritario que corre un gran riesgo, como ya pasó hace unos años en los que se dejó de plantar y muchas plantaciones fueron abandonadas. Pendemos de un hilo. Tenemos que luchar por mantener un precio uniforme y evitar que se produzcan oscilaciones, ya que ello ocasionaría grandes daños en las economías familiares asociadas a este cultivo.



Nuestro azafrán, como todos los productos de mayor calidad del mundo, no se escapa a las imitaciones y las falsificaciones. Nos encontramos en un mercado en el que la competencia es enorme, y siempre tenemos que luchar contra el hándicap del mayor coste de producción. Está claro que nuestros trabajadores se merecen un salario digno y no es en la bajada de sueldos donde debemos de intervenir. Ni tampoco como en otros cultivos, nosotros no necesitamos que nos den ayudas para poder ser competitivos y forzar así el mantenimiento de nuestro cultivo. En nuestro caso lo único que necesitamos es que se cumpla con la ley. Tenemos un mercado amplio que demanda un azafrán de calidad, lo que no podemos permitir es que a los consumidores se les esté engañando y compren algo que no es lo que quieren.

Desde la Denominación de Origen Protegido tenemos que defender nuestro cultivo, y por ello aprovecho para volver a pedir a las administraciones competentes que nos ayuden, y hagan cumplir la Legislación vigente sobre el envasado. En concreto, me refiero al Real Decreto 1334/1999 de ámbito nacional, y al Reglamento UE 1169/2011 a nivel de la UE, ambos vigentes en la actualidad. Del resto de procesos: el cultivo, el procesado y el envasado del azafrán ya nos encargaremos nosotros; que como la tradición avala, y los últimos análisis químicos corroboran, nuestro azafrán sigue siendo en la actualidad el mejor azafrán del mundo.

Desde aquí animo a las nuevas cooperativas, asociaciones y envasadores a que nos mantengamos unidos, para que este cultivo alcance el puesto que se merece, y que no es otro que el producto gourmet de mayor calidad y más representativo de España.



El Azafrán de La Mancha

Por Gonzalo L. Alonso Díaz-Marta
*Catedrático de Química Agrícola
de la Universidad de Castilla-La Mancha*





Gonzalo L. Alonso Díaz-Marta es Catedrático de Química Agrícola de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes de Albacete.

Ha trabajado en las líneas de investigación de la Cátedra de Química Agrícola sobre Azafrán, Vitivinicultura y Aprovechamiento de Subproductos Agroforestales, siendo en la primera donde ha tomado mayor protagonismo. La Línea de investigación de Azafrán la inició en el 1986 y ha sido el Investigador Responsable durante estos 30 años.

Ha publicado más de 100 artículos científicos internacionales, escrito 6 libros, dirigido 11 tesis doctorales, impartido conferencias en foros nacionales e internacionales, y participado en más de 200 congresos científicos. El grupo de investigación que dirige es una referencia mundial en la investigación sobre azafrán.

Durante el dominio fenicio del Mediterráneo y los imperios griego y romano el azafrán era muy conocido y usado como especia, tinte y con fines curativos; esto sugiere que el azafrán ya sería conocido y valorado en la Península Ibérica antes del año 711. La primera referencia escrita que hemos encontrado de la existencia de azafrán en España es del siglo VI y se debe a San Isidoro de Sevilla. Es por tanto un error la muy extendida afirmación de que el azafrán fue introducido en España en la época del Imperio Árabe; además, esta aseveración se hace sin aportar ninguna referencia objetiva que lo ratifique.

En el siglo XIII ya hay evidencias de que la forma de producir el azafrán en zonas de La Mancha era muy valorada e imitada; así, el abad dominico Santucci, que vino a Toledo en 1230 por dos años con motivo de la apertura de la Inquisición en España, mostró mucho interés en aprender el manejo del cultivo y los procesos de obtención de la especia. Al regreso a su ciudad de Nevalli, Provincia de l'Aquila en la Región de Los Abruzos, se llevó cormos y aplicó el conocimiento adquirido, lo que ha hecho que este azafrán y el de La Mancha hayan sido considerados los mejores del mundo a lo largo de los siglos.

Hasta mediados del siglo XX la calidad del azafrán se categorizaba según su procedencia en las siguientes denominaciones: italiano, austriaco, francés, asiático, griego, español, etc., en este último se distinguían el manchego, aragonés, catalán, valenciano, etc., siendo el de La Mancha considerado el de mayor calidad comercial. En 1960 se publicó en el BOE la Norma Técnica para la exportación de azafrán, ampliada en 1988 por la Norma de Calidad del Comercio Exterior (NCCE), en la cual se recogían cinco categorías comerciales, siendo la de "Azafrán Mancha" la de más alta calidad. Esta Norma era de obligado cumplimiento para la exportación de la especia a países terceros y hace pocos días ha sido derogada (BOE 03/12/2015).

Con ella el sector azafranero y los gobernantes pretendían conseguir controlar las adulteraciones en la exportación, y que el azafrán que saliera de España tuviera un control de su calidad realizado por los laboratorios oficiales del S.O.I.V.R.E. Con la inscripción de la D.O.P. "Azafrán de La Mancha" en marzo de 2001 en el Registro de las Denominaciones de Origen Protegidas de las Comunidades Europeas, tuvo que modificarse la NCCE desapareciendo la calidad Mancha, que fue sustituida por la denominación "Selecto" o "Superior".



Para llegar a conseguir este registro, entre otras cosas tuvo que demostrarse objetivamente y con métodos analíticos que los atributos por los que se valora la especia: color, sabor y aroma, son diferentes del resto el azafrán procedente de La Mancha. Los datos en los que se apoyó esta objetividad fueron aportados por los laboratorios de S.O.I.V.R.E. y de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM); estos fueron fruto de los trabajos de investigación desarrollados en las décadas de 1980 y 1990.

En la actualidad, después de 15 años de buen funcionamiento no sin dificultades, el Consejo Regulador de la D.O.P. "Azafrán de La Mancha" se plantea dos retos principales, por un lado el seguir manteniendo una calidad superior diferenciada del resto de azafranes obtenidos en otros orígenes, y la revisión del Pliego de Condiciones para introducir nuevas técnicas de cultivo, producción y elaboración de la especia, así como metodologías analíticas objetivas de control de calidad.

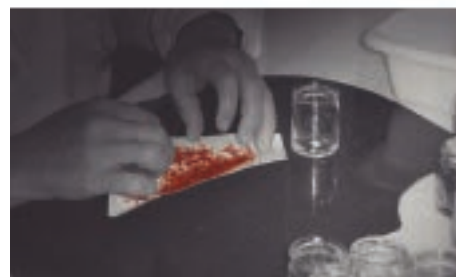
Con respecto al primer reto, considero que por un lado, se debe ir a una certificación de los cormos usados para producir la especia; se debe contemplar en esa certificación tanto aspectos de la calidad del azafrán producido como del estado sanitario de los mismos. Para ello, debe tenerse presente los trabajos de investigación aplicada que han realizado los investigadores del Instituto Técnico Agronómico Provincial de Albacete (ITAP) en colaboración con los de la UCLM. Por otro lado, también se debe tener en cuenta las formas de actuar concordantes con la legislación sanitaria de manipulación de alimentos en los procesos de recogida de flor, monda, tueste o deshidratación y conservación. Sobre todo, hay que prestar especial atención a la manipulación después del proceso de deshidratación, ya que el realizado tradicionalmente en La Mancha se puede considerar que es un proceso de esterilización.

Con respecto al segundo reto, es más difícil tomar una posición clara por las diferentes nuevas técnicas que se pueden utilizar en la producción, y por los distintos argumentos de peso que hay que contemplar para decidir el criterio a fijar. Para tener claro de lo que estamos hablando, separaré las nuevas técnicas agrícolas de producción en dos aspectos claramente diferenciados: por un lado, las técnicas que implican la utilización de la tierra de cultivo para la obtención de la flor, y por otro, las que provocan la floración en bandejas alargando la producción de flores hasta seis meses aproximadamente. En el primer caso me refiero a la mecanización de los procesos de recogida, monda, y tueste; el azafrán obtenido por estos métodos mecánicos puede tener una calidad química

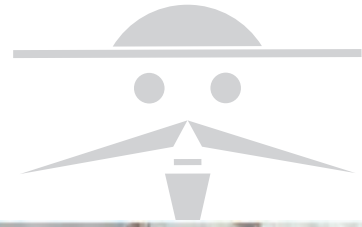


similar al obtenido de forma tradicional, pero su aspecto físico, en la mayoría de los casos, será diferente al tradicional y más parecido al de otros orígenes. O sea, es muy probable que los tres filamentos que forman el estigma excepcional de esta flor no queden unidos o que se adhieran a ellos granos de polen, dándole en los dos casos un aspecto diferente a la especia y pareciéndose así al de otras procedencias. La pregunta a responder sería si en este caso está justificado o no una diferenciación por el origen; yo creo que no. En el segundo caso, me refiero al proceso que parte de cormos certificados forzados y puestos a florecer en bandejas, con o sin hidroponía, en condiciones controladas sin necesidad de suelo agrícola. Si la flor se sigue recogiendo a mano, y con monda y tueste tradicional, se puede obtener un azafrán de la misma calidad, o incluso superior, al que se viene obteniendo. En este segundo caso, los filamentos quedarían unidos y sin granos de polen, de tal forma que no se podría diferenciar del obtenido por el proceso tradicional al partir del cormo certificado. Por estos argumentos yo considero que el obtenido de esta forma sí se podría considerar azafrán de D.O.P. "Azafrán de La Mancha".

Con respecto a la introducción de nuevas metodologías analíticas para la determinación de los atributos color, sabor y aroma, el Consejo Regulador en colaboración con la Cátedra de Química Agrícola de la UCLM están usando técnicas analíticas cromatográficas para determinar la concentración de las sustancias responsables de éstos, y así poder fijar nuevos criterios de calidad para añadir al nuevo Pliego de Condiciones; este aspecto también lo considero urgente.



En definitiva, según mi opinión, para seguir manteniendo una diferenciación en el futuro es urgente tener cormos certificados con el sello de la D.O.P. "Azafrán de La Mancha", utilizar en el control de calidad metodologías analíticas más adecuadas, y no permitir el uso de tecnologías de producción que hagan que el azafrán tenga un aspecto diferente al que tradicionalmente se viene obteniendo en La Mancha desde hace siglos.



D. Antonio Sotos González
Vocal. Sector envasador.

Administrador y Gerente Antonio Sotos, S.L.

Mis objetivos para el Patronato son: "Fomento y promoción del azafrán Mancha en todo el mundo ofreciendo a nuestros clientes la mejor calidad así como la lucha contra el fraude en el sector".



Dª Valentina Cabra Carrasco
Vocal. Sector productor.

Gerente de Hermanos Cabra Carrasco, C.B.

Mis objetivos para el Patronato son: "Seguir trabajando por este producto para que se siga hablando en todo el mundo del reconocido mundialmente Azafrán de la Mancha".



Dª Ana María Toribio de la Cruz
Vocal. Sector productor.

Vocal de la asociación de productores "Azafrán de Villafranca".

Mis objetivos para el Patronato son: "Representar y defender más al pequeño productor, pues creo que es la parte más vulnerable. Además, y en la medida de lo posible, luchar contra el fraude pues a los productores nos hace mucho daño".



D. José Julián Beleña Zamora
Vocal. Sector envasador

Gerente de Bealar, S.L.

Mi objetivo para el Patronato es: "Promover la cultura del azafrán".

Patronato de La Fundación del Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha



D. Leandro Sanz Parras
Presidente. Sector productor.

*Vocal en la Asociación de Azafrán Español (ASAE)
y en Azafrán Español S. Coop. de G-LM.*

Mis objetivos para el Patronato son: "Defender y promocionar el azafrán de mayor calidad del mundo luchando contra el fraude".



D. Hilario Franco Franco
Vicepresidente. Sector envasador.

*Miembro fundador de ASOMA (Azafrán Solidario
de La Mancha)*

Mis objetivos para el Patronato son: "Defender la calidad del azafrán con denominación de origen, hacer viable su cultivo en esta zona tradicional de origen, extender el conocimiento de su uso y sus propiedades y hacer que el Patronato promueva la marca Sólo Azafrán de La Mancha".



D. Santiago Alberca Alberca
Vocal. Sector productor.

*Presidente de la asociación de productores
"Azafrán de Villafranca".*

Mis objetivos para el Patronato son: "Promover los cambios normativos internos necesarios para el mejor funcionamiento del sector, dar difusión a la labor del Consejo Regulador y hacer oír la voz del sector productor, especialmente de los pequeños, para que junto con el sector industrial, consigamos colocar el Azafrán de La Mancha en el lugar que a mi juicio le corresponde".



Dª Mª Ángeles Serrano Cuenca.
Vocal. Representante de los envasadores.

*Gerente y dirección comercial de Agrícola Técnica
de Manipulación y Comercialización, S.L.*

Mi aportación a este Patronato es: "Conseguir la unión de productores y comercializadores, para defender la calidad, mejora, y promoción de nuestro azafrán, dando la fuerza y transparencia necesaria para hacer un Consejo Regulador consolidado y firme"



El 29 de octubre de 2015, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha tuvo el honor de nombrar al afamado cocinero Adolfo Muñoz Embajador del Azafrán de La Mancha 2015.

La entrega del mencionado nombramiento tuvo lugar en el Museo de Pecados y Danzantes de Camuñas, dentro de la celebración de la Fiesta del Azafrán.

El acto contó con la asistencia de Ana Isabel Fernández, Directora General de Turismo de Castilla-La Mancha, Rosa Ana Rodríguez, Concejala de Turismo del Ayuntamiento de Toledo y M^a Carmen Cano, Alcaldesa de Camuñas, que hicieron entrega del galardón a un emocionado Adolfo, que asistía acompañado de toda su familia.

Adolfo Muñoz

Embajador del Azafrán de La Mancha 2015

Adolfo, ¿cómo valoras este nombramiento como Embajador del Azafrán de La Mancha?

Yo creo que es un premio que uno desea tener siempre, no ya por razones sociales o de prestigio, sino sentimentales. Es un nombramiento que llega desde una Denominación de Origen que está formada por personas como mi padre o como mi abuelo, que han trabajado en el campo desde que amanecía hasta que anochece. Es un premio muy sentido y muy bonito.

Para mi ser Embajador del Azafrán de La Mancha significa llevar a cualquier rincón del planeta esta especia tan preciosa y tan preciada que tenemos la suerte de tener en nuestro entorno al alcance de la mano. Yo lo voy a ser con mucho orgullo porque toda la vida he creído en este aroma, en este color. Esta especia que le da a cualquier plato un sentimiento y una sensación diferente porque el azafrán entra por casi todos los sentidos. Entra por el tacto con esa mantecosisidad, entra por el gusto, por el olfato y por la vista.

¿Cómo hay que tratar el azafrán en la cocina?

Yo creo que el azafrán hay que infusionarlo siempre previamente. De esa forma vamos a conseguir un color perfecto y la máxima potencia aromática. Suele decirse que el azafrán es oro rojo, yo prefiero llamarlo el pura sangre de la cocina porque es una especia que va siempre por delante, se impone su aroma, rejuvenece un plato. No debemos llamarlo oro rojo porque podemos dar la idea de que el azafrán es caro y dadas las propiedades que posee no es para nada caro. El azafrán de La Mancha, tan nuestro y tan querido, es una especia que debemos saber utilizar y difundir a los cuatro vientos para que el mundo sepa que como el nuestro no hay ninguno.

El azafrán hay que tratarlo con mimo desde la misma recogida de la flor, desde la monda, y también con ese tostado tranquilo, sano, que sea un tostado de calor, no de fuego.

¿Se puede seguir innovando con el azafrán en la cocina?

Si, por supuesto, yo esta misma mañana estaba pensando en como hacer un arroz con el azafrán infusionado, haciendo el sofrito aparte.

aparte. En los adobos, en los que no hay que echar pimentón, hay que echar azafrán, en las patatas guisadas, en la caldereta de cordero, en un cordero adobado con miel, para una merluza con un buen tomate, para un ajo arriero, para el ajo pescador con ese caldo de patata, para cualquier tartar, pero siempre con el azafrán infusionado para sacarle el máximo rendimiento.

“El azafrán es el pura sangre de la cocina”

Señor Embajador del Azafrán de La Mancha, ¿cuál es la virtud más importante que debe tener un cocinero?

La responsabilidad, la disciplina y también la cautela. El cocinero tiene que buscar por encima de todo el bienestar del comensal. Debe ser disciplinado para seguir siempre avanzando y después tiene que ser generoso a la hora de enseñar a los demás todos sus conocimientos.

¿Cómo definiría su propia cocina?

Es una cocina muy natural, en la que cuido siempre que los productos sean naturales y de primera calidad. Yo definiría mi cocina como una cocina de la salud. Me gusta que mis clientes sepan en cada momento qué están comiendo y lo sepan tanto por el sabor y la textura como por la vista. En mis platos busco la armonía de los sabores, que ningún elemento pueda más que otro. Esa es la clave, la armonía.

¿Qué defectos y virtudes encuentra en la cocina moderna?

La cocina moderna, la que posee un valor en si misma es aquella que permanece y que nos enseña también a retroceder.

El cocinero saludable y responsable, que quiere hacer que sus platos prevalezcan en el futuro, busca otros caminos y los busca investigando en el campo, en sus alrededores. No debemos despreciar esa cocina nueva que nos enseña siempre cosas, atrae nuevos sabores y también nos define.

¿Cómo esta viviendo esta Fiesta del Azafrán que celebramos hoy en Camuñas?

Muy bien, llevo tiempo acudiendo a estos eventos y la verdad es que estoy muy orgulloso del trabajo que se está haciendo en este sentido. Yo creo que este primer foro técnico sobre el azafrán que se ha celebrado en Toledo ha sido enriquecedor e innovador por la cantidad y la calidad de los ponentes, cada uno dando su punto de vista sobre el azafrán. Creo que debemos sacar una conclusión de todo esto y es que hay que devolver todo ese esfuerzo de la gente que trabaja y ha trabajado en el campo por esta especia, personas como mi padre, o mi abuelo.

Pienso que primero debemos posicionarnos, no debemos destruir la palabra Azafrán de La Mancha, hay que tratarla con sumo cuidado, aunque sepamos que 39500 kg. no sean nuestros. Lo que tiene que hacer la Denominación de Origen es ser cada vez más potente y alcanzar la mayor producción posible y lograr las mayores cuotas de mercado conservando siempre la calidad superior de nuestro azafrán. Ese es nuestro reto.



De izquierda a derecha: María del Carmen Cano (alcaldesa de Camuñas), Ana Isabel Fernández (Directora General de Turismo de Castilla-La Mancha), Adolfo Muñoz y Rosa Ana Rodríguez (Concejala de Turismo del Ayuntamiento de Toledo).





Adolfo Muñoz Martín

23 de agosto de 1953

Belvís de la Jara (Toledo).

Desde muy joven comienza a trabajar en el mundo de la restauración. La cocina se convierte en su gran pasión y al mismo tiempo en su profesión. Ha creado junto con la ayuda de su mujer y de sus hijos un concepto nuevo de hospitalidad y cocina saludable por el que está reconocido internacionalmente.

Los espacios gastronómicos que engloba Grupo Adolfo son: Adolfo Restaurante, Viñedos Cigarral Santa María, Colección Catedral, Colección Perdiz, Colección Cibeles, Escuela de la Cocina y el Vino, Belvís Restaurante, Casa Urbana Adolfo y Restaurante Palacio de Cibeles.

Adolfo Restaurante cuenta con dos soles de la Guía Repsol.
Medalla al Mérito Turístico 2009.
Premio Nacional de Hostelería 2013.

Viñedos +34 925 25 26 94
Adolfo Restaurante +34 925 227321
Palacio de Cibeles +34 915 231 454

www.grupoadolfo.com

Fuente: Facebook Adolfo Muñoz (Grupo Adolfo)

Proceso de aseguramiento de la calidad

Por Pedro M. Pérez Juan

Gerente de la DOP Azafrán de La Mancha

El Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha realizó, entre el 16 de noviembre y el 2 de diciembre de 2015, el proceso de calificación del azafrán de la cosecha de este año.

Además del sistema de autocontrol interno de los productores y los envasadores, y a fin de que se asegure el origen y la máxima calidad de nuestro producto, los operadores deben superar cuatro procesos externos de evaluación que están íntimamente relacionados, y que se exponen a continuación:

1) Inscripción en el Consejo Regulador de los productores y envasadores. Este proceso, llevado a cabo por esta organización, puede realizarse durante todo el año. Sólo los productores y envasadores inscritos en el Consejo Regulador podrán participar en el circuito comercial del azafrán con Denominación de Origen.

2) Inspección de los productores. El organismo de control, en la actualidad Sohiscert, S.L., realiza un registro previo de productores inscritos en el Consejo Regulador y, posteriormente, sobre un porcentaje representativo de los productores

registrados, lleva a cabo visitas de inspección para comprobar que se cumple el pliego de condiciones en los apartados que competen al sector productor. Únicamente los productores que superen este control, y que se incluyan en el registro de Productor y Elaborador de Azafrán de La Mancha que emite ese organismo, podrán optar a vender su azafrán para que salga al mercado con Denominación de Origen.

Conviene recordar que el azafrán a granel no tiene Denominación de Origen, sino que este nivel de calidad diferenciada sólo se alcanza cuando el azafrán se envasa de acuerdo con el pliego de condiciones.

3) Certificación de los envasadores. El organismo de control, en la actualidad Sohiscert, S.L., lleva a cabo el proceso de certificación de cada uno de los envasadores mediante la realización de una auditoría anual. Los envasadores certificados disponen de un documento, el Certificado, que avala dicho estado y que incluye las marcas que puede utilizar en el envasado de azafrán con Denominación de Origen.

4) Calificación del azafrán. El Conse-

jo Regulador realiza al final de cada campaña un proceso de calificación del azafrán elaborado por los productores con tres objetivos: a) Comprobar el estado de inscripción en la Fundación de los productores; b) Garantizar la procedencia geográfica del azafrán descrita en el pliego de condiciones vigente y c) Conocer la cantidad producida. Junto con los objetivos anteriores, y cuando el Patronato decida, se podrá realizar una toma de muestras para conocer las características físico-químicas del azafrán.

El proceso de calificación únicamente puede aplicarse a los productores que estén inscritos en el Consejo Regulador e incluidos en el registro de Productor y Elaborador de Azafrán de La Mancha que emite Sohiscert, S.L.

El proceso de calificación de 2015 se ha llevado a cabo con normalidad y una mayor participación que en años anteriores. Este hecho ha provocado el significativo incremento en la producción de azafrán que podrá optar a salir al mercado con Denominación de Origen.





Garantía de **calidad** y **procedencia**

doazafrandelamancha.com

Síguenos en:    

Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida



El Azafrán de La Mancha en cifras

Por Pedro M. Pérez Juan

Gerente de la DOP Azafrán de La Mancha

El azafrán español es considerado desde hace mucho tiempo, y en cualquier país del mundo, como un producto único y de la máxima calidad. Reproduzco a continuación, y de forma literal, parte del contenido de un artículo titulado La producción de azafrán, publicado en el periódico ABC el 22 de noviembre de 1935: " Una riqueza tal, que anualmente produce más de veinte millones de pesetas por venta de sus productos y que lleva en triunfo mundial el nombre del solar español a los muchos países a que se exportan más de 50.000 kilos, que suponen entrar cerca de ocho millones de pesetas oro, es por todos estos aspectos blasón de la agricultura española".

La realidad es que todavía, y especialmente fuera de la Unión Europea, la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha se asocia directamente al azafrán español de máxima calidad, y el futuro de ambos van íntimamente unidos. La razón de carácter histórico de esta vinculación, radica en la Orden 30 de junio de 1988 sobre normas de calidad del comercio exterior del azafrán, en la que se especificaba al Azafrán Mancha como el de máxima calidad. Esta denominación se modificó posteriormente cuando se creó nuestra DOP, dejándola como Azafrán Selecto o Superior.

Uno de los retos principales que tiene nuestra Denominación de Origen es reforzar la imagen de nuestra marca de conformidad, de forma que consigamos que el consumidor busque nuestro producto por su nombre, por encima incluso de su consideración como azafrán español.

Superficie cultivada y producción de azafrán en España

Las figuras 1 y 2 muestran, respectivamente, las evoluciones de la superficie y de la producción nacional. En ambos casos, asistimos a un acusado descenso general que evoluciona desde un valor máximo para la superficie de 13220 ha en 1925, y de 120000 kg para la producción en el entorno de los años 1915 a 1925; que pasan por unos mínimos respectivos de 83 ha y 820 kg en 2005; y que finalizan con unas cifras en 2013 de 160 ha y 2000 kg.

De forma complementaria, las figuras situadas en la parte superior derecha muestran que la constancia señalada en el periodo 2000 – 2013 para ambos parámetros, eran resultado del efecto de la escala de los ejes. En este periodo puede observarse claramente en el bienio 2004-05, el mínimo absoluto de toda la serie para estos parámetros: 83 ha para la superficie de cultivo y 930 kg para la producción.

Figura 1

Evolución de la superficie de cultivo en España

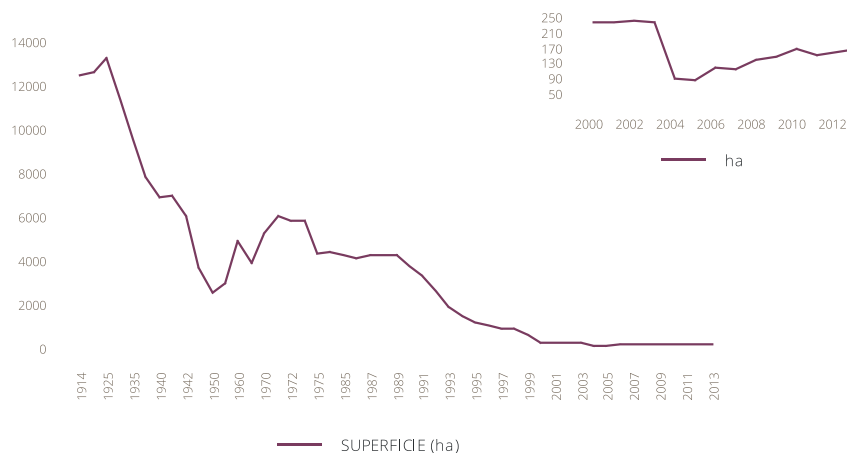


Figura 2

Evolución de la producción en España



Superficie y producción nacionales por comunidades autónomas y provincias

La tabla I y la figuras 3 y 4 muestran la distribución territorial de los valores nacionales de la superficie y la producción en el periodo 2000 - 2013. Se observa que la comunidad autónoma de Castilla La Mancha representa, respectivamente, el 94,30 y el 97,45% de la superficie cultivada y de la producción.

La representatividad encontrada del azafrán de nuestra Comunidad Autónoma para el periodo 2000 – 2013, es suficientemente válida para el comportamiento histórico del azafrán español, por lo que sus evoluciones están íntimamente ligadas.

En lo que afecta específicamente a Castilla La Mancha, y para el periodo 2000 – 2013 la provincia de Albacete representa prácticamente el 50% de la superficie cultivada y de la producción obtenida, seguida de Toledo (36% y 41, 27%), Cuenca (12,91 y 6,23 %) y Ciudad Real (4,71 y 2,05%). Por el contrario, para la provincia de Guadalajara no se hallan cifras significativas en los años que se han contemplado.

Figura 3 y 4

Distribución de la producción y superficie de azafrán en España y Castilla-La Mancha

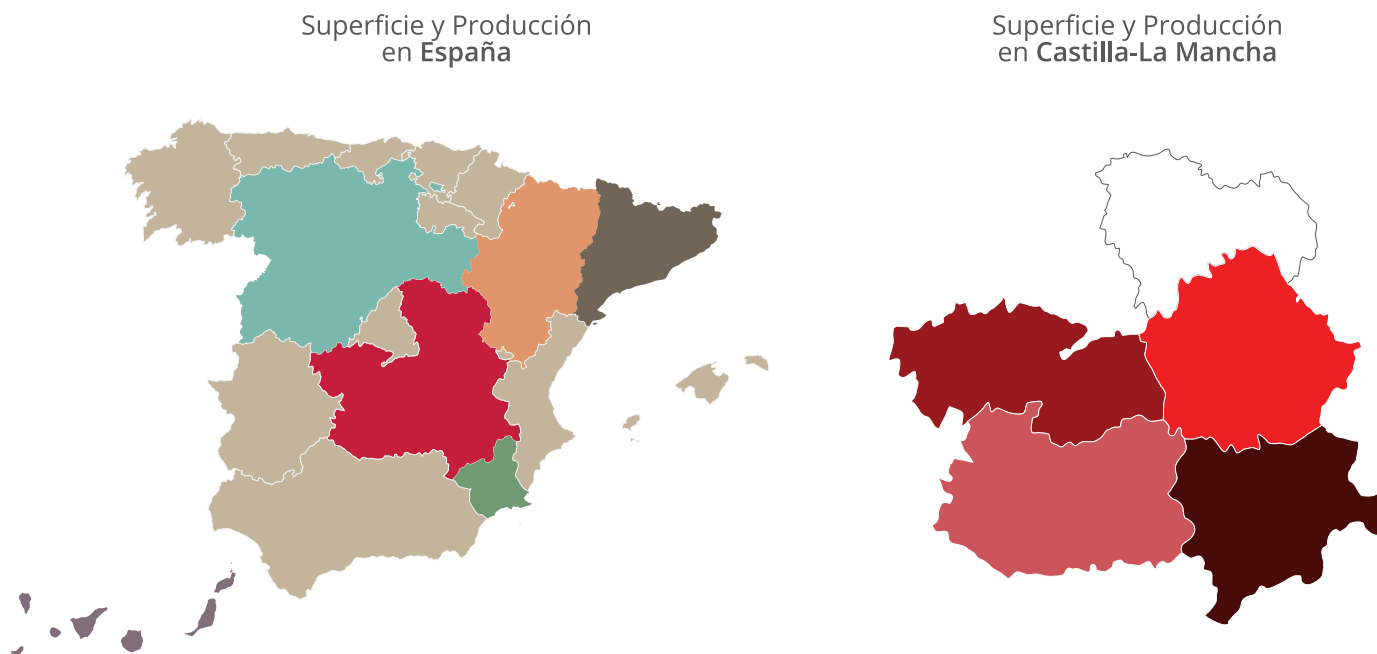
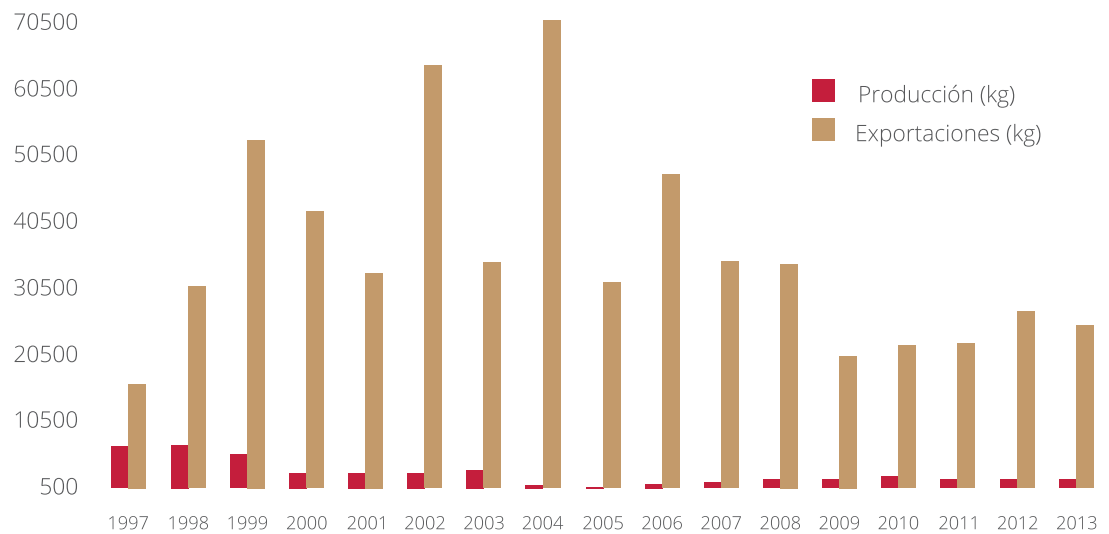


Tabla I

Comunidad Autónoma	Promedio 2000 - 2013			
	Superficie		Producción	
	ha	%	kg	%
Teruel	4.43		23.93	
Aragón	4.43	2.75	23.93	1.19
Lleida	0.14		1.29	
Cataluña	0.14	0.10	1.29	0.06
Valladolid	0.21		0.71	
Castilla y León	0.21	0.10	0.71	0.04
Albacete	70.36	46.40	987.93	50.46
Ciudad Real	7.14	4.71	40.04	2.05
Cuenca	19.57	12.91	121.93	6.23
Toledo	54.57	36.00	808.00	41.27
Castilla - La Mancha	152.64	94.30	1957.93	97.45
Murcia	0.79	0.50	5.50	0.27
Las Palmas	0.21		0.64	
S.C. de Tenerife	3.43		19.07	
Canarias	3.64	2.26	19.71	0.98
España	160.86		2009	

Figura 5
Exportaciones de azafrán desde España



Exportaciones de azafrán

El prestigio internacional del azafrán español ha hecho que la exportación sea su destino prioritario. La figura 5 muestra para el periodo 1997/2013, y de forma simultánea para facilitar la comparación, las evoluciones de las exportaciones de azafrán español y su producción en nuestro país.

La media de producción en ese periodo fue de 2813 kg, mientras que la exportación alcanzó los 35978 kg. Es decir, han salido desde nuestro país 33165 kg de azafrán que no se ha producido aquí, y que se han puesto en el mercado haciendo referencia de forma implícita a que proceden de España, aprovechándose de esta forma del “distintivo de prestigio” que este origen aporta al azafrán.

La paradoja de cifras citada en el párrafo anterior, se ha traducido en evidencias analíticas en el trabajo publicado recientemente por la revista científica *Food Chemistry*, y que ha sido realizado por un grupo de investigadores de la República Checa. Estos científicos han demostrado, con el 85% de probabilidad, que más del 50% de las muestras etiquetadas como ‘azafrán español’ que tomaron del mercado, y que no indicaban el país de procedencia, no se habían cultivado ni procesado en España. Por el contrario, todas las muestras de azafrán procedentes de la zona del Jiloca o con DOP Azafrán de La Mancha, sí respondían al perfil analítico del azafrán producido en nuestro país.

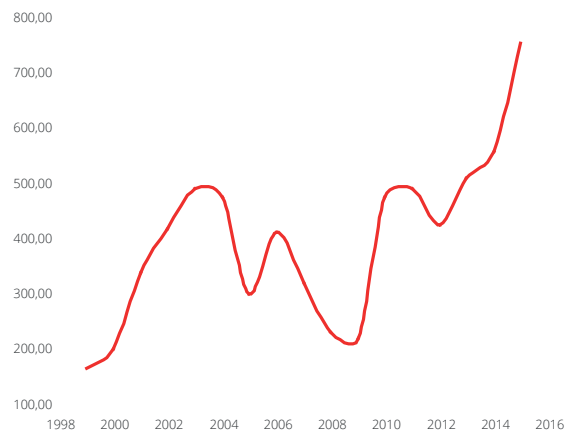
La indicación del país de procedencia en la etiqueta de los alimentos envasados, es una obligación exigida por la Legislación nacional y de la Unión Europea, ya que de esa forma se garantiza el derecho a la información y a la elección de los consumidores. Y la responsabilidad del control de su cumplimiento la tienen las administraciones competentes de las diferentes comunidades autónomas.

Producción de azafrán con DOP

La figura 6 muestra la evolución de la producción de azafrán de los productores inscritos en la Denominación de Origen, controlados por las certificadoras autorizadas por la administración competente, hasta el año 2011 la propia Fundación y desde ese año hasta la actualidad Sohiscert, S.L.; y que, además, han sido sometidos al proceso de calificación que anualmente realiza el Consejo Regulador.

Figura 6

Evolución de la producción de azafrán de La Mancha



La secuencia de datos, que se incrementa desde su punto de partida en 1999 con 166,21 kg, sigue un comportamiento muy irregular desde 2003 con un valor promedio sobre los 400 kg. Los dos últimos años registran claros incrementos frente a la media de los años anteriores: 557 kg en 2014 y 754 kg en 2015. Con todo, la cifra media de producción de todo el periodo considerado, 1999 – 2015, es de 398,95 kg.

La tabla II, y las figuras 7 a 9, muestran la distribución provincial de los promedios de la superficie cultivada, la producción y los rendimientos correspondientes al periodo (2013-15). En relación a la superficie y la producción, la provincia de Albacete representa más del 50% de cada variable, seguida a bastante distancia del resto de las provincias. Por lo que respecta a los rendimientos, destacan los valores muy semejantes entre las provincias de Albacete, Cuenca y Toledo, frente a las más elevadas encontradas para la provincia de Ciudad Real.

Tabla II

Superficie de cultivo, producción y rendimientos de azafrán calificado (2013-15)

Provincia	Superficie		Producción		Rendimiento
	ha	%	kg	%	
Albacete	43.48	53.83	314.29	51.78	7.20
Ciudad Real	4.08	5.05	51.66	6.86	10.51
Cuenca	14.78	18.29	111.06	18.30	7.47
Toledo	18.44	22.82	139.98	23.06	7.68
TOTALES	80.78		616.99		
MEDIA					8.22



Ventas de azafrán con Denominación de Origen

Las ventas de azafrán con Denominación de Origen Protegida, Figura 10, ha seguido una evolución muy irregular, con un valor promedio de 319 kg en el periodo tenido en cuenta (2000 - 2014), con una distribución geográfica de las ventas en las que predomina el mercado nacional (Figura 11).

Figura 10
Comercialización del azafrán con DOP

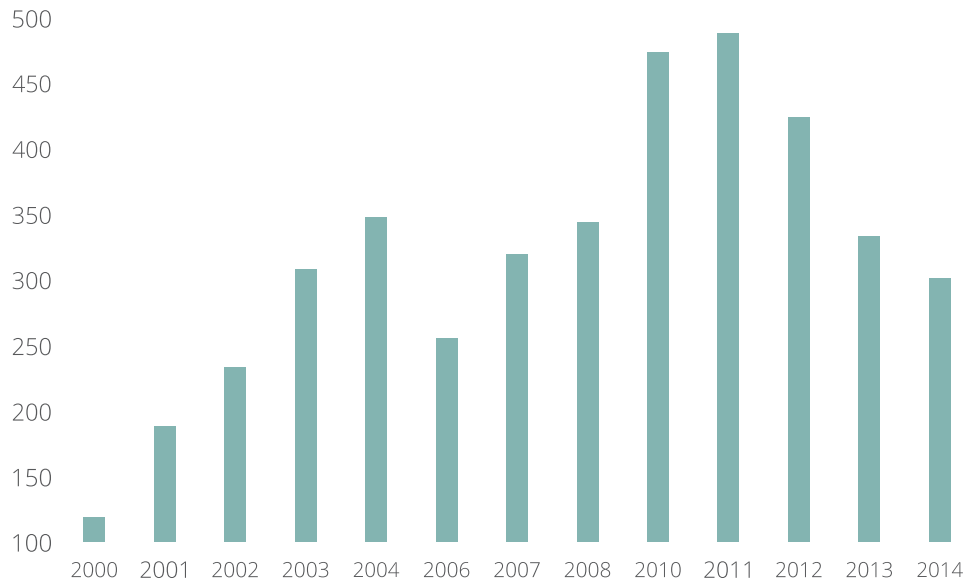
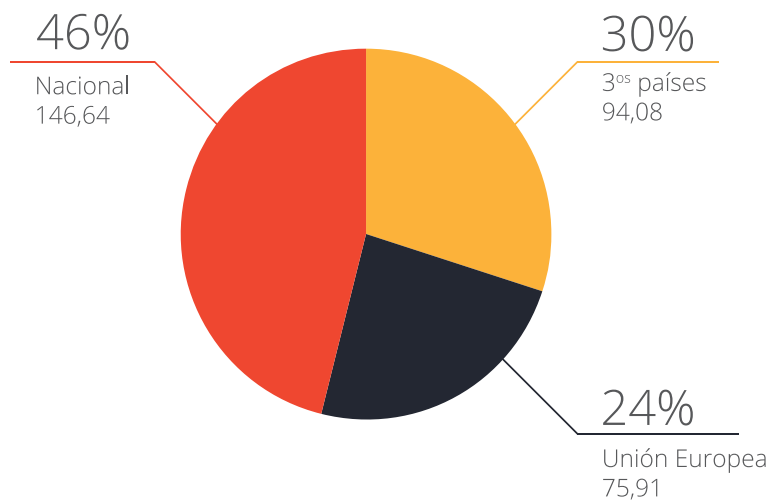


Figura 11
Distribución de las ventas de azafrán con DOP



Fuentes de datos

- Anuarios de Estadística Agraria. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- ICEX. Ministerio de Economía y Competitividad.
- Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha.

I Foro Técnico

El Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha organizó el I Foro Técnico del Azafrán de La Mancha entre los días 27 a 29 de octubre de 2015. Se trata del primer evento de este tipo, dedicado a integrar y actualizar los conocimientos sobre las características del cultivo, la transformación, las características químicas, organolépticas y saludables, así como la comercialización del azafrán con denominación de origen protegida.

El encuentro se llevó a cabo los días 27 y 28 en el Teatrillo de San Pedro Mártir, de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la UCLM en Toledo; y se clausuró el 29 en Camuñas, en el Museo de Pecados y Danzantes. El programa de actividades fue muy diverso e incluyó ponencias, mesas redondas, comunicaciones orales y demostraciones gastronómicas tanto in situ, como en el restaurante La Catedral, propiedad de Adolfo Muñoz maridadas con vinos de la DOP Ribera del Júcar.

Los numerosos asistentes, de ámbito nacional e internacional, pudieron ampliar la perspectiva histórico-cultural de nuestra especia con las ponencias de D. Jesús Ávila referida a los mitos y de D. Ángel del Valle referida a la historia; presenciar y participar en las mesas redondas 'El futuro del azafrán de La Mancha' y 'El mercado del azafrán'. Marketing, comunicación y excelencia', constituidas por reputadas personalidades de la universidad, instituciones de investigación, administración pública, comercialización, gastrónomos, comunicadores y del sector hostelero; y finalmente, recibir información sobre las plantas en la cultura y cultivo del azafrán, el cultivo del azafrán de forma tradicional y con métodos más innovadores ("palots" y forzado), los avances en la recolección mecanizada de la flor, la valoración de los restos florales procedentes de la monda, los parámetros de calidad de la especia, los efectos del azafrán sobre la salud (hipertensión arterial, obesidad y enfermedades neurodegenerativas), el aseguramiento de la calidad del azafrán con DOP y los nuevos conceptos y técnicas de presentación a la sociedad de una especia tan única.



De izquierda a derecha: Leandro Sanz Parras (Presidente del CRDOP Azafrán de La Mancha), José Luís Fernández Fernández (Diputado de Agricultura, Diputación de Toledo), Agapito Portillo Sánchez (Director General de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas, JCCM), Rosa Ana Rodríguez Pérez (Concejala de Turismo y Artesanía, Ayuntamiento de Toledo), Adolfo Muñoz Martín (Gerente Grupo Adolfo).



De izquierda a derecha: Patrick de la Cueva (Cantó Saffron Spain), M^a de Gracia Roldán (Comunicadora gastronómica), Manuel González (Editor de Algusto Ediciones), Fernando Laviña (Director del IPEX), Adolfo Muñoz (Gerente Grupo Adolfo), Pedro A. Morejón (Director Territorial ICEX Toledo), Jesús Ávila (Periodista y escritor).



El escritor Jesús Ávila durante su ponencia sobre los 'Mitos y leyendas del azafrán'.

Durante La clausura del I Foro Técnico, el gerente de la DOP leyó las siguientes conclusiones del evento:

1) La confirmación de que tenemos un producto único que es reconocido de forma nacional e internacional por su calidad. Fortaleza que hay que aprovechar para incrementar su peso económico en nuestra región.

2) Que el camino de la mecanización está abierto y que, si no afectan a las características de calidad del azafrán con DOP, pueden constituirse en elemento determinante en el descenso de los costes de producción. Y con ello se abre la posibilidad para los productores de que, sin perder rentabilidad, la especia tenga un precio final menor.

3) Que el Azafrán de La Mancha, además de tener un uso culinario, tiene aplicaciones de naturaleza farmacológica, reconocidas desde antiguo, y que pueden constituirse en un destino muy interesante para este producto.

4) Que existe un gran desconocimiento del uso eficiente del Azafrán de La Mancha, tanto en el ámbito de la hostelería como del doméstico. Ello hace que se tenga una perspectiva de que es una especia muy cara.

5) Que hay que mejorar las condiciones de mondado, tueste y almacenamiento de la especia, a fin de adecuarlas a las exigencias sanitarias actuales y las de los clientes.

6) Que hay que mejorar la comunicación del producto con la Sociedad, a fin de hacer que se considere un producto accesible y rutinario en nuestras cocinas.

7) Que hay mucho que hacer en el ámbito de la comercialización. Tanto en el conocimiento del mercado, las técnicas a aplicar y los posibles productos derivados que pueden ofrecerse.



El acto de clausura se cerró con la elección de D. Adolfo Muñoz Martín como embajador del Azafrán de La Mancha. El acto de clausura se cerró con la elección de D. Adolfo Muñoz Martín como embajador del Azafrán de La Mancha.

del Azafrán de La Mancha



A

ALBACETE

Aza

Crocus sativus L.
IRIDACEAE
Mediterráneo oriental



Albacete

Jardín Botánico de CLM III Jornadas del Azafrán

Del 26 al 30 de octubre de 2015 se celebraron en el Jardín Botánico de Castilla-La Mancha con sede en Albacete las III Jornadas del Azafrán para el alumnado de Educación Primaria de Albacete capital y Provincia. En las visitas, los alumnos reciben una pequeña introducción del cultivo a través de explicaciones y vídeos, monda de azafrán, prácticas con microscopio, visita a la zona de cultivo, etc.

Fernando Carreño Marín es Director General del Jardín Botánico de Castilla-La Mancha. Emérito de la Cátedra de Matemáticas, Bioquímico y especialista en Biología Molecular.

¿Qué significan para el Jardín Botánico de Castilla-La Mancha estas jornadas?

Son muy importantes, no sólo para el Jardín Botánico, sino para quienes van dirigidas. Hay que distinguir dos líneas. La primera de investigación, ya que parte de la producción se deriva al Instituto de Investigación Botánica de Castilla-La Mancha radicado aquí en el Jardín y que posee premios internacionales en lo que se refiere a estudios sobre los principios activos de la hebra del azafrán. Y la segunda didáctica, ya que llevamos tres años ofreciendo esta actividad a niñas y niños de educación primaria fundamentalmente. Los niños deben sentir, conocer y valorar lo que es Castilla-La Mancha y su producción agroalimentaria. El azafrán de La Mancha constituye un elemento representativo de esta Tierra el cual, sin embargo, está muy denostado, está muy imitado y además no hay que olvidar que es el recurso económico de la gente rural, del campo, que lo ha tenido toda la vida como hucha, como banco particular para sacarle de situaciones económicas especiales o para celebrar grandes eventos.

Un azafrán como el de La Mancha que es además único en el mundo.

Si claro, el *Crocus sativus* L. que es el nuestro. De hecho a los niños y niñas le insistimos mucho en aquellos aspectos que diferencian fundamentalmente el azafrán de Castilla-La Mancha. No se vende molido, se vende en hebra; las hebras sobresalen de la flor, la parte de los estambres queda sumergida en la flor, el color púrpura de los pétalos de la flor y sobre todo el tueste que es muy importante para conservar su calidad, en cedazos y con una temperatura controlada y fundamentalmente que ese tueste después se envase en con etiquetas donde aparezca el lema de Azafrán de La Mancha porque así evitaremos imitaciones.

Esto se traduce en la consideración económica del azafrán de Castilla-La Mancha. Precisamente me preguntaba hoy un grupo de alumnos sobre los niveles económicos en los que estaba el azafrán. Sabemos que a nivel de bancal está a unos 3000 € el kg. Ya tostado y a disposición del mayorista a unos 5000 €. Y distribuido en tarritos de 1 gramo controlado por la DOP unos 6000 €. Es verdad, según mis informaciones, que hay de otras comunidades, incluso de otros países que están llegando a 9000 € por kg de azafrán.



¿Quizás sería conveniente certificar el bulbo?

El cormo es otro tema. Económicamente supone unos gastos que no los estamos controlando. Sabido es que a partir del tercer año, el bulbo nodriza puede producir entre uno y cinco cormos laterales que debemos derivar y aquí de hecho los derivamos, los llevamos al umbráculo, los enmacetamos en alveolo forestal y procuramos que engorde. Pero lo que están haciendo con el *Crocus sativus* L. es lo mismo que hicieron con el bulbo del tulipán, se lo están llevando al extranjero porque es la madre de la producción y entonces no está controlado por la DOP. Deberíamos controlarlo porque de esa manera evitaríamos la picaresca y además la falta de ética de quién lo vende produce un daño al recurso natural de Castilla-La Mancha.

¿Cuál es la reacción de los niños ante todo lo que aprenden aquí en el Jardín Botánico? ¿Cómo lo viven?

Depende. Los niños que son del ámbito rural, que son de la provincia, han mondado el azafrán con una velocidad de vértigo porque lo conocían y las redacciones que han hecho se nota que no están bajadas directamente de Internet. Los niños urbanitas, que piensan que la leche y los huevos lo da el frigorífico es otro cantar.

Están completamente desorientados en cuanto lo que es el azafrán y su significado, de ahí la importancia de la actividad didáctica y pedagógica de estos días.

¿Cómo es el respaldo de las instituciones a estas jornadas?

El Ayuntamiento de Albacete se ha implicado a través de la Concejalía de Educación y esta misma mañana hemos tenido la visita del Director Provincial de Educación y una representación de la Consejería. Hemos pactado con ellos que para las cuartas jornadas va a haber una implicación mucho mayor de la Consejería de Educación y de la de Cultura y queremos darle no una línea como las jornadas de Madridejos pero si una línea paralela o parecida en lo que se refiere a divulgación y concienciar a los niños y niñas desde estas edades de lo que supone el azafrán de Castilla-La Mancha.

¿Cree que debería haber una mayor coordinación entre las distintas fiestas que se celebran estos días en las zonas de producción de azafrán de Castilla-La Mancha?

En esta edición nosotros casi nos hemos hermanado con Madridejos. Hemos tenido una intervención en los medios públicos de Castilla-La Mancha, concretamente en la radio de Castilla-La Mancha en una entrevista junto a la Concejal de Turismo

de Madridejos. Tenemos incluso la publicidad puesta en el tablón de anuncios y esto me ha motivado y me ha dirigido en la línea de racabar de la Administración que se coordinen todas las actividades. Si que habría que conjuntarlo, es un problema de la Administración. Por nuestra parte no habría ningún problema, todo lo contrario. Creemos que si debería unificarse, junto con esto que hemos hablado de controlar la comercialización del cormo y evitar que se lo lleven a otro sitio y le pongan la etiqueta de lo nuestro. Son principios y actividades que que debemos hacer.

Hablemos un poco sobre las líneas de investigación que realiza el Jardín Botánico con respecto al Azafrán manchego.

Aquí hay una línea de investigación de Bioquímica y Biología Molecular del Instituto de Investigaciones Botánicas que están en este mismo jardín y que ha sido premio de referencia de carácter internacional.

Hay principios activos dentro del azafrán que está que está testada y comprobada su actuación en la ralentización del desarrollo de las células cancerígenas. Esa circunstancia probablemente en el azafrán iraní o en el turco no se produce porque tiene otras condiciones totalmente distintas de las que presenta nuestro azafrán autóctono.

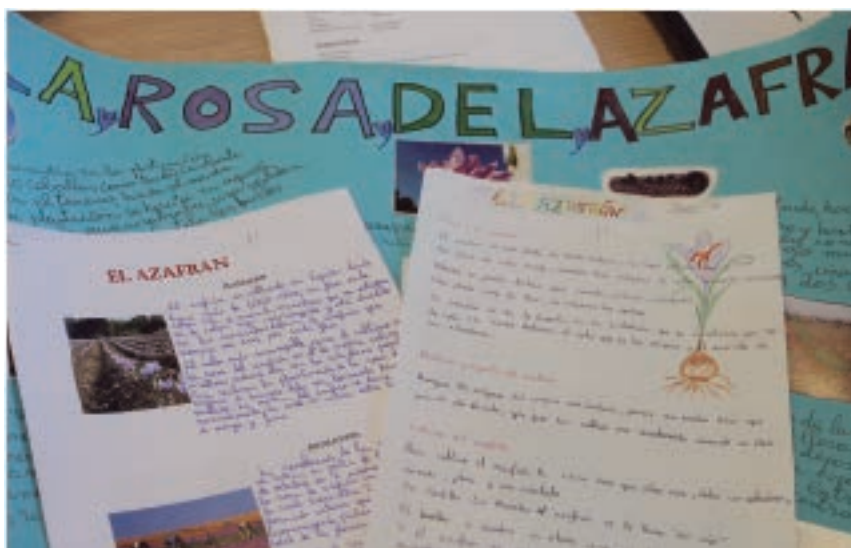


Luego también como elemento de tintes naturales, se ha dejado de utilizar la farfolla, pero nosotros se lo estamos enseñando a los niños. Aquí también desde el punto de vista investigador estamos trabajando también en ese tema.

También está el ámbito de las infusiones de azafrán que desde el punto de vista de herbolarios y de medicina natural en algunos sectores si se está desarrollando y lo que es una pena es que el público en general no conozca la utilización del azafrán en la cocina, utilicen colorante y lo confundan.

Qué pediría a la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha.

Tenemos el deseo que la DOP, que ya la estamos implicando en las diapositivas de nuestras jornadas, tengan una relación más estrecha con el Jardín Botánico entre otras cosas porque podemos ofertar parte de la investigación que estamos haciendo aquí, la experiencia que tenemos con la sociedad castellano-manchega y no olvidar lo comentado sobre el cormo. De seguir así vamos a tener que comprar los cormos fuera de España, después de que cualquier desaprensivo nos lo haya vendido a cualquier precio para sacar un rendimiento económico. Ahí si que tiene que actuar la Denominación de Origen porque lo que se refiere a comercialización y control del azafrán propiamente dicho, está haciendo un trabajo muy loable y muy interesante.





CAMUÑAS

Camuñas

Fiesta del Azafrán

El jueves 29 de octubre de 2015 se celebró en Camuñas (Toledo), la Fiesta del Azafrán 2015 organizada por el Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha, con la colaboración del Ayuntamiento de Camuñas.

Una fiesta en la que hubo exposiciones, productos de artesanía, muestra de monda, comidas populares con el azafrán como principal protagonista, la actuación del grupo de folclore de Madridejos y como actos centrales la clausura del I Foro Técnico del Azafrán de La Mancha y el nombramiento del cocinero Adolfo Muñoz como Embajador del Azafrán de La Mancha 2015.

En el transcurso de la jornada fueron llegando hasta Camuñas los asistentes al I Foro Técnico del Azafrán de La Mancha para ver de cerca la recolección de la flor y los distintos procesos de monda y tueste.

Entre los visitantes a la Fiesta se encontraban grupos de investigadores, estudiantes de la Escuela de Hostelería de Toledo, y distintas personalidades. Pilar Palacios Faci, Jefe de Sector de Gastronomía del ICEX España Exportación e Inversiones que acompañaba a un grupo de futuros cocineros de diversas nacionalidades nos explicó en que consiste este programa de promoción gastronómica.

“Este programa que cumple ahora su sexta edición consiste en traer alumnos de escuelas de cocina de todo el mundo que están terminando sus estudios y con esta

edición ya van 110 alumnos los que han venido”.

“Nuestra intención es formarles en gastronomía española, sobretodo para que cuando regresen a sus países utilicen producto español que es nuestro fin último y principal”.

“Están aquí en España durante cinco meses y medio, primero con un curso de formación de gastronomía regional, con seminarios intensivos de productos. Luego hacen prácticas en restaurantes emblemáticos de primerísimo nivel distribuidos por toda la geografía nacional y finalizan con este tour por España durante dos semanas para que conozcan de primera mano la elaboración de productos interesantes: cerdos de la dehesa, vinos de Jerez, aceitunas y aceite de oliva, pimentón de la vega y en Castilla-La Mancha quesos y azafrán”.

“El programa termina en Valladolid con el Concurso Internacional de Tapas en el que ellos mismos participan”.

“Este año hemos tenido alumnos de China, Singapur, Taiwán, Corea del Sur, Dinamarca, Irlanda, Reino Unido, México y Estados Unidos”.



Mª Carmen Cano López
Alcaldesa de Camuñas

“El cultivo del azafrán está emocional y culturalmente muy arraigado en nuestro pueblo. Ahora se está empezando a recuperar después de un tiempo en el que estuvo abandonado. Pretendemos seguir con este impulso y esta ilusión en los años venideros para que la fiesta del azafrán vaya para arriba y el azafrán de La Mancha se de a conocer en todo el mundo. A los productores de azafrán les pediría un esfuerzo extra para recuperar los niveles de producción de hace 30 o 40 años”.





Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida



El Azafrán de La Mancha

El **Azafrán de La Mancha**, es una especia en hebras obtenida por el tostado de los estigmas procedentes de *Crocus sativus*, L., con unas características únicas debido a su estrecha vinculación con los factores naturales, humanos, culturales e históricos de esta zona geográfica.

El azafrán amparado por esta Denominación de Origen Protegida es la única especia de esta naturaleza que dispone, a nivel nacional, de este reconocimiento de calidad. Los requerimientos específicos para su producción y comercialización, así como las características físico-químicas y sensoriales que debe satisfacer, se plasman en un documento, el pliego de condiciones, que ha sido aprobado por la Comisión Europea, y que es de obligado cumplimiento para todos los productores y envasadores que participen en su circuito comercial.

La comprobación anual del cumplimiento del Pliego por parte de los operadores, lo realiza un organismo de control independiente e imparcial, autorizado por la administración competente, y acreditado por ENAC en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o norma que la sustituya.

El **Azafrán de La Mancha** se comercializa exclusivamente en forma de hebra, y en envases que muestran la marca de conformidad propiedad del Consejo Regulador. Esta presentación constituye una triple garantía: máxima seguridad alimentaria, el umbral más elevado para las características de color, aroma y sabor; y la procedencia de España.

doazafrandelamancha.com

Síguenos en:    



Consuegra

LIII Fiestas de la Rosa del Azafrán

Del 16 al 25 de octubre, Consuegra se vistió de gala para celebrar la Fiesta de la Rosa del Azafrán, que este año ha cumplido 53 años. Numerosas actividades volvieron a darse cita en la decana de las fiestas del azafrán que se celebran en nuestra región, entre las que destacaron:

• Festival Nacional de Folklore.

Se celebró la 53ª edición del festival que contó con la asistencia del Grupo de Danzas de Villalbilla de Burgos, Sarau Alcuidenc de Mallorca, Villa de Lérganes y Rosa del Azafrán de Consuegra.

• Exposición fotográfica *Retazos. Vida y Constumbre de un pueblo.*

Un recorrido enmarcado en los usos y maneras del siglo XIX consaburenses a cargo de los fotógrafos Blas Aranda, Fernando Labián, Luis Palomino y Rubén Casanova, bajo la dirección de la Asociación de Coros y Danzas "Rosa del Azafrán" y con el patrocinio del Ayuntamiento de Consuegra.

• "Molienda de la Paz".

En el molino de viento Sancho. Este año estuvo dedicada todos los consaburenses bajo el lema "Consuegra, Río de Historias".

• Acto de exaltación manchega.

A cargo del Embajador del Principado de Andorra en España, Jaume Gaytán en el Teatro Auditorio Don Quijote.

• Otras actividades.

El IV Encuentro de Rondas "Rosa del Azafrán", la exposición de *Aperos, maquinaria agrícola y vehículos industriales* en el Paseo Ramón y Cajal, la *Feria Artesanal* y

Agroalimentaria, el Aula de innovación y formación agropecuaria o las distintas representaciones teatrales.

• Concurso de monda.

Pero si hay que destacar algo por encima de todo en esta fiesta es su mayor protagonista, el azafrán y su concurso de monda. Un concurso en el que se valora tanto la rapidez como la limpieza en la monda y que cuenta con distintas categorías tanto local (infantil y adultos) como provincial, que congrega a un gran número de participantes y público tanto nacional como extranjero.

Tuvimos la ocasión de charlar con uno de los participantes en el Concurso Local, Juan Manuel Casas, que nos contó su experiencia en su primera participación en el concurso de monda: "La destreza se adquiere con el tiempo y con mucha práctica. Ha sido un capricho de mi madre que yo participara este año". La monda de la rosa del azafrán "se aprende en casa, como se aprende a subir en bicicleta, lo ves en casa y lo vas adquiriendo poco a poco. Los primeros pasos te los enseña tu madre, tu abuela".

Es uno de los pocos hombres que se atreven a participar en el concurso. "Es más raro que participen hombres. En el pasado los hombres se dedicaban a recoger la rosa del campo y las mujeres pasaban las tardes y las noches mondando la flor".

Aunque Juan Manuel no logró pasar a la final se encuentra satisfecho "porque he quedado mejor de lo que esperaba".

Alfonsi Fernández, natural de Membrilla (Ciudad Real) fue la vencedora en la final del concurso de adultos de monda de rosa del azafrán de esta edición, celebrado el domingo 25 de octubre. El premio para la ganadora consistió en 650 euros y un trofeo.

Las bases del concurso consisten en mondar 100 rosas en el menor tiempo y con la mayor limpieza posible. Cada participante cuenta con 40 puntos de inicio a lo que se le irá restando puntos por penalizaciones (un punto por cada pajizo que caiga al plato, un punto por cada clavo que no se haya mondado de la rosa y cinco puntos por cada rosa sin mondar). Se descalificará al concursante que tire o esconda una rosa. En cuanto al tiempo, igualmente se descontará un punto según el orden en que vayan terminando los concursantes.



XX Concurso de Gastronomía

Organizado por la Asociación de Mujeres Nuevos Caminos. Hablamos con la presidenta de la Asociación, Guiller Palomino Moraleda.

¿En que consiste el concurso de gastronomía Rosa del Azafrán?

El concurso que cumple este año su vigésima edición, consiste en la elaboración de platos típicos del pueblo de los años 50. Platos que hacían nuestros abuelos como el pote caro, el asadillo, las migas con panceta y chorizo, las gachas... Pero el plato estrella son los potes y las migas.

¿Cómo es el proceso de votación de este concurso?

Se valoran los platos elaborados con azafrán, la utilización de productos naturales, la presentación y la recreación. La recreación consiste en la presentación de una mesa o una casa típica de los años 50 del siglo pasado.

¿Cómo responde el público a esta iniciativa?

Pues cada año hay más gente. Este año se congregan 65 sartenes, lo que nunca ha habido. Muchos participantes y un espacio que cada vez se nos hace más pequeño.



M^a. Ángeles Valle Gallego.
Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Consuegra.

Consuegra se viste de gala con la celebración de la Fiesta de la Rosa del Azafrán. No paran de llegar visitantes a la localidad tanto nacionales como extranjeros. ¿Qué significan para Consuegra estos días?

Unos de los más importantes del año, si no los más importantes. Es una fiesta que aglomera multitud de sectores, desde el ámbito agroalimentario, gastronómico, cultural, hasta la artesanía, la tradición o el folclore, con especial relevancia al tema del azafrán. Se conmemora el cultivo de la rosa del azafrán. Consuegra y los pueblos de la zona son los mayores productores de azafrán no sólo de Castilla-La Mancha sino de España.

¿Cuáles son los orígenes de esta fiesta?

La Fiesta que este año cumple 53 años tiene su origen en los agricultores y ganaderos que se reunían para conmemorar el inicio de la campaña del azafrán a lo que se fue uniendo las distintas actividades vinculadas con el folclore y la cultura de nuestra localidad.

¿Qué iniciativas se preparan desde la Concejalía para futuras ediciones?

Queremos motivar más la presencia de los jóvenes, aunque tenemos que decir que este año la participación en el concurso de gastronomía está siendo muy relevante. Queremos que aprendan las costumbres de nuestro pueblo y sobretodo que no se pierda la esencia de los platos típicos de Consuegra.

Para el año próximo, aunque el ferial está completo con todas las exposiciones de maquinaria agrícola, artesanía y alimentación, nos gustaría ampliarlo aún más. Este año tenemos previsto traer una muestra de animales porque en el inicio de esta fiesta había un mercado de animales, por ejemplo una muestra de las distintas razas de ovejas. Una feria comercial de ganado que cumplan por supuesto con las normativas vigentes. Sería una manera de atraer a jóvenes y niños a ese mundo.

¿Qué destacaría de la Fiesta de Consuegra con respecto a otras fiestas similares de Castilla-La Mancha?

La Fiesta de la Rosa del Azafrán de Consuegra está declarada de Interés Turístico Nacional. A diferencia de otras fiestas aglomera muchos sectores. Contamos además con la Molienda de la Paz, un evento que congrega a todo el pueblo en el marco incomparable de la estampa de los 12 típicos molinos de viento manchegos en el monte Calderico y nuestro maravillo castillo del siglo X.



La Rondalla Centro de Día preparó para el concurso gastronómico un asadillo manchego y una caldereta de cordero.



El matrimonio Wolford viajó desde California para conocer el azafrán de Consuegra.



La ilustradora Akiko viajó desde Tokyo para visitar el día de la Rosa del Azafrán de Consuegra.



MADRIDEJOS

Madridejos

IX Jornadas del Azafrán

Nos acercamos a las IX Jornadas del Azafrán de Madridejos, que tuvieron lugar del 23 al 30 de octubre. Las jornadas estuvieron organizadas por el Ayuntamiento de Madridejos a través del Área de Cultura, Turismo y Artesanía en colaboración con el Museo del Azafrán de Madridejos, el Patronato Municipal de Cultura y Turismo, la Diputación de Toledo y la Asociación Cultural el Carpío.

El Museo del Azafrán y la zona exterior del museo (plaza de “el Petril”), es el núcleo central de estas jornadas. **Beatriz Chacón Pizarro**, Coordinadora de Turismo, Cultura y Artesanía, nos explicó la singularidad de las mismas.

“Son unas jornadas que están en auge. Cada año son más los visitantes y los participantes que se dan cita en nuestra localidad para participar en todas las actividades que organizamos. Son unos días de fiesta y de mucha actividad cultural”.

“En estos días queremos rendir homenaje al azafrán, un cultivo tradicional de Madridejos que está íntimamente ligado a la vida y la cultura de las familias de nuestro pueblo”.

El claustro del convento de San Francisco es la sede del Museo del Azafrán. En él se hace un recorrido por todas las etapas de elaboración de esta especia. Desde la preparación de los campos de cultivo y plantación de la cebolla, hasta la recogida y monda de la flor, con el tueste y procesos de venta del producto. También podemos encontrar en el museo referencias a los usos medicinales y gastronómicos del azafrán.

“En el museo hacemos una recreación en vivo de la monda y tueste de la flor del azafrán, así como actividades gastronómicas asociadas”.

“El turismo crece todos los años. Tenemos casi la mitad del total de visitas en estos días. Son unas jornadas con mucha repercusión mediática, televisión, radio,... lo cual hace que sean muchos los visitantes tanto españoles como extranjeros los que cada vez más se acercan a nuestro pueblo para conocernos”.

“Por todo esto queremos seguir apostando por el fomento de la cultura, la tradición y el arraigo de este cultivo”

Para entender lo que es el azafrán en Madridejos lo más aconsejable es empezar el recorrido visitando un azafranal. Todos los días se organizan visitas guiadas desde el propio Museo. Este año, además, “se han recreado mondas nocturnas *las velas* aquí en el claustro del convento de San Francisco, como se hacía antiguamente cuando las familias se quedaban hasta altas horas de la madrugada mondando la flor. Era prácticamente el único acto social que había en esa época.

De esas reuniones, en las que se contaban todo tipo de historias, surgían amistades, noviazgos, etc.”

Otras muchas actividades se celebraron durante estas jornadas del azafrán de Madridejos, destacando el recital literario *Música y Palabras* en el que se pudieron escuchar canciones populares y música sefardí a cargo del grupo 'Aldaba y Telón', el VII Festival Homenaje a la Rosa del Azafrán (canciones populares), el Taller de cocina con azafrán, celebrado en el salón de actos del Convento de San Francisco.

La IV Muestra de productos agroalimentarios y la degustación de platos tradicionales tuvo lugar en la plaza de "el Petril" junto al Museo del Azafrán.

Por otra parte, y paralelo a las jornadas del azafrán, tuvo lugar del 10 de octubre al 15 de noviembre la VII edición del certamen gastronómico de tapas *Tapearte*, en el que participaron hasta dieciséis establecimientos hosteleros de la localidad.

Taller de cocina con azafrán



Visita a un azafranal



Jose Luis Romero Rosell habla con la pasión y el orgullo del que sabe que tiene a sus pies una especia única en el mundo por su calidad. Nos trasladamos a escasos kilómetros de Madridejos por un camino de tierra que serpentea por la vasta llanura manchega hasta un campo tachonado de manchas violetas. Es el azafranal donde pie en tierra, Jose Luis explica a un nutrido grupo de visitantes cómo llega el azafrán hasta Madridejos.

“El bulbo llega a Madridejos hace aproximadamente doscientos años. Se introduce por vía mediterránea procedente de los países árabes hasta el levante español. Dado que el clima de esa zona no favorece el cultivo del azafrán lo introducen en Castilla-La Mancha a través de Albacete hasta Madridejos, que posee una peculiaridad climática mucho más apta para este cultivo”.

“Tenemos constancia de que a principios del siglo XIX pequeños agricultores de las familias más humildes de Madridejos cultivan azafrán. Prácticamente medio pueblo de Madridejos se hizo con el dinero que daba el azafrán. Era un dinero que se destinaba para ahorrar, para comprarse una vivienda, para casarse y formar una familia. Era como el oro actualmente, el azafrán se vendía en momentos de escasez económica”.

“Hace aproximadamente sesenta años había 4200 hectáreas dedicadas al azafrán en Madridejos, era la primera economía de la localidad”. José Luis nos explica como debido al éxodo rural y una bajada muy acusada de los precios, los azafranales se fueron abandonando y el cultivo casi desapareció pero “hoy tenemos unas 300 hectáreas, y el número de hectáreas va creciendo

cada año desde que comenzó la actual crisis económica”.

Después de este recorrido histórico José Luis pasa a hablarnos con la misma devoción del cultivo en si de la cebolla del azafrán:

“Cada tres años hay que cambiar la cebolla de terreno para dejar que la tierra descansa durante seis años. En la segunda quincena de mayo, a una distancia de 30 centímetros de separación y 25 centímetros de profundidad, comienza a plantarse la cebolla. La flor nace en la segunda quincena de octubre aproximadamente dependiendo de la cantidad de lluvia caída durante la primavera. Aunque la cantidad de agua caída no variará la calidad final del azafrán”.

Gregoria

No quisimos dejar Madridejos sin saludar a Gregoria Carrasco Sánchez, toda una institución en el mundo del azafrán manchego. Decir azafrán en Madridejos es decir Gregoria y viceversa.

¿Cuánto tiempo lleva Gregoria dedicada al mundo del azafrán?

Toda mi vida. Me quedé huérfana de padre con nueve años y mi madre ya tenía azafranal que venía de mis abuelos. Y ahora, en los últimos tiempos he iniciado a mis hijas en la cosecha. Soy una persona emprendedora y soy mucho de tradición y gracias a eso no hemos dejado nunca el azafrán. Empujo mucho a mis hijas y con toda la ilusión del mundo les he transmitido mi cultura del azafrán.



¿Cómo está viviendo estas jornadas del azafrán de Madridejos?

Pues muy bien, porque esto es lo mío. Me da mucha alegría ver como la gente disfruta con las jornadas y con la respuesta que le están dando a nuestra labor. He estado en el Consejo Regulador, he dado muchas charlas sobre azafrán, y el público en general debe aprender y concienciarse del valor de este producto, de esta magnífica especie.



Hermanos Cabra Carrasco, CB (Zàffralia) y Catering La Raíz de la Perla en colaboración con otras empresas locales (Aceite García La Cruz, Quesos El Barrudo, y vinos Cueva Catruera) organizó el domingo 25 de octubre el Taller de cocina con azafrán en el Salón de Actos del Convento de San Francisco.

Valentina Cabra Carrasco, de Hermanos Cabra Carrasco, C.B, es una de las organizadoras del taller:

“Con estas jornadas queremos motivar a todo el público a que empiece a utilizar el azafrán, no sólo en las albóndigas y el típico cocido sino también en otras recetas lo que supone, además, un beneficio para la salud”.

“El taller consiste en unas clases de cocina en directo en la que los asistentes podrán aprender distintas técnicas y recetas que luego podrán degustar”.

“La asistencia al taller está siendo muy grande y el recinto se nos está quedando un poco pequeño”.

“Como participante, como empresa, la experiencia de vivir estas jornadas es genial. Otros años habíamos participado como productores de azafrán. Colaborábamos con el Ayuntamiento aportando la flor, pero este año que estamos más implicados con nuestra empresa Zàffralia, la experiencia está siendo muy gratificante”.





SANTA ANA

Santa Ana

XXVIII Festival de la Rosa del Azafrán

Santa Ana es una pedanía de la ciudad de Albacete, donde hace ya 28 años que se celebra el Festival de la Rosa del Azafrán. Además de un concurso de monda, se celebra una muestra nacional de folclore y una feria de artesanía, aparte de otras interesantes actividades.

Alberto Montesinos del Grupo Folclórico Abuela Santa Ana lleva esos 28 años trabajando por las tradiciones y la cultura popular a través de la música, el baile, el canto, los romances, la recuperación de las tradiciones de Navidad, de Semana Santa, y como no, las tradiciones relacionadas con la cosecha de la rosa del azafrán.

“Desde el momento de nuestra fundación pensamos en homenajear a la gente que en nuestra tierra se ha ganado la vida cultivando y recogiendo azafrán, y sobre todo en publicarlo y darlo a conocer. A mi me suelen decir que soy el mejor publicista del azafrán de La Mancha. A todos los sitios donde vamos hablamos del azafrán de nuestra tierra, incluso lo ofrecemos y lo vendemos. Le tenemos cariño y ahora por suerte en nuestra localidad se está recuperando después de haberse perdido durante un tiempo. Tanto que incluso en estos días nos está faltando gente para mondar”.

¿Piensas Alberto, que la crisis ha empujado a algunas familias a volver a cultivarlo?

En parte sí, pero lo que ha animado a la gente a cultivarlo ha sido la DOP. Desde que hay un reconocimiento como Denominación de Origen nos sentimos respaldados. Sin ser empresarios, ni comerciantes, como hay un reconocimiento cuando salimos fuera notamos que ahora si nos hacen caso, aunque hagamos una labor a pequeña escala.

¿Cómo nace el Festival de la Rosa del Azafrán de Santa Ana?

Teníamos que tener un día grande y como estamos ubicados en un pueblo en el que tenía mucha importancia el azafrán pensamos en hacer un festival de la Rosa del Azafrán y homenajear estas labores, a estas familias que se dedicaron tantos años a trabajar el azafrán. A raíz de esta necesidad surge el festival, lo que nos da la oportunidad de traer a gente de otras regiones y le hemos dado a conocer nuestro azafrán.

Hemos encontrado a personas que nunca lo habían visto, que no lo conocían, que no habían visto una rosa en su vida y los hemos llevado al banal para ver como se recogía, como se monda, etc. Empezamos a hacer un concurso de monda, también para niños para que lo vivan desde pequeños y aprendan que es algo nuestro.

Es todo muy entrañable, vemos personas que se emocionan recordando cuando eran más jóvenes y en casa, con los padres, la familia, mondaban la flor. Surgen muchas anécdotas del pasado en estos encuentros.

¿Recibís apoyo de alguna institución?

No recibimos ninguna ayuda. Al principio recibíamos una pequeña aportación de la Junta pero desapareció. Los gastos corren a cargo de los miembros del grupo. Con la publicidad que aparece en nuestro programa de mano cubrimos nuestra propia publicidad.



Mercadillo de tradiciones, taller de baile, degustaciones de productos típicos, demostración de folclore, desfile de grupos de baile y concurso de azafrán completan el cartel de este festival que en esta edición ha creado el 'Premio Azafrán' para hacer un reconocimiento público a aquellas personas que por su dedicación al azafrán han destacado a lo largo de su trayectoria personal. En esta primera ocasión el 'Premio Azafrán' le fue otorgado a Valeriano González Pérez (Cónsul General Honorario de India) y creador de la Fundación Valeriano González, para la recuperación e incremento del cultivo del azafrán. Entre su amplio curriculum cabe destacar que suyo es el primer expediente de exportación de azafrán de la provincia de Albacete.



Valeriano González Pérez recibe el 'Premio Azafrán' 2015.



Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida



En el corazón de La Mancha

El azafrán es una planta que se caracteriza por su gran capacidad de adaptación a las condiciones naturales de cultivo. Así, desde su introducción en La Mancha durante el Califato de Córdoba, y por la influencia determinante del factor humano, el azafrán procedente de esta zona adquirió una personalidad específica y muy reconocida, que hizo que desde principios del siglo XIX ostentase el marchamo máximo de calidad. Este reconocimiento se mantuvo en el tiempo y constituyó el fundamento y la justificación para la creación de la Denominación de Origen Protegida **Azafrán de La Mancha**.

Existen registros documentales que contienen inventarios de dicho cultivo desde 1720. Y se han señalado como zonas con una tradición centenaria de producción, los términos municipales de Pedro Muñoz, Campo de Criptana, Manzanares, Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete, Cabeza-mesada y Motilla del Palancar.

El pliego de condiciones establece que la zona de producción de la Denominación de Origen Protegida **Azafrán de La Mancha**, es el corazón geográfico de la comunidad Castellano Manchega. Lo que hace que este producto forme parte inseparable de la historia y la cultura de esta tierra. Como muestra de ello, cabe señalar los múltiples vocablos referentes a la producción de esta especia en el vocabulario popular, las referencias en refranes y composiciones musicales, las fiestas populares entorno a este cultivo y las costumbres antropológicas asociadas al deseo de prosperidad.

doazafrandelamancha.com

Síguenos en:    



VILLACAÑAS

Villacañas

II Jornadas Azafrán Solidario

Los días 6, 7 y 8 de noviembre se celebró en Villacañas (Toledo), las II Jornadas Azafrán Solidario. Unas jornadas que estuvieron dedicadas a la artista local María Raboso. A este evento se unieron la II Ruta de tapas con Azafrán, la I Muestra y concurso de monda y unas jornadas de puertas abiertas de la asociación Asoma.

Hilario Franco es uno de los fundadores del proyecto Asoma (Azafrán Solidario) y vicepresidente de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha desde mayo de 2015.

¿En qué momento se encuentra el Azafrán de La Mancha y cuales pueden ser sus perspectivas de cara al futuro?

Al igual que en casi todos los demás sectores de los productos con Denominación de Origen, estamos abocados a la globalización. Lo que más le afecta a nuestro azafrán es la falta de regularización en los mercados internacionales que muchos nos tememos que con la entrada en vigor del Tratado Transatlántico de Libre Comercio e Inversión (TTIP) nos va a dejar con muy malas perspectivas en el sentido que se van a desregularizar los controles de calidad de productos como el azafrán. Al tiempo que nos vemos desbordados por el mayor productor del mundo que es Irán. Los países productores no son muchos, Marruecos, Grecia, pueden producir del orden de 2000 kg anuales, Italia y España algo más de 1000/1200 kg, mientras que Irán produce 200000 kg, y si la

calidad del azafrán iraní mejorase y sus procesos se pareciesen a los nuestros, aparte de que el clima y la tierra no se puede variar mucho, entonces tendríamos un competidor excesivo con unos precios a los que no podríamos llegar.

¿Habría que insistir por tanto en lo que nos hace diferentes, en la calidad?

La Denominación de Origen tiene que insistir en ese azafrán de calidad que producimos. Que basta que sea natural, es decir, que no esté falsificado, que no esté sobreexplotada la tierra, que no tenga otros añadidos que no son azafrán. No hay que entrar en ese juego de abaratar por ese medio y por otra parte tenemos que conservar de alguna manera la parte tradicional que tiene todo el proceso, el uso manual de las cosas, la recogida a mano, sin máquinas. Que el tueste esté hecho según la tradición, en el mismo día en que florece la flor, todas esas cosas que en un proceso industrializado se acabarían perdiendo. Y estas dos condiciones, producto natural y tradición se sigan conservando como se ha hecho siempre en La Mancha.

¿Son los productores y envasadores conscientes de esta problemática?, ¿cuáles son sus reivindicaciones?

Los productores como en cualquier otro mercado siempre están al límite de lo que suponen los costes de producción. Es un trabajo manual en el que la mano de obra está concentrada en pocos días, es intensivo, y cubrir esos costes, más el mantenimiento que requiere la tierra, la compra del bulbo, etc, supone un gran esfuerzo.

Los productores reivindican que puedan tener un precio más o menos estable. Si entramos en competencia internacional nadie puede asegurar esos precios. La Denominación de Origen quiere apostar por dar la seña de identidad a la calidad y difundir y fomentar el conocimiento, los usos y abrir el mercado porque aun queda mucho mercado por abrir. La aventura sería abrir esos mercados, no sólo los culinarios sino los que se están investigando en usos terapéuticos, en perfumería, etc.

¿Cómo va a ser la producción de este año?

Yo no soy el más indicado para dar este dato pero parece que por lo que me cuentan la producción va a ser buena. Nosotros (Asoma) en nuestra corta experiencia este año va a superar la expectativas que teníamos. No tenemos históricamente un registro bien conservado de la producción detallada por zonas en La Mancha porque desde que se creo el Consejo Regulador de los primeros 25 años prácticamente no se conservan registros, lo cual es una pena. Sólo tenemos de los últimos cinco años.

¿Qué nos puede decir del proyecto solidario Asoma? ¿Cómo surgió esta idea?

Asoma es única en este sector de azafrán con Denominación de Origen porque nació como un movimiento cooperativo solidario desde cero. No es una empresa al

uso por lo que todo el mundo se asombra con lo que ha logrado Asoma. Empezó con capital cero, sin tierras, sin bulbos y sin dinero por lo que se desarrolló una campaña de crowdfunding de donde se obtuvieron 35000 €, lo que parece un milagro. Este dinero prestado se compensó con la primera producción, se devolvió con azafrán a la gente que puso el dinero, con la suerte que nuestro mayor comercializador Makro nos compró la mayor parte de la producción, 22000 € aproximadamente. Por todo esto en nuestro primer año sin haber tenido beneficios tampoco tuvimos deudas. La intención era crear puestos de trabajo en un pueblo como es Villacañas que sufrió



enormemente la crisis de la construcción.

Como ha sido un movimiento solidario hemos tenido la suerte de que todo el mundo nos ha mirado con buenos ojos, desde los cocineros de Eurotoques que se volcaron con nosotros, medios de comunicación que han difundido tanto la idea como el propio producto de azafrán de La Mancha lo que le ha dado difusión nacional e internacional, lo que hubiera costado mucho de otra manera. Esperamos abrir incluso el mercado internacional con esta misma imagen del azafrán solidario, algo que favorece el empleo, puesto que a diferencia de otros productos, este no necesita

una gran inversión técnica o de maquinaria.

¿Cuáles son los objetivos futuros de Asoma?

Creer moderadamente en el cultivo de la tierra. Nosotros vamos a seguir el ritmo natural del azafrán. Tenemos casi una hectárea, a los tres años comenzaremos a multiplicar el propio crecimiento del bulbo y su división, rotando por tierras y a medida que vaya creciendo la flor iremos ampliando el mercado porque en realidad lo que vamos a producir este año ya lo tenemos vendido, esa es nuestra ventaja. Simultáneamente nuestra capacidad de producción, de envasar y de conocimiento de nuestro azafrán por el mundo que es lo que yo creo que más beneficia a la Denominación de Origen.

¿Recibís algún tipo de apoyo de las instituciones?

En Asoma no hemos recurrido al apoyo institucional, tenemos el reconocimiento de varias instituciones, no tanto de nuestro ayuntamiento, si bien es verdad que cedió a petición de la cooperativa unos terrenos abandonados que iban para polígono industrial. Aparte de eso tampoco hemos requerido ni necesitado apoyo institucional. Si tuvimos necesidad desde el principio de estar dentro de la Denominación de

Origen, así como de llevar al día todas las cuestiones burocráticas con el apoyo de muchos voluntarios que ceden su tiempo para darle impulso. Una vez conseguido esto queremos impulsar el principio de cooperativa de que no hay beneficio que se lleve nadie más que el trabajo que se paga.

Es posible que intentemos extender este principio de solidaridad al Consejo Regulador más allá de los intereses de cada productor, de cada envasador. En aras del buen nombre, del prestigio internacional que perseguimos. Como este año ha dado la Denominación de Origen un cambio de presidente, que si bien tiene su parte buena en cuanto a lo que se refiere a la expe-

riencia y conocimiento, a su vez se encontraba algo cerrado y estamos buscando como hacer algo más democrático y participativo al Consejo, que todo el mundo vaya rotando, que todo el mundo trabaje solidariamente por el bien común. A medio plazo debemos conseguir que el Consejo no encarezca demasiado los costes de producción y envasado del propio azafrán. Si vamos a competir con un mercado que viene a la baja habrá que fomentar desde el Consejo la moderación de impuestos, de gastos y de trámites.



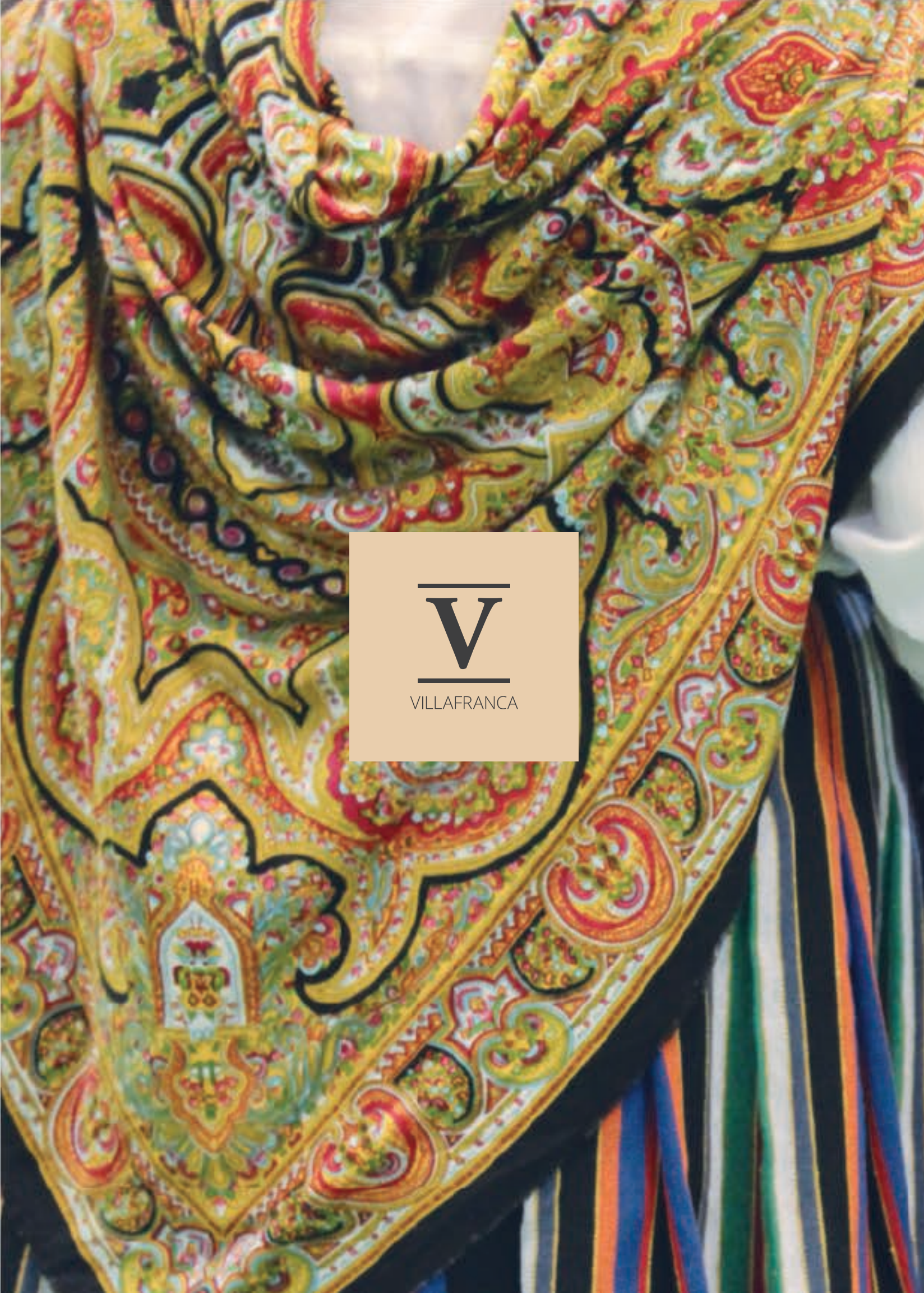
Hilario Franco en Villacañas (Toledo)



II Ruta de Tapas con Azafrán

Junto a la Muestra de Monda y las Jornadas de puertas abiertas en Asoma también se celebró en Villacañas la II Ruta de Tapas con Azafrán en el que participaron numerosos bares y restaurantes de la localidad.





VILLAFRANCA



Villafranca de los Caballeros

II Jornadas Azafraneras

Los días 6 y 7 de noviembre de 2015 tuvieron lugar las II Jornadas Azafraneras en Villafranca de los Caballeros, Toledo, organizadas por la Asociación de Productores de Azafrán de Villafranca de los Caballeros, en colaboración con el Ayuntamiento de Villafranca y la DOP Azafrán de La Mancha.

El encuentro comenzó el viernes día 6 con una serie de actividades en el Colegio Público Miguel de Cervantes tales como una exhibición de monda y exposiciones videográficas y herramientas relacionadas con el azafrán, así como una exposición de productos agroalimentarios locales y del resto de la región.

La inauguración oficial de las jornadas, el sábado 7 de noviembre, fue a cargo de Luis Oliver Mora y contó con la asistencia de Francisco Martínez Arroyo, Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha. Iván Serrano del restaurante "Tierra" asistió como invitado.

El broche final del acto de inauguración contó con un concierto de la Banda Joven de la Escuela Municipal de Música junto a José Antonio Nogueras y José Antonio Avilés.

En el mismo acto de inauguración se concedió el galardón al azafranero de honor a Don Teófilo Corrales.

Numerosas actividades relacionadas con el azafrán pudieron disfrutarse durante todo el día: demostraciones de monda, talleres, ruta cicloturista, exposiciones, muestra de productos alimentarios, bailes regionales, degustación de habichuelas con azafrán, concurso infantil de pintura rápida, etc.

Como novedad, en esta edición se ha organizado el I Concurso Regional de Guisos con Azafrán.

El presidente de la Asociación de Productores de Villafranca de los Caballeros, Santiago Alberca, clausuró las II Jornadas Azafraneras. Seguidamente comenzó la actuación de Romualdo, la entrega de premios y un sorteo de productos donados por establecimientos de la localidad.

La importancia del logotipo de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha



Francisco Martínez Aguayo

Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de la JCCM

¿Qué le parece iniciativas como estas Jornadas Azafraneras de Villafranca de los Caballeros?

Creo que las jornadas son muy importantes para difundir la cultura, para que todos reconozcamos nuestras raíces, nuestra tradición y que sepamos impulsar el sector, en este caso el azafrán.

Es un cultivo que tiene mucha historia pero que tiene también



mucho futuro y lo que se está haciendo aquí en Villafranca de los Caballeros es muy interesante. No solamente las jornadas sino la iniciativa de la propia Asociación de Productores de Azafrán de Villafranca y de la Cooperativa que tienen que ser punta de lanza del sector.

¿Qué medidas adoptará el Gobierno de Castilla-La Mancha para impulsar la promoción y comercialización del Azafrán de La Mancha?

Creo que tenemos que trabajar en dos líneas, la promoción por un lado siempre a través de la Denominación de Origen. Para eso tenemos una línea específica en el Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Castilla-La Mancha que se acaba de aprobar con 1.500 millones de euros para los próximos años. Hay que destinar parte de ese dinero específicamente para la promoción de todas nuestras figuras de calidad y, particularmente, al azafrán. Y, además de la promoción, tenemos que trabajar entre todos (el sector, la Administración regional y la Administración nacional) en la lucha contra el fraude porque es un producto en el que históricamente ha habido muchos problemas, entre otras cosas

porque tenemos el mejor azafrán muy valorado por el mercado y por lo tanto se presta al fraude.

Hay que extremar los controles y para eso es muy importante la Denominación de Origen.

¿En que momento se encuentra el Azafrán de La Mancha y cuáles son sus perspectivas futuras?

Perspectivas de futuro muchas. Es un cultivo con gran potencialidad que además genera empleo. Es un cultivo muy social, que complementa la renta en muchas zonas de la comunidad autónoma, particularmente aquí en la provincia de Toledo y, por tanto, en ese sentido lo veo con mucho futuro.

Además en los últimos años ha aumentado su superficie y su producción amparada por la Denominación de Origen y eso nos marca el camino que hay que seguir. Hay que concienciar a todos los productores, a todos los agricultores de la región de que todo el azafrán que cultiven acabe comercializado por una envasadora que esté en la Denominación de Origen.

La internacionalización es uno de los aspectos claves para que el azafrán manchego siga creciendo.

¿Cómo definiría su evolución en los últimos años?

Muy positiva, no solamente en los mercados internacionales, sino también en el mercado nacional.

Creo que tenemos que seguir esa línea sobre todo haciendo que todo el azafrán que se cultive aquí vaya con el marchamo de la Denominación de Origen porque es la clave para que evitemos fraudes y además el consumidor reconozca fácilmente el producto. Creo que la tarea que están haciendo también los cocineros, desde el punto de vista gastronómico divulgando las ventajas del azafrán es muy importante. Tenemos que trabajar también haciendo promoción a través de la gastronomía.

En definitiva, los cocineros son nuestros mejores prescriptores. Además, en los mercados internacionales hay que hacer campañas de divulgación siempre con el 'logo' de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha.



(De izquierda a derecha y de arriba a abajo)

- Martínez Aguayo (Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural) y Pedro M. Pérez (Gerente de la DOP Azafrán de la Mancha).
- La rosa del azafrán lista para ser mondada.
- Actuación de la de la Banda Joven de la Escuela Municipal de Música.
- Vecinas de Villafranca durante la demostración de monda tradicional
- J. Julián Bolaños (Alcalde de Villafranca de los Caballeros) y Martínez Aguayo entregando un reconocimiento a Iván Serrano, cocinero del Restaurante "Tierra" y a Teófilo Corrales, azafranero de honor.
- Detalle del estandarte de uno de los grupos que amenizaron la jornada con bailes regionales.
- Dos vecinas de Villafranca ataviadas con trajes tradicionales manchegos.

✕ | LA RECOLECCIÓN DE LA FLOR

Diariamente, entre la segunda quincena de octubre y la primera de noviembre, evitando las horas de calor, y con un enérgico y preciso pellizco en la zona de unión del tallo con el cáliz, la flor es recolectada mediante sucesivos recorridos por el azafranal. Las flores cortadas se colocan suavemente y sin apelmazar en recipientes que permitan la aireación, y se llevan rápidamente para su monda.



✕ | LA MONDA DE LA FLOR

Breve plazo después de su recolección, las flores se someten a la monda. Éste es un proceso manual, fuertemente condicionado por la experiencia, que realiza en un solo paso el corte del estilo, y la extracción de los estigmas rojos unidos a un resto del primero de color blanco. En el **Azafrán de La Mancha** la longitud de los estigmas rojos es muy superior a la del resto blanco, que suele acompañarlos.



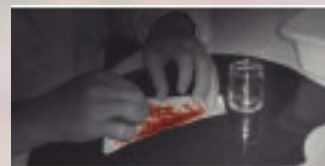
✕ | EL TOSTADO

El tostado es una etapa determinante en la elaboración del **Azafrán de la Mancha**. Al igual que la monda, es un proceso en el que la cualificación y la experiencia del personal que lo realiza son decisivas. El tostado define las características finales de esta especia, en concreto, la humedad, los caracteres organolépticos (color, sabor y aroma) y en sus estabilidades físico – química y biológica.



✕ | EL ENVASADO

El **Azafrán de La Mancha** se envasa únicamente por empresas que disponen de sistemas de autocontrol aptos, para cumplir el pliego de condiciones de esta Denominación de Origen Protegida; y que, además, han sido certificadas por un organismo de control independiente e imparcial que valida dicho cumplimiento.





+ Info



+ 34 925 470 284
+ 34 670 550 893
www.doazafrandelamancha.com
doam@doazafrandelamancha.com





+ 34 925 470 284
+ 34 670 550 893
www.doazafrandelamancha.com
doam@doazafrandelamancha.com



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

