

28/10/2009 - Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural

Hoy en el Museo del Azafrán, Antiguo Convento de San Francisco, en Madridejos (Toledo)

**MARTÍNEZ ARROYO: “EL GOBIERNO REGIONAL TRABAJA PARA PONER A DISPOSICIÓN DEL SECTOR BULBOS SUFICIENTES PARA HACER FRENTE A LA DEMANDA”**

**Martínez Arroyo ha asistido hoy en el Museo del Azafrán de Madridejos (Toledo) a las III Jornadas ‘Monda del Azafrán’. La superficie cultivada de azafrán en Castilla-La Mancha representa prácticamente la totalidad de la superficie dedicada a este cultivo a nivel nacional; La Mancha es la región española en la que se concentra el 90% de la producción del denominado “oro rojo”.**

El director general de Producción Agropecuaria, Francisco Martínez Arroyo, ha asistido hoy en el Museo del Azafrán de Madridejos (Toledo) a la celebración de las III Jornadas ‘Monda del Azafrán’, organizadas por la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen y el Ayuntamiento de Madridejos. Estas jornadas, que se extenderán hasta el 31 de octubre, coinciden con el inicio de la campaña de recolección del Azafrán de La Mancha en municipios de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

La superficie cultivada de azafrán en Castilla-La Mancha representa prácticamente la totalidad de la superficie dedicada a este cultivo a nivel nacional; La Mancha es la región española en la que se concentra el 90% de la producción del denominado “oro rojo”. La producción del azafrán es de alrededor 1.500Kg de azafrán sobre una superficie que supera las cien hectáreas; el precio medio de venta en origen de azafrán es de 2.400 euros/Kg.

“Castilla-La Mancha tiene en el azafrán uno de sus grandes productos, identificados con una tierra y una cultura. Este cultivo milenario es una de las especias más caras que existen en el mundo y es en La Mancha donde se puede decir que se encuentra el mejor azafrán del mundo”, expresó el director general de Producción Agropecuaria.

Además es el azafrán, “uno de los pocos cultivos del sector agroalimentario que en medio de la crisis económica, posee más demanda de producción, consolidándose año tras año como una industria fuerte”, señaló Martínez Arroyo.

“Desde el Gobierno regional estamos comprometidos con el sector del azafrán, y estamos trabajando en dar solución a uno de los problemas que tiene el sector como es la falta de bulbo del azafrán. Nuestro objetivo es potenciar el cultivo del bulbo y poder incrementar la superficie de cultivo en la región. Además, por primera vez vamos a incluir el cultivo del azafrán en el Plan de Seguros Agrarios para la próxima campaña, y estamos desarrollando en colaboración con el ITAP y el Consejo Regulador, un proyecto para certificar la sanidad de los bulbos o cormos de azafrán”, subrayó el director general de Producción Agropecuaria.

No puede olvidarse que además el Gobierno regional ha apostado decididamente “por la promoción y comercialización de este alimento, incluyéndolo desde el año 2003 dentro del Concurso Gran Selección; desde entonces 33 marcas se han presentado a este certamen”, explicó Martínez Arroyo en su visita a las III Jornadas Monda del Azafrán.

Es el 'oro rojo' orgullo de Castilla-La Mancha y de los recolectores que se reúnen desde hace años, coincidiendo con los primeros fríos, para extraer con gran paciencia su hebras doradas. "En este punto hay que agradecer a muchas familias manchegas, herederas de esta preciosa tradición, que la rosa del azafrán no haya desaparecido de nuestros cultivos", afirmó Francisco Martínez Arroyo.

#### Ayudas a la Calidad Diferenciada

A través de las Ayudas a la Calidad Diferenciada se han concedido a la Denominación de Origen 54.300 euros para actividades de información, promoción y publicidad en el mercado interior, y casi 40.000 euros a los productores por los costes de participación y control de la calidad diferenciada. "Uno de nuestros problemas es la entrada de azafrán más barato proveniente de Irán. En nuestra mano está convencer que el azafrán de La Mancha es el mejor del mundo y que está mejor elaborado", finalizó Martínez Arroyo.