



Hoy, en Madrid

EL AZAFRÁN DE LA MANCHA Y EL AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS, INCLUIDOS DENTRO DE LA GUÍA REPSOL 2010 COMO REFERENTES DE PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA

La directora general de Desarrollo Rural, Ana Isabel Parras, ha asistido hoy en Madrid a la presentación de la Guía Repsol 2010 que por segundo año consecutivo, viene acompañada de la Guía de Rutas con denominación de Origen. Una edición que ha seleccionado dos rutas en Castilla-La Mancha: la ruta del Azafrán de La Mancha y la del Ajo Morado de Las Pedroñeras.

“Es muy interesante y acertado que la Guía Repsol haya escogido estos productos, muy representativos en nuestra Región, para que sean referencia de los viajeros que utilicen esta guía y puedan conocer mejor la gastronomía de nuestra tierra y la cultura de la región”, expresó la directora general de Desarrollo Rural, Ana Isabel Parras, quien ha asistido hoy en el Gran Casino de Madrid a la presentación de la Guía Repsol 2010 en la que se han incluido dos rutas gastronómicas de nuestra región: la ruta del Azafrán de la Mancha y la del Ajo Morado de Las Pedroñeras.

El azafrán ha constituido una inversión para muchas familias de nuestra región durante el siglo XX y ha ganado prestigio y fama por su indudable calidad, fruto del tamaño de su hebra, sus características organolépticas (color, sabor y olor), y el esmero en su elaboración (recolección, monda y secado), lo que le ha llevado a ser calificado por los expertos como el mejor azafrán del mundo.

Para Ana Isabel Parras, “la inclusión del azafrán además de ser un orgullo es una opción para acercar a los posibles viajeros a las zonas en las que se cultiva el azafrán y que son además punto de referencia por la curiosa recolección que se realiza”. La superficie cultivada de azafrán de Castilla-La Mancha representa prácticamente la totalidad de la superficie dedicada a este cultivo a nivel nacional. Es la Mancha, la región española que concentra el 90% de la producción de azafrán en toda España.

“Con la inclusión de este producto agroalimentario en la Guía Repsol se está reconociendo la importancia de este producto, que está identificado con una tierra y con una cultura. Además, no podemos olvidar que este producto representa una industria internacional que lleva el nombre de La Mancha hasta los rincones más remotos del planeta”, destacó la directora general de Desarrollo Rural, Ana Isabel Parras.

En el caso del Ajo Morado de Las Pedroñeras, Ana Isabel Parras, también se refirió a la importancia de este producto agroalimentario y a sus cualidades terapéuticas, reconocidas mundialmente. La directora general de Desarrollo Rural explicó que el Gobierno del presidente Barreda ha trabajado en firme para proteger la calidad y las características diferenciadas de estos productos, como el azafrán y el ajo morado, a través de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, que han mejorado la comercialización de nuestros alimentos, adaptándolos a las exigencias del mercado.

“Castilla-La Mancha cuenta con 36 figuras de calidad, entre las que destacan las 15 de vinos y cinco de aceite, además de otros alimentos como el Queso Manchego, la miel de la Alcarria, el azafrán de la Mancha, el Ajo Morado de Las Pedroñeras y la Berenjena de Almagro”, señaló Parras.

Desde el Gobierno del presidente Barreda se ha realizado un gran esfuerzo para conseguir que “nuestros productos sean referente de calidad y es ahora donde hay que poner más empeño en la comercialización y promoción, ofreciendo al consumidor lo que quiere”, finalizó la directora general de Desarrollo Rural.