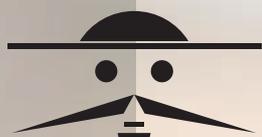


Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida



Manto

Una publicación del **CRDOP Azafrán de La Mancha**
nº2 MMXVII



Manto

Una publicación del **CRDOP Azafrán de La Mancha**
nº2 MMXVII



Edita:

Fundación Consejo Regulador
DOP Azafrán de La Mancha,

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

Gerente:

Pedro M. Pérez Juan

Coordinación:

Pedro M. Pérez Juan

Diseño y Maquetación:

Domingo Contreras
domingcp@gmail.com
www.domingocontreras.net

Imprime:

Gráficas Tomelloso, SL

Depósito Legal:

TO 24-2016



ÍNDICE



EDITORIAL

Manolo González

Página 4

EL AZAFRÁN DE LA MANCHA

UN ACERCAMIENTO HISTÓRICO

Francisco Javier Escudero Muñoz

Página 8

UN CULTIVO NOBLE Y DE MUCHO VALOR

NOTAS SOBRE EL AZAFRÁN DE LA MANCHA A FINALES DEL SIGLO XVIII

Francisco García González

Página 16

ANUARIO 2016 DE LA DOP

Página 22

II FORO TÉCNICO DEL AZAFRÁN DE LA MANCHA

Página 26

AZAFRÁN, ESENCIA MANCHEGA

Eva María Rodrigo & Quique Cerro

Página 30

ENTREVISTA

JUANJO RUIZ, CHEF DE LA SALMORETECA

Página 34

EL AZAFRÁN EN TU COCINA

Gracia Roldán Luchena

Página 38

EDITORIAL

ES NUESTRO, ES MEJOR Y TIENEN QUE SABERLO

POR MANOLO GONZÁLEZ
Periodista y escritor



Hace unos meses, tuve la oportunidad de participar en el II Foro Técnico del Azafrán de La Mancha, que me permitió conocer de primera mano el trabajo de investigación que se está realizando, cuyos resultados permiten no sólo mejorar su elaboración sino también ofrecer parámetros que certifican su inmejorable calidad.

Nadie duda en nuestro entorno de su calidad suprema ni de las múltiples aplicaciones, además de unas propiedades terapéuticas que parecen confirmarse, aunque haya que decirlo con la prudencia que siempre debe guiar la publicitación de este tipo de afirmaciones.

La investigación confirma la superior calidad del Azafrán de La Mancha

Afortunadamente, la Universidad de Castilla-La Mancha lleva ya unos cuantos años investigando y analizando sobre la calidad de nuestra apreciada especia. Para ello, se aplican técnicas como la espectrofotometría, que hoy por hoy nos permiten medir y evaluar, según parámetros objetivos y objetivables, la calidad de las hebras de azafrán. Además de los factores físicos como el aspecto, restos florales o la humedad y las materias volátiles, el análisis de los productos químicos demuestra de forma fidedigna y milimétrica sus características de color, sabor y aroma. El color en función de las crocinas; el sabor, de la picrocrocina y el aroma, del safranal. Así que tenemos un sistema que certifica algo que ya hace muchos años ya decían, que el Azafrán de La Mancha es el mejor del mundo.

A mí me tocó responder a la pregunta de si todo esto se conoce fuera de nuestras fronteras. Para responder a esa pregunta no tuve más remedio que rebuscar aquí y allá, hablar con unos y otros, para tener al menos una aproximación.

Lo primero con lo que me encontré fue la escasa utilización del azafrán fuera de la consabida paella. Y en muchos de los casos, sin hacerlo correctamente. Por si fuera poco, muchos profesionales, y también amas de casa y guisanderos aficionados, me argumentaban el alto precio del producto. Tengo una experiencia personal en el Périgord, en la Dordoña francesa, una de las regiones que suministra con gran generosidad la despensa de nuestros vecinos del norte, especialmente en lo que se refiere al foie gras, setas y esa delicia gastronómica que se llama trufa.

La importancia de utilizarlo correctamente

Pues bien, en un paraje boscoso, uno de los mejores cocineros de la región, casado con una española, nos ofreció un plato que llevaba azafrán. Cuando le pregunté si era de La Mancha me contestó que era griego. “Es muy bueno también y no es tan caro”. Tan sencillo como proponerle, en el café, que me contase cómo lo utilizaba y que calculase cuánto se ahorra. Se llevó una sorpresa. La pena que no estuviera en esa cena Adolfo Muñoz, le hubiera explicado mejor que yo cómo infundir las hebras y obtener el color, perfume y sabor que otorga la especia que lleva el sello





de la DOP Azafrán de La Mancha. Y si le da a probar esas pochas con su toque de azafrán que he tenido el privilegio de probar, no tengo duda de que el chef gallo hubiera entonado un aleluya entusiástico.

También me hubiera venido de perlas que estuviese al otro lado de la mesa alguno de nuestros cocineros para explicarle cómo se debe utilizar correctamente el azafrán y su amplísima potencialidad, no solo en guisos de carne, como unas humildes pero deliciosas patatas, con pescados y mariscos... y con postres. Hay que hacer pedagogía, como María José San Román, del restaurante alicantino "Monastrell", que no hace mucho proclamaba en un periódico una de las propiedades del azafrán: "No saben que se trata de un potenciador de sabor comparable a la sal", explicaba San Román, que afirma con razón que cualquier receta con un poco de azafrán saber mejor.

Para nuestra satisfacción, y la de quienes disfrutan de los placeres de la mesa, a la generación de grandes chefs con que ha contado en las últimas décadas la cocina manchega, como Manolo de la Osa, Pepe Rodríguez o el ya citado Adolfo Muñoz, hoy ya clásicos, se han ido incorporando hace ya algún tiempo a la lista otros como Fran Martínez, Roberto Terradillos, José Carlos Fuentes, Iván Cerdeño. Y hay más, pues Adelaido Bueno, Pedro Emilio, Rafael Herreros, Diego Morales, Mario de Lucas o Rubén Sánchez Camaño deben incluirse ya por derecho propio. Que me perdonen, por favor, los que no he citado pues el editor me ha dado un espacio limitado, pero prometo que seguiré rebuscando entre los fogones manchegos para ilustrarme con plácida deleitación de qué

es lo que se traen entre manos quienes no figuran en esta brevísima relación.

La competencia va a ser cada vez mayor

Todo esto es cierto, pero otros países productores se están moviendo en los últimos tiempos en muy diferentes ámbitos. Para empezar, algunos, como Yugoslavia, Marruecos, Grecia o Francia, van poco a poco incrementando su cultivo y aunque en la mayor parte de los casos su producción es pequeña no hay que minusvalorar su potencial a futuro.

Pero la competencia real puede provenir de otros países. Por ejemplo, Irán, el mayor productor actual, con más de 200 toneladas anuales y con ganas de comerse el mercado mundial. No lo digo yo, sino el director de la oficina de Desarrollo Agrícola del Ministerio de Agricultura, Mohamad Rostamí, quien reconoce que su proyecto pasa por aprovechar la situación creada tras el pacto nuclear con Estados Unidos para desarrollar la "exportación directa" del azafrán y no depender de la red de personas que hasta la fecha se hacían cargo de llevar el azafrán iraní al resto del mundo. De hecho, aunque la nueva política Trump en materia de relaciones comerciales puede cambiar ese pacto, ya hay empresas extranjeras trabajando para hacer de intermediarios.

El otro gran peligro es Italia. No hay que ser muy avisado para saber lo artistas que son los italianos para vender sus productos a nivel planetario. Ni tampoco para recordar cómo son capaces de revender como suyo el de otros países pero con un envoltorio atrayente y su magnífica red de

distribución. Les suena, ¿verdad? Varias regiones de Italia ya están trabajando y los de San Gimignano van en cabeza. Para quien no la conozca, esta localidad está situada en una colina de la Toscana y es famosa por sus torres. Bueno, y porque allí pasó alguna noche nada más y nada menos que Dante Alighieri. Ahora lo hacen millones de personas que pasean por sus empedradas calles en un paisaje de ensueño.

Y mira por dónde, anuncian a los cuatro vientos que su azafrán fue el primero de toda Europa en recibir de la Unión europea la DOP en 2005. Pues no debemos ser europeos, porque el Azafrán de La Mancha lo hizo el 7 de marzo de 2001 (DOCE L66 de 8/03/2001). Es una muestra de que tipo de competencia vamos a tener. Sin olvidar que todo el mundo canta las excelencias de sus productos, sean o no de auténtica calidad.

Leí en La Vanguardia hace poco más de un año que Rasul Bolbol, propietario de 14 hectáreas en Irán, que el azafrán de su país es “el mejor y más deseable del mundo”. Lo proclamaba en el festival BioFach que se celebra anualmente en Alemania, junto a otros agricultores de ese país que denunciaban a los intermediarios, “que son los que se llevan los beneficios”. En la rueda de prensa, Mohamad Rostamí, director de la oficina de Desarrollo Agrícola del Ministerio de Agricultura, hizo un llamamiento a las empresas europeas para que invirtieran en su país como anunció que había hecho ya una compañía alemana “para obtener los certificados de calidad exigidos por la UE para poder ofrecer el azafrán directamente a los países europeos”. Y quien dice a Europa dice también Estados Unidos, claro. Eso fue hace un año y lo que tratan es que esas empresas con el sello europeo vendan el azafrán iraní...

Rostamí no dudó en señalar con el dedo: “Los españoles dicen que el azafrán iraní no tiene la calidad suficiente, pero son ellos mismos los que compran a terceros el iraní y lo venden bajo sus propias marcas. Lo que queremos es vender nosotros directamente”. Más publicidad negativa para nuestra marca.

Tenemos todos los argumentos. Hay que darlos a conocer.

Nuestra despensa es increíble y hay que relacionarla con la filosofía de kilómetro cero, un movimiento impulsado desde Italia por un visionario como Carlo Petrini que habla de “cocina tranquila y cercana”. Es tan sencillo como que un producto recién cogido de la tierra está en su punto óptimo recién obtenido, respetando las estaciones. Es también un apoyo para hacer sostenible el trabajo de los productores locales. Y además, recomienda que los platos se saboreen sin prisa.

¿Somos conscientes de las joyas gastronómicas que tenemos en nuestra comunidad? Aceite, queso, vino, ajos, arroz, berenjenas, miel, dulces, perfiles, melón, cordero... y azafrán claro, por citar algunos productos que tan solo nombrarlos se me hace la boca agua. Pero nos lo tenemos que creer.

Disponemos pues, de un producto de calidad demostrable. Cocineros con prestigio y conocimiento del producto y su utilización, que son los auténticos embajadores del azafrán. Muchos lectores pensarán que todo eso ya lo sabemos en La Mancha. Ya, nosotros sí. Es posible, pero ¿lo saben también los demás? Pues hay que contárselo y cuanto antes mejor.

Empecemos ya. —



Manolo González es periodista y escritor es Premio Nacional de Gastronomía por el libro “Chacoli/Txakolina”. Ha escrito varios libros relacionados con la cocina, como “Historia de la cocina donostiarra” o “Las cocinas de los Caminos de Santiago”, obteniendo distintos premios, entre ellos el de tercer mejor libro del mundo en los ‘Gourmand World Cookbook Award’ en la categoría de libros gastronómicos solidarios.

Es también secretario y fundador de la Cofradía del ajo y el perejil, cofrade de honor de la Cofradía del Queso Manchego y de la Cofradía de la Queimada.



EL AZAFRÁN DE LA MANCHA UN ACERCAMIENTO HISTÓRICO

POR FCO. JAVIER ESCUDERO MUÑOZ 

Licenciado en Historia

En este artículo queremos centrarnos en la reintroducción del Azafrán y su comercio internacional, durante el imperio árabe, y su permanencia hasta la actualidad, al margen de la posible existencia de cultivos de Azafrán en La Mancha durante la Edad Antigua, concretamente en el Imperio Romano, y la posterior existencia del cultivo del azafrán en el Reino Visigodo mencionado por San Isidoro de Sevilla en sus etimologías (siglo VII).

Comenzamos la historia en Toledo, con San Isidoro, por aquel entonces al servicio como cronista de los Reyes Visigodos (Crónica de los Visigodos. Año 625) donde su mecenas, el propio rey Suintila, hizo que residiera en Toledo durante algún tiempo, mientras escribía esta obra.

De Suintila escribió *“Munícipe para todos, largo para pobres e indigentes, pronto a la misericordia, hasta el punto que se mereciera ser llamado príncipe de los pueblos y padre de los pobres”*. Por desgracia, San Isidoro le tocó presidir el IV Concilio de Toledo, dónde Suintila es excomulgado y obligado a abdicar, siendo tildado de ladrón, incompetente y corrupto. Como gesto de humildad, San Isidoro no borró el anterior párrafo, sino que añadió que se había equivocado en su juicio.

De su estancia en Toledo nos quedan otros escritos como las Etimologías, donde se habla del cultivo del

azafrán, lo cual nos da una idea bastante probable del cultivo del azafrán en Castilla-La Mancha, y más concretamente en el Toledo visigodo.

Aunque nos gustaría hablar en otra ocasión del cultivo del Azafrán en el Imperio Romano, como parte del comercio internacional, lo cierto es que con la caída de éste, la disgregación en nuevos reinos que luchaban por su supervivencia, hizo que este cultivo sufriera un abandono paulatino al desaparecer esas redes comerciales.



El cultivo del azafrán. Fresco romano

Nos centraremos ahora en la reintroducción y la expansión por los árabes del azafrán, junto con otras muchísimas especias, introduciendo algunas autóctonas de sus países originales, junto a otras procedentes de China y la India, sobre todo especias de gran valor comercial.

Se conservan numerosos compendios, tanto de agricultura como de medicina, entre los que podemos citar el *Kunnak* (Al Kaskari), *Sinaqa Al Jibbiya* (Al Mayusi) y el *Kitab Al Masuri* (Razi), que son elocuentes en el cultivo y uso del azafrán, tanto en la gastronomía, como en la medicina, y la estética.

Un ejemplo práctico de ello: *“Píldoras fétidas mayores”*, para el dolor del cólico, gota, columna, elimina humores. Son píldoras hechas con bedelio, cañaheja,



phoeniz reclinata, panace, alharma aloe, colinquitida, azafrán, y epitumo.

Aunque algunos autores señalan la posibilidad de su introducción en el siglo VII (Ibn Bassal), que ya menciona su cultivo, pensamos que el azafrán fue reintroducido en la Península Ibérica (Al-Andalus) por los árabes a finales del siglo IX, donde obtuvo una buena aclimatación, extendiéndose su cultivo desde los albores del siglo X.

Al-Andalus “el paraíso”; con esa denominación los árabes denominaban a España. No es de extrañar que intentaran reproducir su idea del paraíso islámico descrito en el Corán, y tampoco resulta extraño que sufrieran de nostalgia de sus antiguos hogares, trayendo muchas especies de sus países de origen, en parte por nostalgia para reproducir aquí sus antiguos hogares, en parte por su propia cultura, incluyendo aquí la gastronomía y la medicina que hacía necesaria la implantación de dichos cultivos.

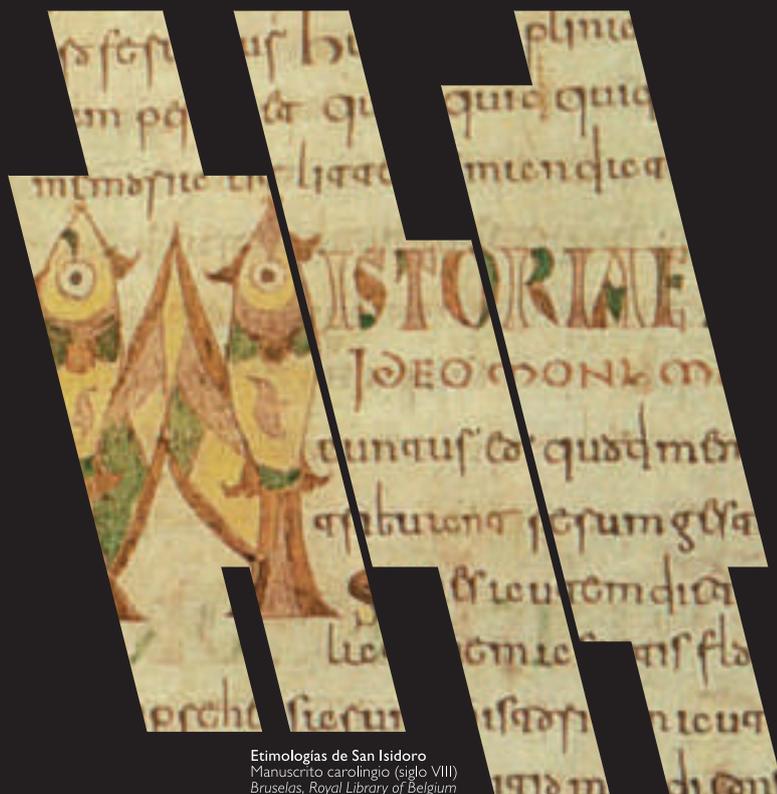
Nos gusta imaginar cómo los Califas y luego Emires hispánicos, echando de menos su tierra natal, y sus

sucesores bebiendo de las historias de sus mayores, del Corán, de Las Mil y Una Noches, y de tantos relatos, imaginaran un mundo idílico, con multitud de diferentes plantas vegetales, y que construyeran ese paraíso de vegetación y agua.

A los jardines de Sevilla y Córdoba, debemos sumar el Jardín Botánico de Toledo, que Ibn Wafid (1008-1074) creó para el Rey Al-Mamun en Toledo, concretamente en la vega del río Tajo, denominado Yannat-al Sultán, más conocido como Huerta del Rey.

Ibn Bassan, añade: “Se cultivaba azafrán en varias tierras andalusíes: Toledo, Baeza (Jaén), Sevilla, Valencia, Granada.... El azafrán toledano, de gran calidad, era utilizado por todo al-Andalus”, en el siglo XI.

El Calendario de Córdoba (obra escrita en el año 961 por el obispo mozárabe Recemundo), nos da noticias que en el mes de febrero se sembraban, en la zona de Córdoba, las cebollas del azafrán, recogiendo las flores en noviembre.



Etimologías de San Isidoro
Manuscrito carolingio (siglo VIII)
Bruselas, Royal Library of Belgium

En este sentido debemos hablar de la importancia del comercio en el Islam. El Islam tiene un fuerte componente urbano, y comercial, con grandes ciudades, siendo en esta época Córdoba la ciudad más poblada de Europa, con casi 800.000 habitantes. En tiempos de Abderramán, solamente el Alcázar necesitaba diariamente 13.000 libras de carne, y unas 20.000 libras de hortalizas, cereales, y fruta, para alimentar a una población palaciega siempre en alza, incluyendo a las 6.300 mujeres del harem de Abderramán.

Por ello, Córdoba, se convertirá en el centro comercial por antonomasia, con un gran zoco que se dividía en calles especializadas (por ejemplo de perfumes), donde llegaban productos de todo el mundo, y que muchos de estos productos se empezaran a aclimatar, como el caso del azafrán de Irak, o las naranjas venidas de China.

Ibn al-Awwān, dos siglos más tarde, nos cuenta que se cultivaba azafrán en el Aljarafe sevillano, y en la Xarquía (Levante andalusí). Había un tipo de azafrán que daba olor, y coloreaba. En Baeza se obtenía azafrán en abundancia, según nos indica el historiador al-Saqundi.

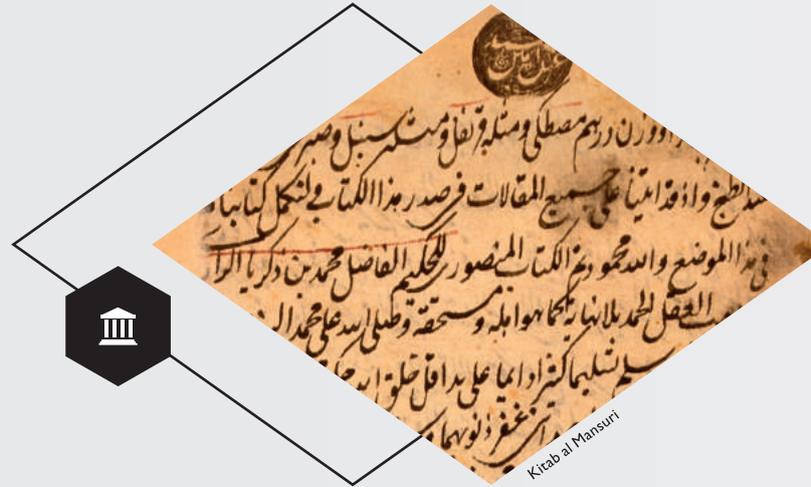
Por tanto, si sabemos de la aclimatación, tanto en Toledo, como en Valencia, los territorios intermedios, entre ellos La Mancha, tuvieron que cultivar el azafrán en sus campos, sobre todo con vistas a abastecer el mercado internacional de este producto.

Su regulación y legislación queda también probada con una legislación, muy rígida, y que queda marcada también en los documentos.

Al ser tan demandado, su venta en el zoco fue a veces objeto de fraude, por lo que El Sāhib al-Sūq (funcionario jefe del zoco) extremó su vigilancia sobre la venta correcta de este producto. Según manifiesta Ibn'Abdün (s.XII) en su famoso Tratado de Hisba (o normas reguladoras del zoco):

"No se puede vender el azafrán en una pasta de la que se cortan pastillas, porque entonces es falsificado y malo, sino en estigmas sueltos".

Además se señala la adulteración de azafrán, sustituyéndolo con otras plantas parecidas, como el colchum autumnale, la cúrcuma, o el crocus nudiflorus (falso azafrán).



Los castigos en el Islam eran, y son, muy severos, como la amputación de manos en caso de robo, y en este caso el castigo solía ser primeramente la humillación pública, siendo llevado desnudo por las calles, para ser atado en el suelo, y recibir latigazos en las plantas de los pies, hasta que sangre, teniendo luego que volver desnudo y humillado por los vecinos a casa.

Una vez atendido al origen del azafrán de la Mancha, y su cultivo continuado durante más de 1100 años (1500 si tomamos a San Isidoro), seguimos con nuestro paseo por la historia del Azafrán.

Sabemos que durante los siglos VIII y IX fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La cocina árabe era muy pródiga en condimentos herbáceos, por lo que en todos los huertos existían semilleros de estas plantas, principalmente cominos, alcaravea, ajemuz, mastuerzo, anís de grano dulce, hinojo, anís silvestre, culantro, mostaza, menta, hierbabuena y perejil. Pero el condimento más importante para la economía musulmana era el azafrán, usado como colorante y aderezo indispensable en la mayoría de los platos siendo por tanto, durante el Califato de Córdoba, el momento de introducción del azafrán en La Mancha.

No obstante creo que el punto de inflexión, en nuestro territorio, debieron ser las epidemias de peste producidas entre los siglos XI a XV.

Bien; tenemos constancia de que ya en el califato Omeya, en la Mancha Vejezate o Haver a Garat, ya se cultivaba el Azafrán, por supuesto también en la Torre de Vejezate, situada en las inmediaciones de Manjavacas, en el término municipal de Socuellamos (Ciudad Real), por lo que implica un cultivo continuado.



Vamos a estudiar un poco la Reconquista, y repoblación de La Mancha, por la Orden Militar de Santiago.

En el periodo comprendido entre la toma de Uclés [1108] y Cuenca [1177], a las Navas de Tolosa [1212], que acaban con el poder Almohade en la península siendo sustituidos por los Benimerines, la Orden de Santiago avanzará reconquistando y repoblando los territorios.

Así pues, a partir del pleito de la Orden con el Consejo de Alcaraz de 1243 quedarán definidos los territorios, siendo ampliados con los campos de Montiel que formara su propio común, el Común de la Mancha. La denominación La Mancha, es una Mancomunidad de pueblos con fines agrícolas, ganaderos, bélicos, y de infraestructuras, que agrupaba 23 pueblos, y fue firmado por el maestre Don Fadrique, Así es como surge La Mancha.

El pertenecer a la orden de Santiago fue una suerte para nosotros, documentalente hablando, ya que anualmente varios caballeros, nombrados Visitadores, debían realizar un registro contable y judicial de lo sucedido en sus territorios.



Huerta del Rey
Palacio de Galiana
Toledo



El triunfo de la muerte
Brueghel el Viejo
Óleo sobre tabla (1562-1563)

Por tanto los impuestos y diezmos y, en muchos casos, las descripciones completas de edificios, historias, y mucha otra información anexa, nos permite constatar la presencia del Azafrán en La Mancha de 1468 hasta 1604, pueblo a pueblo, por ejemplo Estremera, y Villarrubia de Santiago aparecen con cultivo a finales del siglo XV, momento en que los reyes pasan a ser los administradores de la Orden de Santiago.

En este momento nos vamos a encontrar la documentación en forma de Reales Ordenanzas, como la que veremos a continuación Carlos V y el Concejo de Mota del Cuervo, que decidieron crear unas ordenanzas especiales, e implican un cultivo continuado del Azafrán y unos problemas que se sucedían en el tiempo.

Aunque documentalmente debo ceñirme a Carlos V, no puedo dejar de plantear una hipótesis basada en los siguientes puntos:

Tomemos por ejemplo estos siglos de las grandes pestes, sobre todo el fatídico siglo XIV; tomemos que la peste en esta época prácticamente englobaba decenas de enfermedades mortíferas, una época donde se sucedieron supersticiones, como que los gatos negros eran causantes de la enfermedad, que bailar hacía que no te contagiaras, un montón de pócimas, hechizos y amuletos, y tomando el caso que nos compete, que el azafrán era protección y curación contra la peste.

Imagine el lector la situación de una Europa assolada por la peste negra, que vio perder hasta el 90 % de la población, viendo como a tus familiares, amigos, y vecinos de repente les salían unos bubones negros y en cuestión de horas morían, sin saber el porqué de la enfermedad.

Hoy en día sabemos que era por la pulga de la rata negra, hoy extinta, la que propagaba la enfermedad y, por desgracia, decisiones tomadas por la iglesia como éstas que expongo a continuación nos dejaron sin nuestra principal defensa biológica:

Años 1180 a 1200: comienza una frenética persecución hacia los gatos.

Año 1227: el Papa Gregorio IX describe al demonio con un gato negro.

Año 1230: El Obispo de París, Guillermo de Auvenia, describe a Lucifer como un sapo o un gato.

Año 1300: El Papa Clemente V acusa a los Templarios de brujería por adorar a un gato negro, y realizar prácticas sexuales anormales.

Año 1484: El Papa Inocencio VIII alentaba el sacrificio de gatos, quemándolos en fiestas populares. También se sacrificaba a cualquier médico naturalista que pretendiera utilizar hierbas curativas.

El resultado: proliferación de ratas por todas partes como una epidemia, llevando la peste consigo, atacando en inmensas manadas las urbes, corrompiendo agua y alimentos, devorando a los muertos y atacando a las personas.

En ese clima de histeria colectiva, por la peste, las personas se aferraban a cualquier esperanza, hechizo, sortilegio, o medicina que pudiera salvarles, en nuestro caso el Azafrán, como curación y protección con la peste.

Obviamente, si bien no es así técnicamente, sí es cierto que factores como la higiene, la buena alimentación, o el complemento alimenticio de ciertas



plantas, sí supone la diferencia entre quien sobrevive y quien no, por lo que, ante una planta de evidentes propiedades medicinales probadas hoy día, se puede justificar esta creencia, debido a la supervivencia ante la peste, por lo que su precio y cultivo se convertiría en poco menos que cuestión de supervivencia, más aún porque se daba en terrenos poco propicios para otros tipos de cultivos

Por tanto, mi hipótesis es que ante la despoblación de Manjavacas, probablemente por cólera (documentalmente probado) proveniente de las lagunas insalubres, la desaparición casi total de poblados como el Cuervo, Villajos, Pedro Muñoz, y otros, en parte por las guerras y en parte por la peste, tuvieron como en el resto de Europa un influjo psicológico, que pudo influir en que la especia más cara del mundo fuera aún más cultivada y solicitada.

Como reflejo de ello en Mota del Cuervo junto a otros lugares de la Orden de Santiago se va a establecer el culto a San Sebastián, como protector de la peste.

ARCHIVO HISTÓRICO NACIONAL ÓRDENES MILITARES: SANTIAGO

Legajo 55811. 5 páginas.

También el **legajo 55491**, que es la contestación y licencia positiva para poder reedificar la Ermita de San Sebastián.

“Don Felipe perpetuo administrador de la orden de cavalleria de Santiago por autoridad pontificia a nuestro alcaide mayor que es o fuere del partido de Quintanar. Saved que Simon Lopez , en nombre del Concejo, justicia y regimiento de la villa de la Mota del Cuervo nos ha hecho relación que la iglesia parroquial della es muy pequeña y tanto que las fiestas no cave en ella toda la gente que vive en la villa y que en la dicha villa hay una ermita muy antigua de San Sebastián la qual esta del todo cayda aver y a causa de para el pueblo dice celebrar la Fiesta de Sant Sebastian cada año como tiene prometido y servicio antiguo de la dicha villa y los vezinos de ella”

Documento 82. Archivo de Mota del Cuervo. Proveniente de la Real Chancillería de Granada.

Cabina 303. **Legajo 376.** Pieza 11.21 de Enero de 1544. Padrón de habitantes que pagan el impuesto del pedido y de la limosna prometida a San Sebastián.

Esta promesa de tiempos inmemoriales, habla de un miedo primigenio y una necesidad de protección, y de cualquier protección contra la peste, por tanto, pudo haber supuesto un despegue (aún más cuando el beneficio económico que reportaba era grande) del Azafrán, pero por desgracia solo puedo hacer conjeturas e iniciar investigaciones en pos de pruebas documentales.



GUERRA DEL AZAFRÁN

Como curiosidad decir que el valor y la importancia del Azafrán llevo hasta el punto de que existió una "Guerra del Azafrán" que duró catorce semanas y fue iniciada cuando se supo que una mercancía de 360 kg había sido robada por la nobleza. Esa carga de Azafrán, que había sido destinada para la ciudad suiza de Basilea, hoy en día con los precios de mercado actuales hubiera sido valorada en más que 500.000 €. El barco que transportaba la mercancía retornó a finalmente a sus dueños.

EL AZAFRÁN EN MOTA DEL CUERVO

Con el hallazgo y la transcripción de unas ordenanzas municipales que serán posteriormente ratificadas por el Emperador Carlos I, hallamos un interesante documento que otorgaba unas leyes especiales, única y exclusivamente para el Azafrán, diferenciándolo por su valor e importancia de otros cultivos, queriendo por tanto reivindicar al menos 500 años de tradición de la rosa del Azafrán en Mota del Cuervo, como ya he indicado anteriormente, 500 años de cultivo y selección que han hecho del Azafrán de la Mancha el mejor del mundo.

He aquí la transcripción:

"En la villa de La Mota, en quinze días del mes de diziembre de IU d xxx viii (1538) años, los señores Alonso Sánchez Yzquierdo e Françisco García, alcaldes, e Myguel Ximénes (...), e Françisco Patyño, e Pero Fernández Alcoholado, e Alonso Sánchez de Myguel Domingo, regidores, e Gregorio Yzquierdo, e Françisco Papudo, e Xpióval López, e Françisco Moreno, todos acompañados del dicho conçejo, ante ellos en nombre de los avsentes, estando ayuntados en su ayuntamiento, segúnd que lo han de uso e costumbre por ellos, e en nombre de la villa de La Mota, dixeron que por quanto de pocos días e tiempo a esta parte, muchos vesinos de la dicha villa, para el provecho, e bien, e reparo de los vesinos de la dicha villa, e para aumento de sus haziendas, e para crescentamiento de las rentas reales de Su Magestad, han puesto e quieren otros poner e se tengan segúnd las tierras desta dicha villa de La Mota, son de poner açafrañales, e para que ellos sean bien guardados según que lo sabe que se requiere mucha guarda, según que el provecho de ellos es mucho.

E para guarda de los dichos açafrañales, los dichos señores, conçejo e oficiales viendo el provecho de que de susodicho puede resultar a los vezinos de la dicha villa, e para la conservación, e aumento, e guarda dellos, hizieron las condenaçiones syguientes:

"Primeramente, condenaron e mandaron que qualquier persona que entrase en los dichos açafrañales, tenga de pena un real de día e dos reales de noche.

Yten, qualquier mula, buey o otra bestya mayor que entrase a los dichos açafrañales, tenga de pena, de día, un real, e de noche dos reales ..."

Considero especialmente importante el hecho de que las multas fueran por cada cebolla destruida y el valor incrementado en la época de la cosecha, lo que habla del orbitado precio que alcanzaba ya entonces el azafrán y su importancia que abarcaba varias materias no únicamente la gastronómica.

Y ganado de paso y que lo guarde sea obligado por orden después de cada cebolla de azafrán, si fuera probado en el dicho tiempo (la

cosecha) quatro maravedís.

Y también de cada cebolla que fuese comydo después de este se pague al señor de la castaña dos maravedís.

Y que los dichos señores de los tales ganados que hicieren el daño a los dichos azafranales sea obligados al pago como dicho es.

Incluso podemos observar como llevaba aparejado el presidio hasta satisfacer la deuda, cosa que en el caso de otros cultivos se concedía un lapso de tiempo o se otorgaban plazos para pagarlos.

Por consiguiente e que no fays o faga a quedar libre y sea puesto de canalla al pago de las quales dichas ordenanzas los dichos señores del conçejo mandaron seguir

El 6 punto nos hablan para mejor guardar el señor y los guardas puedan expulsar a los ganados de los azafranales y puedan acudir a los oficiales y alguaciles para ello por lo que hablamos de una protección especial por parte del estado y el municipio.

Una última mención tiene los azafranales en dehesa de once años o desde agosto sea azafranal, prohíbe el paso totalmente.

Asimismo manda sea pregonado públicamente en la plaza y lugares acostumbrados en día de fiesta."

Una de las Fuentes imprescindibles para conocer la continuidad del cultivo del Azafrán lo marcan las Relaciones Topográficas de Felipe II, transcritas por Fray Julián Zarco-Bacas y Cuevas, natural de Mota del Cuervo, y Académico de la Real Academia de la Historia.

"Estremera. Y a la pregunta 35... y se coge mucho Azafrán con más valor que en otras partes."

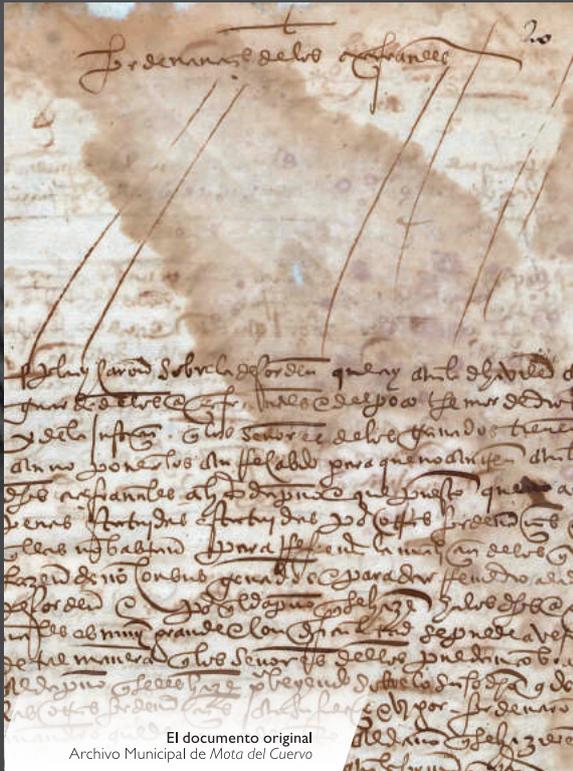
Relaciones Topográficas de Felipe I, La Roda, 18-3-1.579, Tomo V, Fols. 587-594. También menciona el cultivo del Azafrán.

Relaciones Topográficas de Felipe II. 1575 Fuente de Pedro Naharro. En esta villa existía una iglesia parroquial de la avocación de San Andrés y tres ermitas, la una de San Sebastián, y las otras dos de San Roque y Santa Catalina.

En los siguientes siglos el principal factor de desarrollo económico de la villa es el cereal, azafrán, viñedo, olivar, ganado. La explotación maderera es escasa, proveyéndose de leña de los sarmientos de las viñas y de lo que quitan a los olivos. (Relaciones Topográficas de Felipe II)

También debemos considerar como Fuente literaria el Quijote, y otros libros de Cervantes, donde aparece constatado el cultivo de Azafrán tanto en La Mancha, como otros muchos productos de la tierra.

Otra referencia literaria es la de Alexandre Dumas (1846) donde observará desde la diligencia el excitante colorido del Azafrán en La Mancha oriental: "Cuando nos asomamos para mirar por las ventanas de la diligencia el color especial de los campos, las llanuras van pasando del tono del ópalo al de un lila violento de aspecto más suave y armonioso. Es que nos encontramos en el país del Azafrán.



El documento original
Archivo Municipal de Mota del Cuervo

Esos lagos color de rosa son en realidad lagos de flores; y esos lagos de flores constituyen la riqueza de la estepa sirviendo al mismo tiempo para su ornato y decoración”.

Otro documento que considero ineludible para conocer tanto la continuidad del cultivo del Azafrán, como para valorar su cultivo, son las respuestas generales del Catastro de Ensenada de 1752, con el rey Carlos III en el trono. Como ejemplo expongo la de Mota del Cuervo:

A la pregunta 4. ¿Qué especies de tierra se hallan en el término?, si de regadío y de seco, distinguiendo si son de hortalizas, sembradera, viñas pastos, bosques, matorrales, montes y demás que puede haber,

....A la cuarta pregunta dijeron que en este término hay 6 especies de tierra.

.... La tercera para azafranales en los sitios que dicen el altillo del valle y San Antón, y la destinada para azafranales, produce sin intermisión (todos los años)

Así pues, lo situamos en las cercanías del paraje del Valle, y la desaparecida ermita de San Antón, la razón de ello se desliza en la 5 pregunta sobre calidades de la tierra.

.... De la para azafranales, que por lo común están sembrados estos en las tierras más ligeras y de inferior calidad por ser mejores para este fruto y atendiendo lo poco que rinden mediana e ínfima calidad.

Es decir los terrenos más difíciles y menos fértiles de nuestra población eran los ideales (sobre todo como vemos, los extremadamente arcillosos) para la producción de Azafrán. Por tanto toda la zona de la sierra de los Molinos sería ideal (y además muy bonito) para sembrar dicho cultivo.

Continuamos con la respuesta a la 10 pregunta, las medidas de tierra.

Cinco Fanegas para azafranales, 2 de mediana calidad y 3 de ínfima.

Y la 12, rendimientos.

Cada fanega de tierra sembrado de cebolla para Azafrán de mediana calidad (media de 5 años) rinde 3 libras anuales (1,45 kg aproximadamente) la fanega y la ínfima el doble.

Y así llegamos al siglo XIX donde la proliferación de documentación merced primero a la desamortización de tierras y su venta, como a los numerosos periódicos como El Progreso Agrícola y Pecuario, nos permiten conocer no solo la producción y localización, sino también precios y anécdotas.

Más tarde la aparición de material gráfico, sonoro, y audiovisual, se complementa con la memoria de nuestros mayores, permitiéndonos conocer el contenido etnográfico anexo al cultivo del Azafrán.



Ermita del Valle
Mota del Cuervo (Cuenca)

PARA SABER MÁS



Asociación de Amigos
por la Historia de Mota del Cuervo
historiademota.com

UN CULTIVO NOBLE Y DE MUCHO VALOR.

NOTAS SOBRE EL AZAFRÁN DE LA MANCHA A FINALES DEL SIGLO XVIII.

POR FRANCISCO GARCÍA GONZÁLEZ 

Catedrático Acreditado de Historia Moderna
en la Facultad de Humanidades de Albacete (UCLM)

Sabemos poco del azafrán en el pasado. Su historia a menudo se confunde con la literatura, está impregnada de un cierto tono de exotismo o está envuelta en un halo de romanticismo y de leyenda propio de unos orígenes que lo vinculan al mundo oriental. Con anterioridad al siglo XX, nuestros conocimientos sobre el azafrán en España y, por lo tanto, en Castilla-La Mancha -su mayor productor antes y ahora-, se diluyen en una vaporosa imagen obtenida a partir de noticias dispersas y generalistas. Impresiones, con harta frecuencia, poco contrastadas con la realidad a la que solo los documentos nos aproximan. Utilizado como uno de los símbolos de La Mancha y, al mismo tiempo, ligado internacionalmente a la *marca España*, es curioso que todavía no se haya desarrollado un plan de investigación que, con el rigor que corresponde, aborde su estudio en el pasado. Un estudio que vaya más allá de generalidades, que se centre en los lugares donde se cultivaba, en los circuitos por donde se comercializaba y en las familias y en las personas que lo trabajaban, los auténticos protagonistas de una historia que aún falta por hacer. Con este texto solo pretendemos presentar una primera aproximación al tema a partir de las investigaciones que estamos llevando a cabo en el Seminario de Historia Social de la Población (SEHISP) de la Facultad de Humanidades de Albacete en la Universidad de Castilla-La Mancha. Datos que hay que considerar como unos materiales iniciales sobre los que habría que profundizar en el futuro.

Gracias a las informaciones contenidas en las *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España*, de Eugenio Larruga, podemos saber cuáles eran en 1792 las principales zonas productoras de azafrán. Sin lugar a dudas, la antigua provincia de Cuenca sobresalía por encima de todas las demás en el cultivo de “*una semilla noble, y de mucho valor*” como la consideraba este autor. En concreto, sobre esta provincia se especificaba que: “*Se cria bastante azafrán, y muy bueno, los pueblos que cultivan más este fruto son Cuenca, Valera, Bonache, San Clemente, Iniesta, Tarazona de La Mancha, Quintanar del Rey, Madrigueras, VillaGarcía, Villalgordo de Xucar, Casas de Guijarro, Rubielos altos, y Rubielos baxos, Utiel, Requena, El Provencio, Minaya, etc.*”

La cosecha del azafrán llega anualmente, computada por algunos años, a cincuenta mil libras. Vale esta cosecha por ciento diez reales, cinco millones quinientas mil reales. Se consumen en la provincia dos mil doscientas libras. Las demás le sobran, y se extrae parte para algunos parages del Reyno; pero la mayor sale para Cádiz y otros puertos. Gana en este artículo cinco millones doscientos cincuenta y ocho mil reales”

El contraste con la llamada entonces provincia de La Mancha, con capitalidad en Ciudad Real, es notorio. También se decía que había algunas zonas con abundantes cosechas de azafrán. Los pueblos que más destacaban eran Campo de Criptana, Manzanares,





MEMORIAS
POLÍTICAS Y ECONÓMICAS
SOBRE LOS FRUTOS,

COMERCIO, FABRICAS Y MINAS DE ESPAÑA,

CON INCLUSION DE LOS REALES DECRETOS, ÓRDENES,
CÉDULAS, ARANCELES Y ORDENANZAS EXPEDIDAS
PARA SU GOBIERNO Y FOMENTO.

TOMO I.

QUE TRATA DE LOS FRUTOS, MINAS Y COMERCIO DE LA
PROVINCIA DE MADRID.

POR DON EUGENIO LARRUGA.



EN MADRID: AÑO DE MDCCLXXXVII.

EN LA IMPRENTA DE BENITO CAÑO.

Con licencia.

Quintanar de la Orden y Villarrobledo. Pero según sus cálculos esta provincia producía 4000 mil libras que, por 110 reales cada una, suponían 440.000 reales. En este caso, en su mayor parte se destinaba a otras zonas próximas. La reducción del cultivo era manifiesto hacia el norte. En la vieja provincia de Toledo solo se cogían 1000 libras y, además, su importe era inferior: 86 reales cada libra, lo que importaba 86.000 reales. Aquí destacaban Belinchon y Villafranca de los Caballeros “*donde hay bastante aplicación a su sementera; y también en Pedro-Muñoz, aunque no tanta*”. Mientras, una zona totalmente deficitaria era Guadalajara: solo producía 40 libras que, a 90 reales cada una, valían 38.600 reales. Teniendo en cuenta que, según los cálculos de Larruga, en la provincia se consumían 290 libras, le faltaban 250 para cubrir sus necesidades. De ahí que se estimara una “pérdida” de 22.500 reales al tener que comprar el producto fuera.

Por desgracia el Reino de Murcia no está dentro de las memorias de Larruga y, en consecuencia, no hay información sobre el territorio de la actual provincia de Albacete que entonces formaba parte del mismo. Sí sabemos, sumando parcela a parcela, que hacia 1755 había cultivadas en el conjunto de la comarca más manchega del reino murciano 415 hectáreas, todas de secano (véase el Cuadro 1). Del total, aproxi-

madamente el 36 por ciento correspondían a la villa de Albacete y ninguna a Alpera. En las mismas fechas, en la comarca de Hellín se contabilizaban 56,24 hectáreas, en su mayoría en Hellín puesto que en Lietor había 6,71 y 2,5 en Tobarra. El escaso peso del azafrán en esta zona en este momento aún se resalta más si tenemos en cuenta que solo en Casas Ibáñez ya se cultivaban por entonces 250 hectáreas. Pero, además, en Ontur y en Albatana no se registraba ninguna parcela y aún en 1787 su presencia era mínima: según las relaciones de Tomás López, en la primera población había 60 libras y únicamente 11 onzas en la segunda. Mucho mejor sería la progresión en Tobarra según esta misma fuente al recogerse ahora unas 1100 libras. Tampoco en Almansa a mediados de siglo se registraba ninguna parcela de azafrán pero treinta años después las Relaciones de Tomás López especifican que su producción suponía “*277 libras del diezmo del último quinquenio*”.

La expansión del cultivo del azafrán a lo largo de la centuria ilustrada parece que es un hecho. Quizá el caso más ilustrativo es el de Utiel y Requena, pertenecientes a la provincia de Cuenca hasta la reorganización administrativa de Javier de Burgos en 1833 que pasarían a Valencia. En las Memorias de Larruga se califica de “*admirables*” los logros experimentados teniendo en cuenta que “*en sus anchos distritos no*

Cuadro I

Superficie cultivada de azafrán en algunas zonas de la provincia de Albacete a mediados del siglo XVIII (en hectáreas)

	Regadío	Secano	Total
Comarca La Mancha	—	414,99	414,99
Comarca Hellín	32,88	23,36	56,24
Villa de Albacete	—	150	150
Villa de Casas Ibáñez	—	249,95	249,95
Villa de Jorquera	—	28,78	28,78
Almansa	—	—	—

Nota: La comarca de La Mancha incluye Albacete, Chinchilla y sus aldeas, La Gineta, Carcelén, Alpera, Montealegre del Castillo y Ves con sus casas; la comarca de Hellín incluía Hellín, Tobarra, Albatana, Lietor y Ontur.

Fuente: Armario Sánchez, Fernando: *Estructura y propiedad de la tierra en el Reino de Murcia a mediados del siglo XVIII*, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, Tesis Doctoral, Volumen II, p. 965 para la comarca de Hellín, Volumen III, p. 1338 para Almansa y p. 1440 para la comarca de La Mancha; Simón García, M^a Mar: *Familia, propiedad y grupos sociales en la tierra de Jorquera a mediados del siglo XVIII. Un espacio rural diferenciado*, Albacete, Instituto de Estudios Albacences, 2011, p. 107, para las villas de Casas-Ibáñez y Jorquera; Gómez Carrasco, Cosme, J.: *Entre el mundo rural y el mundo urbano. Familia, parentesco y organización social en la villa de Albacete (1750-1808)*, Albacete, Instituto de Estudios Albacences, 2007, p. 194 para la villa de Albacete.

había una cebolla sesenta años ha y hoy es uno de sus principales frutos”.

Cuando nos referimos a La Mancha, a veces se olvida que también se trata de un paisaje de contrastes. Es cierto que la mayoría de las parcelas tenían unas superficies enormes pero, igualmente, estaban salpicadas por un buen número de otras que tenían una extensión muy reducida. Microparcelas entre las que sobresalían las dedicadas a la viña y, sobre todo, al azafrán. Así, como podemos ver en el Gráfico 1, más del 70 por ciento de estas últimas estaban por debajo de 0,25 hectáreas.

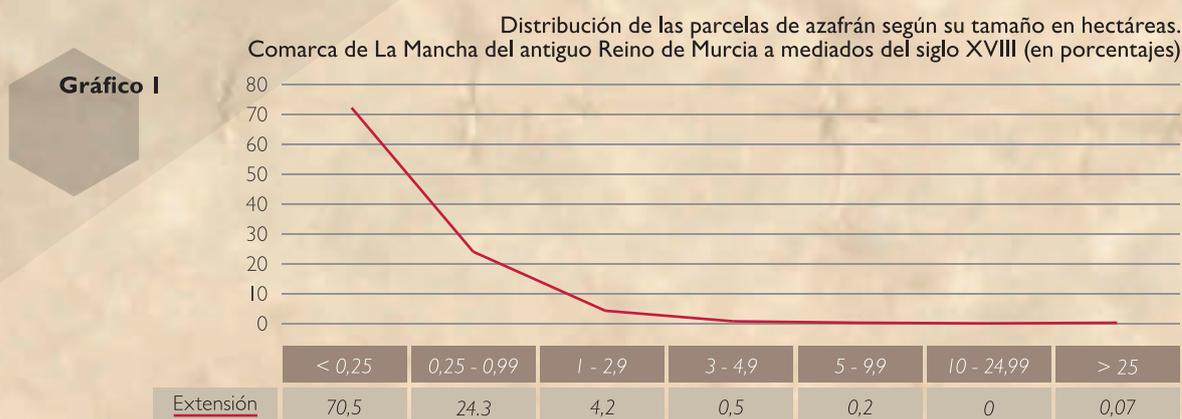
A pesar de la escasa diversificación de los cultivos que caracterizaba a un territorio como Castilla-La

Mancha, sin embargo encontramos un producto, el azafrán, al que se reservaban unas extensiones muy reducidas pero de un gran valor. Una productividad que incluso, como puede observarse en el Gráfico 2, era mayor en la zona más manchega y seca que en la comarca de Hellín donde predominaba su cultivo en regadío.

Su elevado valor estaba ligado a las enormes posibilidades de comercialización que tenía en los mercados nacionales e internacionales. Larruga así lo confirmaba como comentamos al principio, pero también otras fuentes como las Relaciones de Tomás López. En el caso de La Roda se decía que la mayor parte de su producción (calculada en 25000 libras en verde) se consumía en España.

Mientras, el también “copioso y medrado” que había en Tarazona de la Mancha iba hacia Madrid, Cádiz y, desde ahí, hacia otras zonas más allá de nuestras fronteras. Solo algo de las 3000 libras que se obtenían en Villamalea se quedaban allí puesto que era el único fruto que se exportaba del pueblo. Y lo mismo ocurriría en Madrigueras con sus 1000 libras estimadas, en Minaya con sus 920 o en Fuentealbilla y en Villalgordo del Júcar con sus 600 cada uno. Su importancia era tal que en Alcalá del Júcar se decía con rotundidad que “la cosecha de azafrán mantiene a este pueblo y a sus habitantes la mayor parte del año por la estimación que ha tomado”.

Pero a quien más beneficiaba era sobre todo a los más débiles. Con



Fuente: Elaboración propia a partir de Armario Sánchez, Fernando: *Estructura y propiedad de la tierra ...op. cit.*, Volumen III, p. 1443.



Nota: valor promedio de todas las calidades de tierra utilizadas para el cultivo de azafrán. Fuente: Elaboración propia a partir de Armario Sánchez, Fernando: *Estructura y propiedad de la tierra ...op. cit.*, Volumen II, p. 943 para Hellín, Tobarra y Liétor; Volumen III, p. 1417 para el resto.

más de 300 libras de cosecha, en las Navas de Jorquera se afirmaba explícitamente que *“el azafran sirve de mucho alivio a los pobres”*. Y en este sentido, también Larruga lo alababa:

“por ser éste el mas cómodo para gente pobre; pues cuesta poco, o ayudan a él viejos, mugeres y niños, particularmente al tiempo de la cosecha, en que es menester muchas manos, que se meneen con ligereza y ninguna fuerza: por cuyo motivo, y ser el fruto mas igual, cierto y seguro en general, se dedican a él con mas gusto y provecho los pobres labradores, además de otra ventaja que logran en la pronta y fácil salida, desde el punto que se coge; bien que los que pueden lo guardan para vender en verano, en que suele subir de quinta á quinta parte de precio”.

La manera burlona con la que tantas veces se ha tratado al manchego, desacreditado con *“sátiras pueriles, y muchas veces ignominiosas”*, como ya criticaba Larruga en 1792, poco tiene que ver con sus circunstancias. Según dicho autor había muchos motivos para compadecerse de ellos en vez de ridiculizarlos. Descritos como *“robustos, sobrios, nada delicados, dóciles para el trabajo, y sufridos y constantes en él”*—siempre y cuando se les supiera tratar con agrado, y sin aspereza, algo que era muy contrario al carácter manchego en su opinión—, estaban sin embargo *“reducidos los más á ser unos miserables braceros de un cierto número de hombres poderosos, entre quienes están repartidas las haciendas”*. Efectivamente, la elevada concentración de la riqueza y de la superficie agraria que caracterizaba a la sociedad manchega se traducían en la existencia de una tremenda polarización social. El ejemplo de la villa de Albacete en 1771 es muy ilustrativo (Gráfico

3): mientras que más de la mitad de los hogares (52,5 %) no tenía ni siquiera una parcela, solo 13 hogares (1,7 %) aglutinaban el 84,2 % de la tierra.

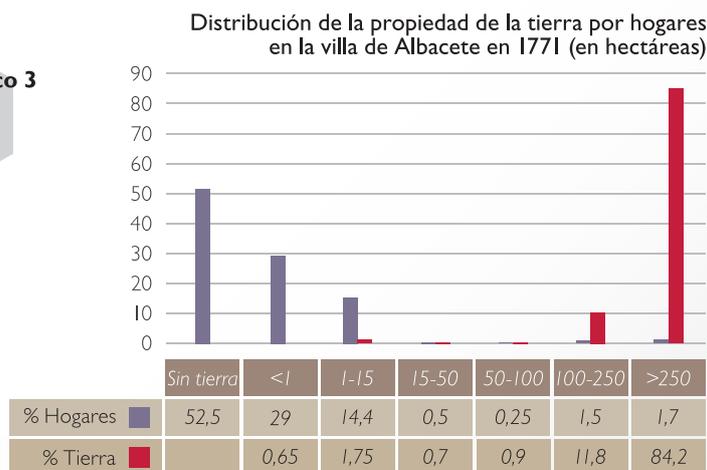
Hablamos, pues, de una sociedad de jornaleros, sirvientes, pequeños labradores, pastores y artesanos pobres donde la mayoría no podían vivir de lo suyo. La funcionalidad económica y social del azafrán resultaba fundamental para muchos en estas tierras. En especial para las mujeres solas al frente de sus hogares como viudas, solteras o con el marido ausente. La Roda nos proporciona algunos casos muy ilustrativos a mediados del siglo XVIII como el de la viuda Ana García, de 60 años, dedicaba a *“asistir a un horno suyo”* y que además disponía de dos parcelas arrendadas cultivadas de azafrán de 12 y 16 fanegas como complemento para garantizar la supervivencia de su unidad familiar.

Una de las muestras que más justifica en estas tierras la consideración del azafrán como un cultivo noble y generoso tiene que ver con las prácticas de ayuda y solidaridad que siempre se multiplicaban en el momento del matrimonio de los hijos. Porque, para que los jóvenes pudieran establecerse por su cuenta en una sociedad donde la precariedad era el denominador común, el azafrán permitía contar con una mínima base sobre la que iniciar su nueva vida los recién casados. A sus 86 años, Matilde González Piqueras aún recuerda cómo en Abengibre dos años antes de contraer matrimonio con Miguel García Vergara, sus suegros plantaron para ellos dos *“posturas”* de azafrán. De este modo, con 24 y 25 años respectivamente, cuando se celebró la boda, el 26 de noviembre de 1955, la hija del Serrano y Sagasta, como eran conocidos en el pueblo, pudieron disponer





Gráfico 3



Fuente: Gómez Carrasco, Cosme, J.: *Entre el mundo rural y el mundo urbano...op. cit.*, p. 199

de cinco libras de tostado con el que iniciar juntos su andadura en una casa independiente.

Dos siglos antes, las calculadas estrategias de reproducción social de las familias no serían muy diferentes. La siembra de alguna parcela por parte de los padres para que los hijos recogieran la cosecha, la cesión de tierra o la donación de alguna mula si la familia tenía labor propia, era algo común. Por ejemplo, en 1761 el caso de Alonso Gómez Collado, un labrador de 22 años de Tarazona de La Mancha, es muy expresivo. Según las Comprobaciones del Catastro de Ensenada, estaba casado con Isabel de Honrubia, también de 22 años y con quien tenía una hija de ocho meses. Sus únicos bienes eran 4 almudes de viña de segunda calidad que gozaban por herencia de su padre (que a buen seguro luego se tendrían en cuenta a la hora de la partición definitiva) así como un macho de carga. Y además cultivaba 4,5 celemines de azafrán en dos parcelas por los que pagaba de renta anual 42 reales.

Y lo mismo cabe decir cuando se trataba de jornaleros o mozos sirvientes. El cultivo de algún celemín, bien en arrendamiento o bien aprovechando la reducida extensión de tierra cedida por el amo como parte del salario, les permitía obtener un complemento económico para sus jóvenes hogares. El ejemplo de Martín Catalán también en Tarazona es ilustrativo. Casado de 24 años con María Escribano, de 25, tenían un hijo de 2 años. En su declaración se especificaba que no disponían de bienes algunos, *“si solo un celemín de azafrán en tierras de D. Miguel Benítez a quien pago de rento 10 reales”*.

Como hemos comprobado, la importancia del azafrán en las primeras fases del ciclo familiar y, aún más allá, a lo largo de toda la vida, es una realidad en las tierras de Castilla-La Mancha. En un contexto como el siglo XVIII donde predominaba de manera absoluta la gran propiedad, junto a las necesidades de contratación de mano de obra fija y eventual de las grandes explotaciones que permitía obtener un salario, la amplia difusión de la fórmula del arrendamiento de tierras facultaba el cultivo de reducidas extensiones donde obtener productos muy rentables como el azafrán. De este modo, basándose en el trabajo del grupo familiar y en la complementariedad de actividades, se podría garantizar la subsistencia y, en algunos casos, hasta llegar a una cierta acumulación si se aprovechaban las oportunidades que ofrecía una planta, no solo noble, sino de mucho valor al tener su producción una clara orientación hacia el mercado nacional e internacional.

Para terminar solo queremos insistir en que aún falta mucho por conocer de la historia del azafrán de La Mancha. Los esfuerzos que se están realizando para estudiar sus propiedades bioquímicas, farmacológicas, gastronómicas, etc, deben tener también en cuenta su dimensión sociohistórica y cultural. Si no queremos quedarnos solo en una mera etiqueta, creemos que es el momento de impulsar un plan de investigación integral sobre el azafrán que no olvide su pasado. Un objetivo que deber contar con el apoyo de instituciones, empresas y particulares y en el que la Universidad de Castilla-La Mancha sin duda asumirá el papel que le corresponde.

7 ENERO 2016
MURCIA

Ponencia impartida por el Gerente para los alumnos de 1º y 2º del Grado en Gastronomía de las asignaturas Análisis Sensorial y Alimentos de Calidad Diferenciada. Universidad Católica de Murcia (UCAM).

22 ENERO 2016
MADRID

Muestra de platos en el stand de la Capitalidad Gastronómica de Toledo en FITUR, con el Azafrán con DOP como protagonista, realizado por la Escuela de Hostelería de Toledo y presentado por nuestro embajador Adolfo Muñoz.

24 ENERO 2016
MADRID

Ponencia impartida por el Gerente en el stand del Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente en FITUR.

Enero

1 FEBRERO 2016
TOLEDO

Ponencia impartida por el Gerente a los alumnos y profesores de la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo.

Febrero

18 FEBRERO 2016
ALBACETE

Ponencia impartida por el Gerente en un acto organizado por la Asociación Provincial de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios (APACCU) de Albacete.





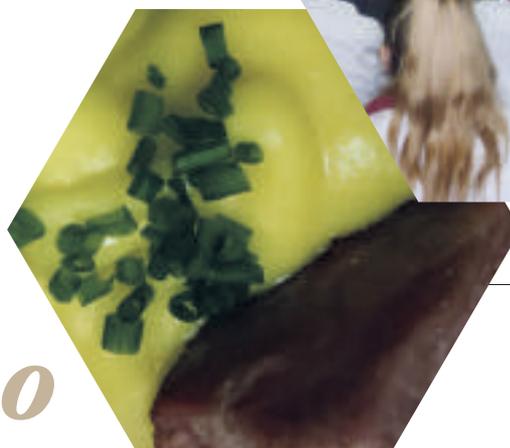
8 MARZO 2016
TOLEDO

Ponencia impartida por el Gerente a los alumnos y profesores de la Escuela de Hostelería de Toledo, y en la que el chef Javier Chozas realizó una muestra en directo de distintos platos con Azafrán con DOP.

9 MARZO 2016
MADRID

Ponencia impartida por el Gerente en un acto organizado por la Unión Cívica Nacional de Consumidores y Amas de España (UNAE).

ANUARIO 2016 DE LA DOP



16 MARZO 2016
VILLAFRANCA
DE LOS CABALLEROS
(TOLEDO)

Ponencia impartida por el Gerente en las VI Jornadas sobre Agricultura y Ganadería, organizadas por el Consejo Local Agrario.

Marzo

18 MARZO 2016
CÓRDOBA

Ponencia impartida por el Gerente a los alumnos y profesores de la Escuela de Hostelería de Córdoba. En el acto se mostraron los resultados de un concurso realizado entre los alumnos sobre tipos de platos elaborados con Azafrán con DOP.



5 ABRIL 2016
CAMUÑAS (TOLEDO)

Charla del Gerente al grupo de la Escuela de Capacitación Agraria de Les Borges Blanques, y la cooperativa de azafrán de Les Garrigues, acompañados del jefe de Oficina Comarcal DARP de Les Garrigues, durante su visita a la sede del Consejo Regulador.

Abril



24 MAYO 2016
COSLADA (MADRID)

Charla impartida por el Gerente en las XIV Jornadas Casa Castilla-La Mancha.



17 MAYO 2016
CÓRDOBA

Ponencia impartida por el Gerente en las 5ª Jornadas Técnicas del Máster en Agroalimentación de la Universidad de Córdoba (UCO). Durante las mismas, se degustaron postres preparados con Azafrán con DOP.

Mayo



Septiembre

20 SEPTIEMBRE 2016
CAMUÑAS (TOLEDO)

Charla impartida por el Gerente durante la visita de agricultores y ganaderos de Illinois (USA) a la sede del Consejo Regulador.



13 OCTUBRE 2016
SAN PEDRO (ALBACETE)

Charla impartida por el Gerente en el taller de empleo "La Vereda y el cultivo del azafrán".



Octubre

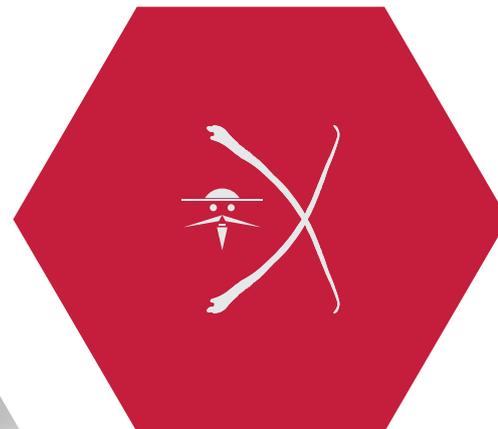
25 OCTUBRE 2016
ALBADALEJITO (CUENCA)

Ponencia del Gerente en el Curso sobre el cultivo del azafrán celebrado en el Centro de Investigación Agroforestal de Albadalejito.



28 OCTUBRE 2016
MADRIDEJOS (TOLEDO)

Charla del Gerente en las X Jornadas del Azafrán.



II FORO TÉCNICO AZAFRÁN DE LA MANCHA

El reto: #Marca y #Mercado

28 Y 29 DE SEPTIEMBRE 2016
ALBACETE

Los días 28 y 29 de septiembre de 2016 tuvo lugar en el Salón de actos de las Facultad de Derecho, Ciencias Económicas y Empresariales, y Ciencias Sociales de la UCLM en Albacete el II Foro Técnico del Azafrán de La Mancha que en esta segunda edición giró en torno al reto del Azafrán de La Mancha desde el punto de vista de marca y mercado.

El Foro fue inaugurado por el Presidente de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha, acompañado de representantes de la Universidad de Castilla-La Mancha, la Diputación de Albacete y la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural.





Manuel González, gastrónomo y editor de *Algunto Ediciones* realizó con la ponencia titulada **La imagen en el mercado del Azafrán de La Mancha**, una visión muy particular y objetiva, no exenta de toques ácidos, de la situación del mercado del Azafrán con Denominación de Origen tanto a nivel nacional como internacional. E hizo un especial acento en la gran necesidad de promoción e información que necesita nuestra especia, y cuyos objetivos deberían ser el conocimiento de la propia existencia de la Denominación de Origen, su eficiente utilización tanto en el hogar como por parte de los profesionales de la cocina, y en diversificar los platos que admiten su presencia como condimento.

La mesa **El consumidor del Azafrán de La Mancha**, coordinada por el Gerente del Consejo, contó con la participación de Quique Cerro, cocinero de la Junta de Comunidades de CLM y delegado de Eurotoques en Albacete; *Juan Sánchez Escobar*, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete; y *Manuel González*, ponente que impartió la ponencia que abrió el Foro. El diálogo que se estableció entre los componentes fue una continuación de los aspectos abiertos en la ponencia previa, todos coincidieron en que el producto tiene la máxima calidad, tradición, vínculo cultural, vertiente etnográfica y atractivo; pero que, paradójicamente, necesita un máximo esfuerzo para motivar su conocimiento y utilización.



Por la tarde, se presentaron diversas ponencias que, tal como sucedió en el I Foro, tocaron diversos temas de actualidad relativos al azafrán.

Así, se realizó una descripción de la producción de azafrán en la zona del Jiloca, **El Azafrán de Aragón: puesta en valor de la calidad**, por *Ana M^a Sánchez Gómez* del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón; se dialogó sobre las probables futuras líneas de trabajo para la aplicación de la robótica en este sector, **Utilización del robot de cables para la automatización del cultivo, recolección y el procesado del azafrán**, por *Antonio González Rodríguez* de la UCLM; se describieron los mecanismos moleculares implicados en los procesos de generación de los componentes de la especia, **Herramientas moleculares para el estudio del azafrán**, por *Lourdes Gómez Gómez* de la UCLM; se continuaron mostrando los efectos beneficiosos sobre la salud del azafrán, **Estudio de los efectos de la crocetina, un componente bioactivo del azafrán (*Crocus sativus L.*)**, sobre algunos factores de riesgo de la **obesidad**, por *Elena Jiménez Ortega* de la UCLM; y se presentaron los avances en la descripción sensorial del azafrán de La Mancha, **Evaluación sensorial del Azafrán de La Mancha. Nuevas aportaciones**, por *Carlos Verde Chamero* y *M.D. Salvador Moya* de la UCLM que fue presentada por el gerente del Consejo Regulador.



29 de septiembre

Comenzamos la segunda jornada del Foro con una interesante ponencia (**El producto gourmet y su comercialización**) a cargo de *Sergio Casares*, Gerente de Casares Gourmet Export, que hizo un análisis del producto gourmet en el ámbito de la exportación, así como un recorrido por las claves que debemos seguir para vender nuestro producto en el mercado internacional (estudio de mercado específico para nuestro producto, un packaging coherente, participación en ferias a través de nuestra DOP, asociación con empresas locales, desarrollo de material de apoyo a la venta, paciencia y flexibilidad, visitas de apoyo a clientes, páginas web, etc).

La siguiente ponencia **Creer en la marca** corrió a cargo de *Antonio Sánchez-Migallón Andrés*, Director General de Oportunidades y Estrategias, SL. Una ponencia enormemente motivadora que puso en valor el cambio de paradigma que debe realizar la persona para que cambie el producto. Asimismo se hizo incapié en la necesidad de generar confianza en los stakeholders de nuestras empresas. De mantener un pensamiento estratégico basado en valores como el deseo de actividad, de ser único y especial, de atreverse a ser modelo, de ser los mejores, de alcanzar logros. Recuperar la creatividad, la flexibilidad y la adaptabilidad de un niño en todas nuestras acciones de empresa. Igualmente se alentó al público asistente a ser conscientes del valor que aportamos como empresa y como personas y de entrenar habilidades.

Tras un breve descanso se dio paso a una mesa redonda bajo el título **La imagen en el mercado: La marca Azafrán de La Mancha**, a cargo de *Lucio Moreno* (Director de la Escuela Superior de Diseño de Murcia), *Miguel Ángel González* (Director de Marketing y Estrategias de Disiarte) y *Domingo Contreras* (Creativo y diseñador) autor del logotipo y la identidad corporativa de la DOP Azafrán de La Mancha. En la mesa se debatió sobre la importancia de poseer una imagen bien definida, relevante, consistente, original y memorable frente a un mercado eminentemente visual.

En la siguiente mesa redonda, **La comunicación de la marca**, intervino *Inmaculada Pérez Figueroa* (Gerente de Incentifor), *Eva M^a Rodrigo* (Experta en marketing gastronómico), *Veronique Gladstone* (fundadora de Simply Fabulous) y *Eusebio Pérez* (Administrador de Alondra Group Export). En la mesa se debatió sobre la necesidad de hacer uso de las redes sociales que están a nuestro alcance para difundir aún más el Azafrán de La Mancha, sin dejar de

lado la necesaria formación en comunicación 3.0, en la cual, el término cliente desaparece y las empresas se comunican con personas concretas, con cualidades y características específicas.

En conclusión, el II Foro Técnico del Azafrán de La Mancha ha significado una oportunidad muy interesante para hablar y debatir sobre la situación actual en la que se encuentra nuestro azafrán de cara al cambiante mercado actual en la que se hace preciso cambiar antiguos roles y vías de venta; así como la necesidad de hacer visible y poner en valor nuestras marcas bajo el amparo de la Denominación de Origen y su difusión a través de la nueva comunicación social que otorgan las nuevas tecnologías. ■



Fotografías en esta página
cortés de Eva Pinar Rodrigo

28 de SEPTIEMBRE

9:00 Registro y entrega de documentación Estudio de los efectos de la crocetina, un componente bioactivo del azafrán (*Crocus Sativus* L.), sobre algunos factores de riesgo de la obesidad.

9:30 Acto de inauguración
Elena Jiménez Ortega
(Facultad de Medicina. UCLM)

*Consejería de Agricultura y Pesca
Diputación de Albacete
Universidad de Castilla-La Mancha
Fundación CRDOP Azafrán de La Mancha*

29 de SEPTIEMBRE

9:00 Ponencia

El producto gourmet y su comercialización
Sergio A. Casares Fernández de Lomana
(Gerente de Casares Gourmet Export)

10:15 Ponencia

Crear en la Marca
Antonio Sánchez-Migallón Andrés
(Director General de Oportunidades y Estrategias, S.L.)

11:30

Café acompañado de pasteles con el Azafrán de la Mancha como ingrediente característico
(Ofrecido por Top Sucre)

12:00 Mesa redonda
El consumidor del Azafrán de la Mancha
Quique Cerro

(Delegado de Eurotoques en Albacete y cocinero de la Junta de Comunidades de CLM)

Ana Serrano Arroyo
(Presidenta Provincial y Regional de la Asociación APACCU)
Juan Sánchez Escobar
(Presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo APEHT)

14:00

Comida con platos con el Azafrán de la Mancha como ingrediente característico
(Restaurante El Garabato. Coordinación de Quique Cerro)

16:00 a 19:00 Comunicaciones

Herramientas moleculares para el estudio del azafrán

Lourdes Gómez Gómez,
Ángela Rubio Moraga y Oussama Ahrazem
(Inst. Botánico. Fac. Farmacia. Dep. Ciencia y Tec. Agroforestal y Genética. UCLM)

El Azafrán de Aragón: Puesta en valor de la calidad

Ana M^a Sánchez Gómez
(Unidad de Hortofruticultura. Centro de Invest. Y Tecn. Agroalimentaria de Aragón)

Utilización de robot de cables para la automatización del cultivo, la recolección y el procesado del azafrán

Antonio González Rodríguez
(Dep. de Mecánica Aplicada e Ingeniería de Proyectos)
Fernando Castillo García
(Dep. Ingeniería Eléctrica, Electrónica, Automática y Comunicaciones. UCLM)

Evaluación sensorial del Azafrán de La Mancha
Nuevas aportaciones

Carlos Verde Chamero y M.D. Salvador Moya
(Dep. Química Analítica y Tecnología de los alimentos. UCLM)

13:30

Mesa redonda
La comunicación de la Marca

Inmaculada Pérez Figueroa
(Gerente de Incentifor. Congresos y Formación)

Eva M^a Rodrigo
(Experta en marketing gastronómico)

Veronique Gladstone
(Fundadora de Simply Fabulous)

Eusebio Pérez Pastor
(Administrador de Alondra Group Export)

15:00

Comida con platos con el Azafrán de la Mancha como ingrediente característico
(Restaurante El Garabato. Coordinación de Quique Cerro)

17:00

Presentación y visionado película:
"La Mancha y el azafrán" (1933)
(Asociación Española de Cine e Imagen Científicos (ASECIC))

18:00

Clausura del Foro



AZAFRÁN, ESENCIA MANCHEGA

POR EVA MARÍA RODRIGO

Experta en marketing gastronómico

& QUIQUE CERRO

Delegado de Eurotoques en Albacete

y Cocinero de la Junta de Comunidades de CLM



Un tesoro escondido en una flor...ese es el denominado “oro” de La Mancha, el oro rojo. El mejor azafrán del mundo tiene apellidos, y son manchegos.

Sinónimo de lujo, el azafrán ha pasado de ser usado en la cocina de lumbre y puchero de nuestra tierra, a ingrediente “gourmet” en la cocina de vanguardia.

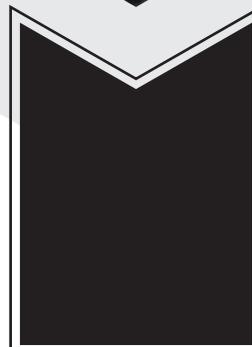
La cocina está de moda, de eso no cabe duda. Y esto hace que los comensales sean cada vez mas exigentes tanto en elegir el restaurante al que ir, como en lo que desean comer. Este mayor conocimiento hace que los cocineros debamos preocuparnos en conocer las propiedades, técnicas y usos de los productos que utilizamos y en concreto, hablemos del azafrán.

Las posibilidades que nos ofrece el uso del azafrán en la cocina, van ligadas a la maestría e inquietudes que los cocineros actuales desarrollan en los fogones que regentan. Ya no vale con añadir unas hebras por encima de un guiso, unos minutos antes de servirlo. Ahora debemos conocer las propiedades que el azafrán nos aporta a cada tipo de plato. El sabor debe ser proporcionado al plato en el que vaya incluido. De igual manera el color, que va ligado a su uso, debe estar en armonía. Todo ello hace que el cocinero se haya convertido en un divulgador de las bondades de su uso y el saber utilizarlo de manera correcta, hará que el plato sea un éxito o un fracaso.

El azafrán de La Mancha, es mucho más que una especia de intenso aroma. Pero debemos conocer un poco más como sacarle el mayor rendimiento.



“El azafrán es mucho más que una especia”





Partimos de la base, de que el Azafrán de La Mancha es el de mejor calidad del mundo, y esto es debido tanto a la forma de recolectar las flores, una a una, como al método de tostado; único en el mundo y que le confiere un aroma y sabor más pronunciado. Esto hace que no todos los azafranes que encontramos en el mercado sean iguales, ni mucho menos.

Lo primero que debemos saber, es que sabor y aroma no es lo mismo. El sabor lo apreciamos en la boca y el aroma trasciende a las fosas retronasales. El sabor del azafrán se caracteriza por un notable amargor y un penetrante aroma particular que se asemeja al heno. Esto, que en principio es una defensa de la planta para defenderse de los insectos y otros animales, también puede estropear el plato que estemos cocinando si no sabemos tratar el azafrán de la manera correcta.

Las especias son potenciadores del sabor, ingredientes añadidos para ensalzar el plato principal; por eso no se trata de “especiar” sino de aromatizar al plato que acompañan. Las especias deben ser como los actores secundarios de una película, deben realzar el argumento, no complicarlo.

¿Cómo? Lo primero de todo es saber elegir qué azafrán utilizar. A la hora de comprar un azafrán de calidad, debemos comprobar que esté bien tostado y secado, que no esté húmedo. Que la proporción de los estigmas (*la parte roja de las hebras de azafrán*) con

respecto a los estilos (*la parte amarilla*) sea la mayor posible, y que el tamaño de los estigmas sea considerable (signo de una flor sana y una manipulación correcta).

Y teniendo todo eso en cuenta, y una vez tengamos el azafrán en nuestras cocinas, deberíamos tostarlo de nuevo antes de su uso, a unos 100° grados en el horno envuelto en papel de aluminio unos 6-7 minutos, o en una sartén a fuego mínimo unos segundos. Con eso, moderaremos el amargor y potenciaremos el sabor. Eso hará que necesitemos menos cantidad para sacar el mayor rendimiento a unas pocas hebras de azafrán. Lo normal, en cualquier elaboración, es utilizar pequeñas cantidades, ya que un uso excesivo hará que el plato resulte incomible y con un color nada natural.

Para sacar el mayor rendimiento a esas pocas hebras o a una pizca, si utilizamos azafrán molido; es hidratarlo en agua caliente en una proporción de 1 gramo de azafrán en hebra, por cada 2’5 litros de agua caliente a unos 65° grados de temperatura. Y dejarlo infusionar tapado unas cuatro horas, para sacar el mayor poder colorante de la infusión, y si utilizamos azafrán molido, la proporción es la misma y el uso es inmediato. Esta infusión nos facilitará su uso posterior en cualquier plato que vayamos a elaborar.

Una vez conocida la proporción y manera de sacar el mayor rendimiento al azafrán en la cocina, nos queda conocer, cómo y dónde utilizarlo para maridar los platos donde esté presente.

A la hora del color que nos aporta en los guisos, tenemos que tener presente que la *crocina* (*pigmento del azafrán*) es liposoluble, pero al combinarse con los azúcares del propio azafrán lo convierten en hidrosoluble lo que hace que sea un buen agente colorante en alimentos no grasos, como arroces y caldos.

Sabiendo todo esto, ahora nos toca ponerlo en práctica. Tradicionalmente se ha usado en guisos y arroces, pero la cocina actual demanda su uso en otras elaboraciones. Marida muy bien con emulsiones lácteas, (cremas y salsas), a cualquier guiso de pescado le da un toque de distinción, a los platos de pasta les aporta un color y aroma característico y ciertas masas de bollería o helados mejoran considerablemente con su uso. Siempre en la proporción correcta.



Ensalada Daikon, Pez mantequilla & muselina de azafrán (4 personas)



INGREDIENTES

Rábano Daikon
Vinagre arroz
Salsa ponzu
Aceite de sésamo tostado
Pez mantequilla
Lima
Nata 36% mg
Aceite oliva virgen extra
Azafrán
Sal
Yema de huevo
Mirim
Salsa de soja



ELABORACIÓN

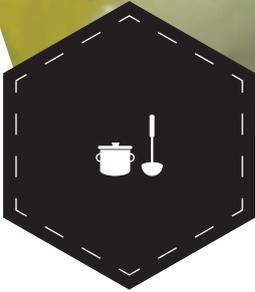
Se pela y raya el rábano daikon. Se aliña con el vinagre de arroz y el aceite de sésamo tostado y un poco de salsa ponzu. Se corta el pez mantequilla en láminas y se reservan en forma de pequeños rulos.

Se infusione la nata con el azafrán, enfriar y reservar. Se elabora una mayonesa y se le añade la nata infundada.

Se dispone el rábano daikon sobre la concha de un erizo, se colocan dos pollitos de pez mantequilla y se napan con la muselina de azafrán.

Se acompaña con unas gotas de mirim y salsa de soja.





Helado de queso, esponja de azafrán & yogurt liofilizado



INGREDIENTES

Helado de queso manchego
Crema inglesa
infusionada con queso manchego

Esponja de Azafrán
Harina
Huevo
Nata
Leche
Azafrán
Azúcar

Una naranja
Azúcar
Yogurt liofilizado



ELABORACIÓN

Pelar la naranja reservando la piel. Cortar en tiras sin la parte blanca. Blanquear en agua hirviendo 3 veces. Reservar.

En un cazo, colocar el zumo de la naranja y su peso en azúcar, cocer y añadir las tiras de piel de naranja y terminar la cocción. Reservar.

Infusionar la leche con el azafrán, y mezclar con el resto de ingredientes, colar y verter en un sifón, agitar y llenar 1/3 de un vaso de plástico. Cocinar 45 segundos en el microondas, enfriar y reservar. Verter en la sorbetera la crema inglesa de queso y azafrán, congelar.

Disponer una quenelle de helado sobre el plato, a su lado dos esponjas de azafrán. Decorar con la naranja confitada, el jugo de la misma y añadir el yogurt liofilizado.

ENTREVISTA

JUANJO RUIZ

CHEF DE LA SALMORETECA



Juanjo Ruiz (32 años), sevillano de nacimiento pero afincado en Córdoba, es el chef de La Salmoreteca. (Córdoba, Paseo de la Victoria, s/n) Un espacio gastronómico en el que se investiga, desarrolla y degusta un plato cordobés por antonomasia: el salmorejo, para el que ha creado ya más de 700 recetas.

Pese a su juventud, este cocinero cuenta con numerosos premios y reconocimientos como la Tapa Gandora de Córdoba Califato Gourmet de 2014 (con un jurado compuesto por siete chefs con ocho estrellas Michelin), o ser finalista del Campeonato de España de jóvenes Chef (Vitoria-Gasteiz, 2011).

Recientemente, Juanjo a redescubierto el azafrán con DOP Azafrán de La Mancha, y quiso conceder una entrevista a Manto para comentar su experiencia.

¿Cómo has conocido nuestra especia y cuál ha sido su experiencia?

Era una especia que ya conocía, pero no en profundidad ni en su estado puro. Si había tenido contacto con ella, pero fue en unas de las jornadas organizadas por la DOP, cuando realmente la conocimos, la redescubrimos mejor dicho, y nos cautivó y sorprendió. Gracias a esas jornadas, en nuestro taller de creatividad nos pusimos manos a la obra, nos dispusimos a conocer desde el origen, esa cultura y arraigo que existe, saber más de ella desde un punto de vista físico-químico, y sensorial y no desde el comercial. Sólo así supimos leer, comprender el ingrediente, de la misma forma que quien sabe solfeo y lee una partitura, la toca, la interpreta, y no como el que toca de oído.

¿Qué te ha sugerido el azafrán en tus platos y creaciones?

Casi siempre lo teníamos relacionado con su uso en arroces, sofritos, o majados, para luego añadirse a cualquier otra elaboración, y casi siempre en el mundo salado, pero es un ingrediente lleno de posibilidades y que da mucho juego en el mundo dulce o en la cocktelería. Otro de los aspectos a considerar y que nos sugirió seguir trabajando con este ingrediente, fue incluirlo en una elaboración clásica y tradicional como es el salmorejo, donde nunca antes se había utilizado, haciendo un salmorejo de azafrán.

¿Cómo crees que puede dársele un mejor uso, cuál sería su futuro en la cocina?

Su uso, y buen uso, parte de la calidad, de ese arraigo cultural del producto y de que la gente, cocineros u otras personas que lo consuman, sepan de la calidad que tiene, sepan de su real valor, que más allá del precio es un ingrediente con mucha rentabilidad teniendo en cuenta lo poquito que hace falta usar y como colorea o aporta sabor y olor, siempre que sea de calidad, con el certificado DOP, a diferencia de otros azafranes de dudoso origen



*Salmorejo de maíz & azafrán
con caviar de arenque*

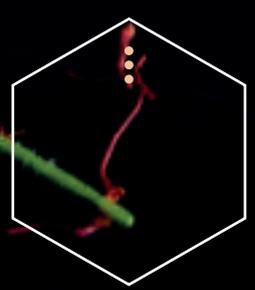


que serán más baratos, pero que a la larga sirven de poco. En definitiva una labor de comunicar lo que hay detrás del producto, las familias, el origen y la historia del ingrediente, ya que se valora, incluso se paga, aquello que se conoce, que tiene un valor diferencial. Creo que en la cocina debería revalorizarse su uso, fomentarlo con talleres, jornadas y simposiums gastronómicos, para ganarle la batalla a los colorantes.

Sin duda nos encontramos, como cocineros, ante un producto que tratamos como nuestro, que lo sentimos como uno más dentro de esa paleta de sabores, colores y olores con las que trabajamos y que nos ha 'reilusionado' y animado a consumir desde un punto de vista totalmente diferente, y lo más importante apostar por este tipo de DOP, ya que representa sin lugar a dudas un producto más rentable. Ciertamente es que su precio es elevado en comparación con otros productos, pero es que lo que hay detrás y lo que no se ve, ese esfuerzo, esa tradición, ese legado... lo hacen, yo creo, hasta barato, y más teniendo en cuenta que la cantidad que se usa, que es poca para el rendimiento y el sabor que da a cualquier elaboración, y de la misma forma que nadie se come un kilo de trufas de 1000 € ó 3000 €, ocurre lo mismo con el azafrán manchego, que sin lugar a dudas es con el que mejores resultado, sabor y perfume hemos logrado.

Muchas gracias Juanjo por tus palabras.

Un fuerte abrazo y a seguir cocinando con pasión, con alegría y con Azafrán con DOP Azafrán de la Mancha.





*Bacalao confitado & lacado,
con salmorejo de azafrán
& acentos de flores agridulces*



Para saber más de Juanjo Ruiz:
lasalmoreteca.com





EL AZAFRÁN EN TU COCINA



POR GRACIA ROLDÁN LUCHENA
Comunicadora gastronómica



“Especia única en el mundo”

Creo que el Azafrán de La Mancha se utilizaba más en los hogares antiguamente que ahora, aunque últimamente parece haber cobrado de nuevo protagonismo en nuestras cocinas.

Se vuelve a lo natural, y la falsa idea de que el azafrán sale caro en la cocina está desapareciendo porque hemos comprobado que bien utilizado rinde mucho, además, para cada comida, sólo se necesitan unas hebras y en un gramo de azafrán hay unas doscientas cincuenta.

A la hora de comprar, debemos buscar envases con el sello del Consejo Regulador DOP Azafrán de la Mancha porque es lo que nos garantiza su calidad y procedencia.

Nuestro clima y la forma de tratar las hebras, desde su recolección hasta que se envasan, hacen que el Azafrán de La Mancha sea una especia única en el mundo.

Añadir unas hebras de azafrán al caldo de nuestras legumbres mientras cuecen, no sólo las enriquece con sabor, aroma y color, sino que las hace más digestivas.

En los guisos de carne o pescado ocurre lo mismo. Se pueden añadir enteras o pulverizarlas en el mortero antes de echarlo a la olla o puchero para que cueza todo junto.

Las albóndigas de carne quedan estupendas con unas cinco o seis hebras de azafrán. Yo las añado después del sofrito, en el momento en que añado el agua. No hay que olvidar que el Azafrán de La Mancha ya viene tostado y listo para ser utilizado.

He hablado de las albóndigas de carne pero a las albóndigas de sepia les da un toque especial. ¿Cómo se hacen? Pues ahora mismo te lo cuento ya que ésta no es una receta muy popular en Castilla-La Mancha y merece la pena ser conocida.



Albóndigas de sepia con Azafrán de La Mancha *(4 personas)*



INGREDIENTES

1 sepia
1 cucharada de pan rallado
2 ó 3 dientes de ajo morado
1 cucharada de perejil picado
1 huevo
1 cebolla
Sal
3 hebras de azafrán de La Mancha
Harina para rebozar las albóndigas
3 ó 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 litro de fumet o de agua
½ vaso de vino blanco o cerveza



ELABORACIÓN

En un mortero, machacas las hebras de azafrán con algo de sal hasta que queden como polvo y lo añades a la leche templada. Lo dejas infusionar mientras preparas el resto de los ingredientes. Es infusionando el azafrán como más provecho y rendimiento se le saca.

Limpias la sepia y la picas con la picadora y procura no pasarte para evitar que quede una pasta. Échala a un cuenco grande. Picas los dientes de ajo y el perejil y lo añades a la sepia. Echas el pan rallado y el huevo.

Lo mezclas todo muy bien y añades la leche que ya tendrá un color amarillento.

Forma las albóndigas. El tamaño depende de tu gusto. Yo uso la cantidad que cabe en una cucharita de postre.

Las enharinas, las fríes en aceite de oliva virgen extra y las reservas en una fuente.

Para enharinarlas suelo usar un vaso. Echo una cucharada de harina y hago girar las albóndigas. Según se va gastando la harina, voy echando más.

Después picas mucho la cebolla y la sofríes hasta que se dore

muy bien. Suelo usar una cucharada de aceite por persona para el sofrito.

Cuando la cebolla esté dorada, añades la harina que ha sobrado del rebozado y cuando esté bien mezclado, añades la cerveza o vino blanco. Yo casi prefiero cerveza porque me gusta que la salsa quede suave.

También me gusta pasar la cebolla por el chino o por la batidora para evitar encontrar trocitos aunque no siempre lo hago. Depende de las prisas que haya.

Una vez se ha evaporado el alcohol, añades el agua donde has cocido gambas y el vaso con el azafrán y cuando rompa a hervir, echas las albóndigas. Suelo echar a ojo la cantidad de caldo. Arriba dije que tal vez sea un litro pero puede ser algo más.

Las dejas cocer 10 ó 15 minutos o hasta que la salsa espese y esté a tu gusto.

Si es necesario, un par de minutos antes de apartarlas del fuego, rectificas la sal.

Perfectas como aperitivo o como plato principal.







¿Y qué hay de la tortilla de patatas con azafrán? Una delicia. Para una tortilla de ocho huevos sólo hay que pulverizar unas cinco ó seis hebras de azafrán y dejarlas infusionar con huevo batido unos diez minutos. Cuando las patatas estén confitadas y las hayamos escurrido, se mezclan con el huevo y se cuaja la tortilla.

No sólo se puede utilizar el azafrán en los guisos. Añadirlo a salsas caseras como el alioli es un acierto. Hay un falso alioli que hago de vez en cuando y que siempre gusta. Es perfecto para acompañar verduras a la plancha o para preparar aperitivos.

Con las anchoas combina muy bien. Sólo hay que asar tres dientes de ajo morado y mezclarlos en el mortero con azafrán que habremos molido mientras se asaban los ajos, añadir un yogur griego sin azúcar y mezclar con ayuda de un tenedor, echar un poquito de pimienta negra y rectificar de sal.

Donde también sorprende el sabor del azafrán es con los dulces. Una crema pastelera con Azafrán de La Mancha es algo inolvidable para quien la prueba por primera vez. Con ella podemos hacer unos buñuelos deliciosos.

¿Y si para terminar la comida tomamos una infusión de azafrán? Sólo hacen falta un vaso de agua templada y nueve hebras de esta especia, quince minutos para que el azafrán deje su esencia y cuando la vayas a tomar, algo de miel si la deseas endulzar.

¿Aún crees que el Azafrán de La Mancha tiene pocos usos en la cocina?

Visita el blog de Gracia Roldán:
pinchosycanapes.wordpress.com



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



Manto es una publicación
del CRDOP Azafrán de La Mancha



Síguenos en:    

doazafrandelamancha.com



Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida

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



Manto es una publicación
del Consejo Regulador
de la Denominación de Origen Protegida
Azafrán de La Mancha



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

