



Manto

Una publicación del **CRDOP Azafrán de La Mancha**
nº3 MMXVIII





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



SUMARIO



Manto

nº 3

- 4** **El azafrán, mucho más que un lujo a nuestro alcance**
Por Inmaculada Cañibano
- 10** **Inspiración Medieval**
Por Antonio Morales
- 14** **Compuestos bioactivos de interés en el Azafrán de La Mancha**
Por José Miguel Soriano y Cruz Martínez
- 20** **Anuario 2017 de la DOP Azafrán de La Mancha**
- 26** **III Foro Técnico del Azafrán de La Mancha (Valencia)**
- 30** **El cultivo del azafrán como estrategia doméstica en los pueblos latifundistas de La Mancha**
Por Miguel Lucas
- 41** **Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha**
Por Pedro M. Pérez



EL AZAFRÁN, MUCHO MÁS QUE *UN LUJO* A NUESTRO ALCANCE



Cada amanecer la diosa Eos deja ondear su largo velo para teñir el cielo con infinitos matices mientras se encarga de abrir las puertas al Sol y esparcir el rocío sobre la tierra.

Es la victoria de la luz sobre las tinieblas,
el triunfo de la vida simbolizado
a través de siglos y culturas
con la magia y el color del azafrán.

La diosa Aurora triunfando sobre la noche
Jean-Honoré Fragonard
1755-56
Colección privada



Inmaculada Cañibano Olivares
Escritora
*Miembro de la Academia
de Gastronomía de Castilla y León*

“**S**OL RADIANTE de España vertido en sus guisos”, así rezaba la frase publicitaria del cartel pintado por Barba para un calendario de 1950, por encargo de una marca de azafrán. Ilustrado a base de paella y mujer española, tan tópicos como resplandecientes gracias al condimento utilizado.

Los símbolos son lo que son, con su parte buena y sus inconvenientes, como todo, pero es más fácil reciclarlos actualizándolos, que gastar tiempo y energía en librarlos de ellos.

Durante décadas hemos sido vistos como la tierra del sol y la paella. Y ya sea para el foráneo o el autóctono es posiblemente nuestro plato más internacional, con el que más se nos identifica y que se consume dentro o fuera de las casas, sea cual sea la época del año. Es cierto que nuestra riqueza gastronómica reside en la variedad de productos y la singularidad de preparaciones de las cocinas territoriales, pero si necesitáramos un común denominador, haga calor o mucho frío, nos encontraríamos con un arroz, por más que el refrescante gazpacho reivindique protagonismo mediático.

Tiene además la paella ese añadido de rito, de plato festivo comido en común, de tener una preparación con mucho de representación en la que el oficiante seduce y se luce ante los comensales.

Afortunadamente tanto el turismo nacional como el internacional se mueve cada vez más por unos cauces de conocimientos gastronómicos que le llevan a buscar la calidad y la autenticidad de los platos. Es un turismo creciente que nos obliga a repasar qué hacemos y cómo lo hacemos.

Lo que sí es un tópico a combatir es creer que es caro el azafrán que se ha certificado en su origen y tiene más que demostrado un valor organoléptico superior. Más aún si tenemos en cuenta que se va a necesitar una cantidad mínima en la elaboración de platos cuyos ingredientes principales son productos de alto valor gastronómico y nada baratos en algunos casos. Sustituir nuestro azafrán por otro de calidad



1

inferior o, peor aún, hacerlo por sucedáneos, es robar a la receta un ingrediente de lujo que no se limita únicamente a aportar color, aunque eso también lo haga. Es en cierto modo un engaño al paladar, tanto como lo sería rellenar una botella de nuestro vino favorito con otro de inferior calidad y precio a la hora de servirlo a nuestros invitados.

Aunque, para empezar, hay quien se deja llevar por lo arraigado del refrán sin conocer lo que supondría en coste real el uso del auténtico y la repercusión en el total del escandallo: valor y precio están a mucha distancia en este caso.

El azafrán en la cocina

El azafrán, como fue también el caso de otras especias, comenzó a utilizarse en la cocina después de que su uso medicinal pusiera de manifiesto lo que pueden mejorar un plato, no solamente por lo que aportan en sí mismas, sino también por lo que potencian las cualidades del resto de los componentes del mismo.

Aroma, color, sabor, textura, virtudes terapéuticas, todo unido y vestido por una abundante literatura plagada de mitos y leyendas que con el tiempo y la

2



Un mejor conocimiento del azafrán, pasa irremisiblemente por recordar antiguos usos en platos aún vigentes e incorporarlos a otros de nueva creación.

ciencia se está demostrando tener mucho más de conocimiento empírico que de pura superstición.

Por lo tanto no es nada de extraño que haya traspasado siglos, culturas y creencias religiosas para aparecer en el *arroz del Sabbat*, la *harira del Ramadán* y el *potaje de Cuaresma*. Los ingleses tienen un bizcocho de azafrán, que se elabora desde tiempos de Eduardo III y el auge del mercado de 'Saffron Walden'. Y nos encontremos una rica dulcería azafranada en Cornualles o los tradicionales bollos que se elaboran el día de Santa Lucia en Suiza.

Arroces en sus versiones dulces o saladas, gallina en pepitoria, variados escabeches, sopas y zarzuelas de pescado, potes y pucheros, pastas, panes, licores... En todos ellos el azafrán no sólo añade sus propias cualidades sino que realza sabiamente las ajenas. Hay recetas significativas de cocina clásica que sin su presencia puede que mantengan el nombre, pero desde luego no son las mismas. Y no olvidemos que siempre hay que volver a los clásicos para tener buenos cimientos creativos.

Para no retrotraernos demasiado buscando literatura gastronómica, que la hay, comenzaremos citando el *Libro de guisados, manjares y potajes*, intitulado *Libro*



de cocina de Ruperto de Nola que supuso un punto de inflexión en la época por su gran repercusión, con numerosas reediciones en el siglo XVI, y que sigue siendo un referente en nuestros días. Sus recetas suponen un puente entre la cocina medieval y la del Renacimiento, siempre teniendo en cuenta que nos estamos refiriendo a la cocina reservada para una clase refinada y culta, obviamente con poder económico para conseguir el personal y los ingredientes necesarios para elaborarla.

En el discurso de entrada a la Academia Aragonesa de Gastronomía del Dr. Abad Alegría, contestado por D. José María Pisa, que versa sobre el color en la cocina fundamentado en el especiado con azafrán y pimentón, se hace entre otras aportaciones interesantísimas fundamentadas con abundante y útil bibliografía, un repaso del uso de estas especias en los libros de cocina más relevantes desde el siglo XIV al XX. En el citado Nola aparece el azafrán en un 27% de las recetas, subiendo notablemente en el de Hernández Maceras, a principios del XVII, en el que el azafrán aparece en un 46% de las recetas. A partir de ahí, los representantes de los siglos siguientes, como Martínez Montañó, Altamiras o Muro, no llegan ni de lejos a esos halagüeños porcentajes, que quedan bajo mínimos en el popular recetario de Simone Ortega, al llegar al siglo XX.

En una época como la actual, con una profusa difusión de recetas y consejos gastronómicos por medios impensables hace apenas medio siglo, un mejor conocimiento del azafrán, sus aplicaciones culinarias y su correcta utilización, pasa irremisiblemente por recordar antiguos usos en platos aún vigentes en los que se ha visto sustituido o desterrado y, al mismo tiempo, incorporarlo a otros de nueva creación.

Repasar geográfica o históricamente la presencia del azafrán en las cocinas, pone de relieve que en su uso se mezcla siempre gusto y rito, tradición y celebración. Si la gastronomía es el arte de convertir la necesidad en placer, el azafrán se convierte en ese toque mágico que viste de lujo a los ingredientes comunes, transformándolos, tendiendo un puente entre la prosaica mesa familiar y el ara de las ofrendas a los dioses.

El azafrán en las salsas básicas de Ruperto de Nola

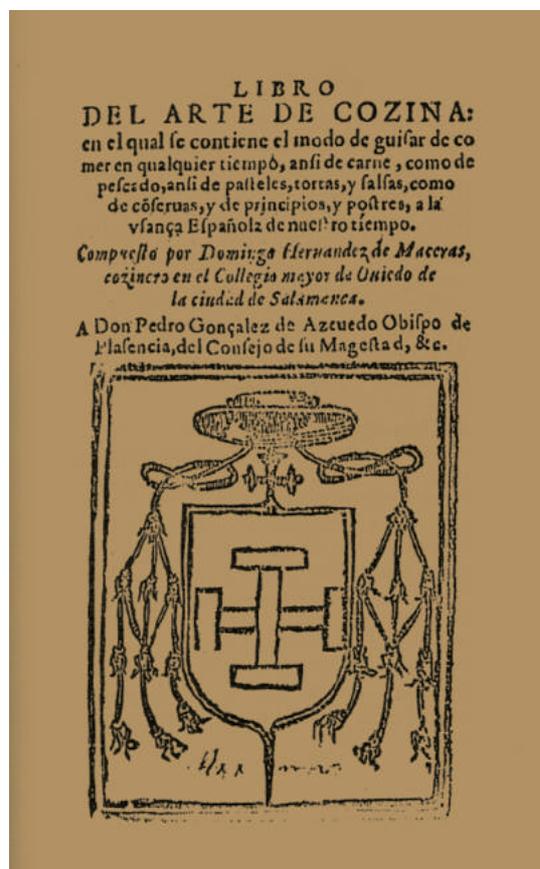
Salsa común
Jengibre, canela, pimienta, clavo, nuez, macis y azafrán

Salsa fina
Canela, jengibre, pimienta, macis y azafrán

Salsa de pavo
Jengibre, canela, clavo, granos de paraíso y azafrán



3



4

1. Condimento Salsafrán
Ilustración de Barba
Novelda (Alicante), 1950
Papel cuché en relieve offset sobre cartulina

2. Mercado de Saffron Walden
Distrito Uttlesford de Essex, Inglaterra

3. Libro de Guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina”
Ruperto de Nola, 1525

4. Libro del Arte de cocina
Domingo Hernández de Maceras,
1607

De supersticiones y ciencia

PODEMOS INTERPRETAR la farmacopea, en su concepción más amplia, como el conjunto de los remedios útiles para la curación de los males humanos. Remedios que se han ido transmitiendo y mejorando a través de las culturas y los tiempos, adaptándolos a las necesidades de cada época, completándolos con los nuevos descubrimientos hechos en los territorios propios o los que iban llegando desde los ajenos.

La farmacopea y la cocina cubren necesidades inherentes al género humano y siguen caminos que buscan la misma meta: no podemos olvidar la importancia de la dieta para salud y que el culto al deporte y al cuerpo no es algo que se haya inventado en nuestros días.

Ya en el *Papiro de Ebers* (1700 a.C.) se cita la utilidad del azafrán para mejorar la vista. La Biblioteca de Asurbanipal o Hipócrates, padre de la medicina, no se olvidan de nuestra preciada especia.

Los sumerios utilizaban el azafrán para curar la tristeza y la melancolía y elaboraban filtros de amor que usaban como bebedizos o llevaban consigo dentro de un saquito colgado del cuello. Curiosamente, un paseo rápido por internet nos lleva a recomendaciones similares en algunas páginas de nuestros días, como una infusión con tres hebras de azafrán que se ha de beber con luna llena u otra con la que tendremos que dar tres vueltas al espacio que queramos purificar.

Cleopatra se servía de la preciada especia como uno de los componentes básicos en sus perfumes y tratamientos cosméticos. El pueblo egipcio profundizó muchísimo en el conocimiento de sus propiedades, mezclando siempre sus aplicaciones terrenas con las espirituales. Pongamos como ejemplo los embalsamamientos, en los que el azafrán era utilizado tanto por su capacidad de conservación como por su color dorado, asociado al culto y honra de los dioses.

En Grecia los encargados de recolectar las flores eran jóvenes, sanos, fuertes y guapos, porque se creía que de esta forma se incrementaba el poder vigorizador de la planta y así serían mucho más efectivos los aceites y pomadas elaborados a partir de las mismas, destinados fundamentalmente a curar heridas y aplicar masajes musculares.



Los romanos lo utilizaban en sahumeros purificadores, práctica que siguió a través de los siglos, especialmente durante la Edad Media, tan sobrada de pestes y necesitada de purificaciones.

Es también en la Edad Media, con su gusto por el uso del dorado en las artes, cuando aparecen interesantes textos recopilatorios de recetas y técnicas de aplicación del mismo, en las que no siempre cuentan todo, pero sí nos dejan ver la presencia del azafrán en ellas. Bien sea por coste, bien por la dificultad de

aplicación del oro en algunos materiales, bien por conseguir una mayor resistencia al paso del tiempo, aparecen mezclas de otros componentes que varían en función de su destino final. El “*Manuscrito de Ademar*” el “*Mappae Clavicula*” o el “*De coloribus*” de Heraclio son una muestra de esta bibliografía.

En la Venecia del siglo XVI las mujeres se aplicaban una mezcla de azafrán, miel y limón sobre el cabello, dejándola actuar al sol hasta conseguir esa tonalidad conocida como rubio veneciano que podemos ver en las hermosas mujeres retratadas por Tiziano. La mezcla de azafrán y miel es muy utilizada en los remedios caseros para los problemas dentales, sobre todo en los niños.



Es también en el siglo XVI cuando Paracelso crea el láudano, la panacea que pretendía curarlo todo y que consistía en una tintura de opio con el añadido de azafrán, clavo, canela y vino blanco.

Aunque, obviamente, no acababa con todas las enfermedades, como pretendía, sí calmaba los dolores que producían, por lo que obtuvo un enorme éxito. Por ese motivo surgieron distintas variantes de la fórmula original, como la del doctor Sydenham, conocido como el Hipócrates inglés, que reformuló el láudano original diluyendo el opio en vino de Málaga, con azafrán, polvo de canela y clavo, bautizándolo con su propio nombre y encargándose de difundirlo como un imprescindible de

cualquier médico. Con ligeras variantes en sus añadidos, el láudano ha estado presente en las farmacias españolas hasta bien entrado el siglo XX.

No quiero dejar sin mencionar un libro en el que el azafrán aparece en jarabes, infusiones, lavativas o emplastos, *Medicina doméstica* ó *Tratado completo del método de precaver y curar las enfermedades con el régimen, y medicinas simples del Doctor Buchan* y traducido al español por Antonio de Alcedo. Este curioso tratado está lleno de remedios de andar por casa, es decir, para prevenir gracias a los hábitos de higiene y alimentación.

El **III Foro Técnico del Azafrán** celebrado en la Facultad de Farmacia de Valencia (*4 y 5 de octubre de 2017*) puso de manifiesto lo que se ha trabajado sobre sus propiedades desde los distintos campos, que hay mucho camino andado y muchas opciones abiertas para seguir haciéndolo.

Mientras tanto sigamos disfrutando del azafrán, algo más que un lujo a nuestro alcance.







Antonio Morales
Profesor de Educación Plástica y Visual
Licenciado por la Facultad de Bellas Artes UCLM

INSPIRACIÓN MEDIEVAL

“
S Se suele tener la idea de que la Edad Media fue una época oscura, lúgubre, tenebrosa... y según del tema del que estemos hablando así sería, pero si nos referimos al arte de las miniaturas estaremos del todo equivocados.

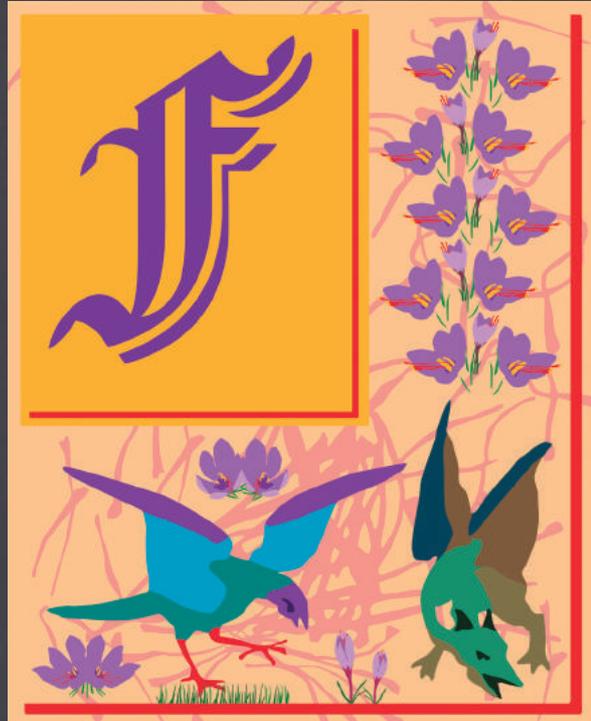
En el Scriptorium los monjes daban rienda suelta a su imaginación, ilustraban libros con minuciosidad, colorido e infinita capacidad creativa. En los pergaminos dibujaban, junto a toda clase de seres imaginarios, numerosos animales, plantas, flores y frutos.

La creación de estos manuscritos era una tarea laboriosa que requería destreza manual y conocimientos de diferentes monjes especializados, así, podíamos encontrar pergaminariis (preparaban las pieles para escribir), scriptores (escribanos monacales), legatoris (encuadernadores de pergaminos).

Los monasterios de los siglos VI-XIII hacían la función de “ciudades de Dios”, microcosmos que facilitaron una amplísima diversidad de miniaturas, con características propias moduladas por los avatares de la historia.



Salterio de Everardo
Anónimo
Primer cuarto del siglo XI
Biblioteca Estatal de Baviera





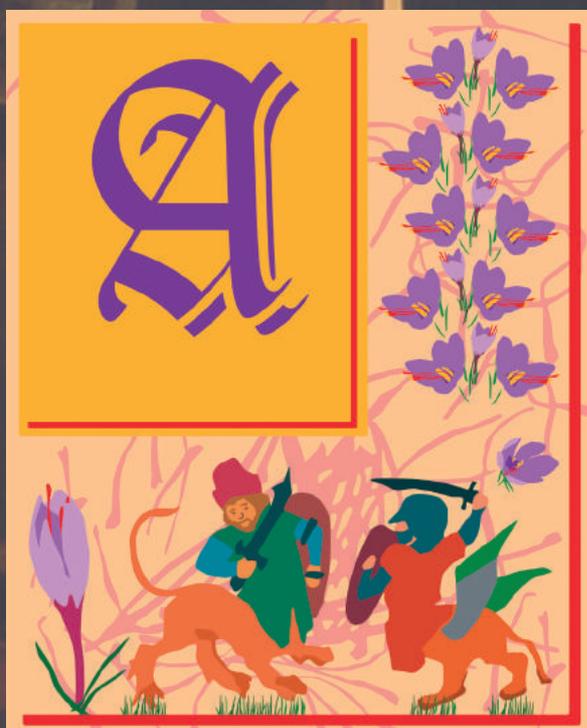
Podemos disfrutar de la variedad de manuscritos iluminados en la Web de La Biblioteca Digital Mundial:

<https://www.wdl.org/es/sets/illuminated-manuscripts/>

Estas son algunas de las características que hacen de los Manuscritos Iluminados, una apasionante herramienta artística para realizar este trabajo de dibujos vectoriales. La paleta de colores digitales me permite recrear el color amarillo de los estigmas, el rojo de los largos pistilos o el color violáceo de sus seis pétalos, integrados en composiciones armoniosas, junto a los seres reales o imaginarios del Medievo.



Para saber más:
Biblioteca Digital Mundial
www.wdl.org



COMPUESTOS
BIOACTIVOS
DE INTERÉS
EN EL AZAFRÁN
DE LA MANCHA





E

L AZAFRÁN de La Mancha es una joya culinaria, que permite dar de manera natural color, sabor y aroma, además de enriquecer cada plato que toca. En su devenir histórico cabe resaltar que ha sido apreciado y venerado. Ya los pueblos antiguos lo usaban como colorante, otorgando al color amarillo que se obtenía, el misticismo de la realeza, y las propiedades de la fertilidad, abundancia y fuerza.

A su uso textil y gastronómico, hay que sumar el medicinal, el cual, ya era recogido, en el Papiro de Ebers, siendo útil para las enfermedades renales. D. Francisco Abad Alegría en su discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía y bajo el título “*Color rojizo en nuestra historia culinaria*” ya indica que los medievales lo usan como “calefactivo, resolutivo, confortativo y aperitivo de las opilaciones de hígado y sobre todo es cordial”, mientras que en Roma se usaba como “analgésico, antiinflamatorio, depurador hepatobiliar y para el tratamiento de abscesos y úlceras tórpidas”. Tal y como indica D. Francisco en la medicación actual no se usa, pero se ha visto que tiene una “cierta acción antiviral y de control de las cifras elevadas de colesterol en sangre”. Con todo esto hay que pensar que las propiedades medicinales que el azafrán pueda tener se encuentran en su composición, en algo denominado compuestos bioactivos o biocomponentes alimentarios. Siendo



José Miguel Soriano del Castillo
Área de Nutrición y Bromatología
y Director del Food&HealthLab
del Campus de Excelencia Internacional VLC/CAMPUS
de la Universitat de València



Cruz Martínez Rosillo
Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia
de la Fundació Lluís Alcanyis-Universitat de València

Miembro del Food&HealthLab
del Campus de Excelencia Internacional VLC/CAMPUS
de la Universitat de València

mayoritariamente detectados el safranal (principal responsable del aroma), crocinas (principales responsables del color rojizo del azafrán) y picrocrocina (responsable del sabor amargo del azafrán). Y serán probablemente alguno de ellos, o el efecto sinérgico de ellos los que originan el efecto medicinal. Para esto hay que irse a la bibliografía científica y comprobar cuál de todos estos compuestos puede ser el responsable de las propiedades saludables.

Conviene descartar un error que suele aparecer en algunas páginas sobre el azafrán donde se indica que la primera referencia científica se encuentra en una publicación de 1892. Algo totalmente falso, puesto que la revista es la denominada *Medical Record* y el autor al cual se indica es el Dr. Allen. Este autor no publica sobre el azafrán, sino que hace referencia a nuevos medicamentos con olor semejante al azafrán. De hecho la primera publicación científica no es un artículo, sino una patente de 1944, y en el cual el azafrán se usa, junto con otros extractos de plantas, para una pasta dentífrica. No es hasta 1947, cuando se publica en la revista *Medical Clinics of North America* su posible uso contra la tuberculosis, mientras que en las próximas décadas, el número de publicaciones se incrementa exponencialmente. De acuerdo a estas publicaciones, surge (como en cualquier alimento) su posible utilidad como superalimento. Este concepto, aunque su uso a nivel divulgativo es bastante habitual, a nivel científico debe ser eliminado, puesto que no existe, ni existirá (aviso a navegantes), ningún superalimento. Curiosamente, el devenir histórico de los alimentos y de sus propiedades ha provocado que sea algo repetitivo su utilización culinaria, posteriormente su uso en la práctica deportiva, y culminando su empleo como producto farmacéutico. ¿En el azafrán también ocurre así? Veamos este enfoque desde el punto de vista medicinal, deportivo y cosmético.

En 2008, se observa que las propiedades del azafrán frente a las úlceras estomacales, y sobre todo frente a *helicobacter pylori*, se da por el efecto del safranal y de la crocina. Durante la última década, se observa las propiedades antidiabéticas del azafrán, tanto en la disminución de la resistencia a insulina y de los niveles de glucosa, achacando el efecto a la crocetina. De hecho, su uso en la elaboración de un pan para antidiabéticos fue propuesto por el grupo de Bajerska, en 2013, aunque la tradición popular de algunas culturas ya lo utilizan como ingredientes en panadería y pastelería, como es el caso del tradicional dulce navideño sueco denominado Lussehatt (o pan

En 2008, se observa que las propiedades del azafrán frente a las úlceras estomacales, y sobre todo frente a *helicobacter pylori*, se da por el efecto del safranal y de la crocina



de azafrán) donde una tira de masa se trenza en direcciones opuestas en cada extremo, y situándose en el centro de cada rosca una uva pasa. Por otro lado, el grupo del Dr. Mashmoul, publica, en 2013, en la revista *Antioxidants* una revisión sobre las propiedades antioxidantes del azafrán y su uso en el tratamiento de la obesidad, especificando que tanto la crocetina y las crocinas son los responsables de bloquear los radicales libres y las citoquinas pro-inflamatorias. Fruto de este potencial antioxidante, se ha visto útil para prevenir y/o reducir la sintomatología del Alzheimer, tal y como demuestra el artículo de 2017, de Finley y Gao, en el cual se centran en la propiedad de la crocina sobre esta enfermedad. En 2014, el grupo de Mancini, demuestra las propiedades hipotensoras de la crocetina. Mientras que los efectos antibacterianos frente a *salmonella enterica*, *escherichia coli*, *pseudomonas aeruginosa*, *klebsiella pneumonia*, *shigella flexneri*, *staphylococcus aureus* y *bacillus subtilis*, entre otras, puede ser debido no sólo a componentes mayoritarios sino también minoritarios; destacando entre

todos ellos, las propiedades frente a microorganismos del safranal, crocina, quercetina, miricetina y delphinidina. Reflejándose la importancia de estos estudios en aproximadamente 50 publicaciones en las últimas décadas. En 2017, su efecto antiviral contra el virus del Herpes fue demostrado por el grupo de Soleymanni achacando sus propiedades a la crocina y picrocrocina. Por otro lado, su posible efecto como potencial anticancerígeno se ha visto en cultivos in vitro reflejándose su propiedad en los compuestos bioactivos tales como la crocina, picrocrocina y safranal, principalmente. Es relevante, el interés del azafrán, por su propiedad afrodisiaca, justificada en ratas de laboratorio, en 2008, por el grupo de Hosseinzadeh, y en humanos, en 2009, por el grupo de Shamsa, donde vieron una disminución de la disfunción eréctil. Esta propiedad se mantiene en una controversia a raíz de la revisión, de 2017, del grupo de Maleki-saghooni y en donde indican que se necesitan más estudios para confirmarlo puesto que los resultados son limitados.

El lussekatt o pan de azafrán, es un dulce tradicional sueco elaborado con azafrán que se prepara para la festividad de Santa Lucía



Tal y como hemos indicado, las propiedades medicinales, luego son extrapoladas a la medicina deportiva, y en donde un solo estudio, en 2017, refleja que el consumo de azafrán reduce la inflamación y la peroxidación lipídica durante ejercicios de intensidad alta en mujeres sedentarias. Y paralelamente, la industria cosmética, lo incorpora a sus diversos productos, avalado por Fekrat e incorporado a las actas del *I Simposium Internacional sobre Biología y Biotecnología del Azafrán*. Los productos cosméticos aparecen en formato de jabón, champú y mascarillas, e incluso para masaje, y por ejemplo, con el nombre de “misteriosa Turquía” es utilizado en el Hotel Jardín Tecina, en Canarias. Tal vez sería ocasión de reflexionar y plantear a Castilla-La Mancha, usarlo bajo el nombre de “enigmático azafrán” y emplearlo como masaje y mascarillas en su comarca de producción. Por otro lado, la industria farmacéutica la ha utilizado en productos para regular el sueño y el ánimo, para reducir el apetito y adelgazar.

Con todo esto, conviene responder a una pregunta después de conocer estas propiedades. ¿Qué es mejor el consumo del azafrán de Castilla-La Mancha o los principios activos de él? Reflexionamos un instante, muchos de los estudios realizados se centran en trabajar con el compuesto bioactivo, y a veces algunos estudios reflejan resultados contradictorios, si además sumamos que se realizan muchos de estos estudios en cultivos in

vitro o sobre animales de laboratorio, la pregunta surge inmediatamente. ¿Puedo extrapolar estos resultados a los seres humanos? La respuesta es simple: No. ¿Pero, por qué ocurre esto? Si nos fijamos en los estudios, en un porcentaje del 99% no se tiene en cuenta el concepto de biodisponibilidad; el cual se define como la cantidad del compuesto bioactivo ingerido que es absorbido y convertido en su forma activa para su uso o almacenaje. De hecho este concepto incluye a la bioactividad (actividad biológica dentro del organismo), bioaccesibilidad (cantidad del compuesto activo procedente del azafrán y que está disponible para su absorción), bioconversión (cantidad de biocomponente transformado en el cuerpo en formas activas) y bioeficacia (eficacia con la cual el compuesto bioactivo ingerido es absorbido y convertido en forma activa).

Veamos de una manera más clara ésto para la cúrcuma. Esta otra especia tiene una serie de principios activos denominados curcuminoides, y se ha visto que su biodisponibilidad es del 10%. Lo que implica que las posibles propiedades de la cúrcuma vista en laboratorio, luego no se cumplen en la vida real. En el caso del azafrán, sólo hay probado un estudio, en 2015, por el grupo de Lautenschläger, pero con la trans-crocetina.

De ese estudio se refleja que este compuesto no estaría biodisponible para ejercer su función. Un problema grave, pero fácilmente solucionable. Habría que realizar



estudios de bioaccesibilidad no de los compuestos bioactivos, sino del azafrán en su conjunto, y probablemente observaremos que es sólo el azafrán el que origina una mayor biodisponibilidad de sus compuestos y por tanto es más eficaz para poder ejercer sus funciones biológicamente activo-medicinales. Nuestro grupo de investigación ya demostró la posibilidad de esto, en 2011, en la revista *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, pero con propóleos. Una de las líneas de futuro a explorar entorno al azafrán será el estudiar la biodisponibilidad del azafrán, tanto a nivel culinario como medicinal y probablemente dará como resultado la hipótesis que planteamos actualmente: mejor usar el azafrán de Castilla-La Mancha, que cualquier compuesto bioactivo extraído de él. A fin de cuentas los efectos individuales, a veces, se ven reforzados por el efecto sinérgico de cada uno de ellos.

De momento, y hasta que el estudio aparezca, disfrutemos del azafrán de Castilla-La Mancha en todas sus modalidades (culinarias, cosméticas y textiles) y pensemos que este producto tan cercano a nosotros tiene en su interior la magia de mejorar el estado de salud y la prevención de enfermedades. Es cuestión de tiempo y de optimizar recursos.

Por lo tanto, y hasta entonces, os deseamos buen provecho en los platos a base de azafrán de Castilla-La Mancha y que los paseos por su territorio mejoren vuestra calidad de vida.

Mejor usar Azafrán de La Mancha,
que cualquier compuesto bioactivo
extraído de él



1 DE MARZO

FIRMA DE CONVENIO
CON LA UNIVERSIDAD DE CLM

El presidente de la DOP **Azafrán de La Mancha** (Leandro Sanz), y la vicerrectora de Transferencias e Innovación (Ángela González) de la *Universidad*



de *Castilla-La Mancha*, firman un convenio de colaboración para la elaboración de un plan de marketing para la DOP.

El objetivo de este plan es poner en valor el **Azafrán de La Mancha con DOP** como producto de calidad con marca e identidad diferenciada.

A la firma de colaboración también asistió el profesor Miguel Ángel Gómez-Borja (UCLM).



7 DE MARZO

ESCUELA DE HOSTELERÍA
DE TOLEDO

El 7 de marzo de nuevo estuvimos presentes en las Jornadas con **Azafrán de La Mancha con DOP** celebradas en la *Escuela de Hostelería de Toledo*.

Las jornadas se dividieron en dos partes, una primera fase que fue eminentemente teórica y una segunda fase en la que se trató el azafrán desde un punto de vista práctico y de aplicación.



3 DE ABRIL

JORNADAS FORMATIVAS
EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA
Y TURISMO **MASTER D** MADRID

La *Escuela de Hostelería y Turismo MasterD* ofrece formación abierta especializada, combinando la metodología online, a distancia y presencial.

En sus cursos de cocina los alumnos ponen en práctica los conocimientos adquiridos en el campus virtual, al que



se suman las clases en directo con colaboradores expertos.

Durante todo el año, organizan distintas actividades complementarias para que sus alumnos amplíen experiencias relacionadas con su futuro profesional como son las jornadas formativas del **Azafrán de la Mancha**.

MasterD está presente en 24 ciudades de España y, en breve, abrirá dos nuevos centros.



4 DE ABRIL

ESCUELA SANTA MARTA
(SOLARES, CANTABRIA)

También estuvimos presentes con nuestro azafrán en el taller sobre el **Azafrán de La Mancha con DOP** que impartió la Escuela de Hostelería Santa Marta en Solares, Cantabria.



21 Y 22 DE JUNIO

FOOD SUMMIT ALBACETE

Los días 21 y 22 de junio, la **DOP Azafrán de La Mancha** estuvo presente en el *Food Summit Albacete 2017* (Palacio de Congresos).

Se trata de un evento internacional específico para el sector agroalimentario. Un punto de encuentro para compradores internacionales de varios países y para las empresas castellanomanchegas.

Las Jornadas Técnicas que se programaron, trataron las oportunidades de mercado y sus tendencias de consumo, así como importantes aspectos relacionados



con el comercio exterior como son el marketing, las finanzas, la contratación o la identificación de barreras comerciales.

La participación en estas jornadas técnicas es una gran oportunidad para poner en valor el conocimiento necesario a la hora de abordar mercados internacionales por primera vez o consolidarse en ellos.

21 DE JUNIO

FERCAM MANZANARES

La **DOP** también estuvo presente en la *57ª Feria Nacional del Campo (Fercam)* que en su apuesta por los productos agroalimentarios de calidad de Castilla-La Mancha, presentó el cordero manchego y el **Azafrán de La Mancha**.



En la conferencia se explicó su uso en la cocina, sus propiedades de protección para la salud así como su evolución y estado actual de consumo.



12 DE SEPTIEMBRE

EL AZAFRÁN DE LA MANCHA
VUELVE A LA ALHAMBRA

El pasado mes de septiembre tuvo lugar la siembra de 80 kilos de bulbos de azafrán en una parcela de 200 metros de las *huertas del Generalife* en la Alhambra de Granada.

Se trata de un proyecto de colaboración entre la Universidad de Córdoba (UCO) y el Patronato de la Alhambra en el que también ha participado el Consejo Regulador de la DOP Azafrán de la Mancha.

Los técnicos del servicio de Bosques, Jardines y Huertas de la Alhambra recibieron las instrucciones para el cultivo y la siembra del azafrán de parte de Santiago Alberca, agricultor y patrono del Consejo Regulador de la DOP Azafrán de la Mancha.

El director del *Patronato de la Alhambra y Generalife*, Reynaldo Fernández Manzano, agradeció el apoyo recibido por parte del Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha para la recuperación de formas de cultivo andalusíes y variedades tradicionales e históricas.





ANUARIO 2017



Técnicos del servicio de Bosques, Jardines y Huertas de la Aljama en las labores de siembra de los bulbos de Azafrán de La Mancha

ANUARIO 2017

9 DE NOVIEMBRE

JORNADAS FORMATIVAS
EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA
Y TURISMO MASTER D CÓRDOBA



Distinción, historia, usos y cata.
Al final de la charla que ofreció Pedro M. Pérez Juan, Gerente del Consejo Regulador de la **DOP Azafrán de la Mancha** y después



de la cata de azafrán, algunos alumnos presentaron platos elaborados con nuestra especia. Un jurado formado por profesionales los puntuó.

28 DE NOVIEMBRE

CURSO SOBRE LA **RUTA DE LA SEDA** EN VALENCIA

Valencia fue la anfitriona de un curso sobre la Ruta de la Seda. El curso se enmarcó dentro de un *Programa de Formación y Capacitación en la Ruta de la Seda* de la Organización Mundial del Turismo (OMT/UNWTO), organizado por la OMT a través de su Fundación Themis y en colaboración con la Universidad de Valencia.

Participaron reconocidos profesores de la universidad y expertos internacionales del sector turístico venidos de Asia, Oriente Medio y Europa.

En una de las presentaciones orales, ofrecida por Cruz Martínez (Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia), se habló de gastronomía, y junto al arroz, la naranja, la almendra, y la chufa, estuvo presente nuestro Azafrán de La Mancha.





30 DE NOVIEMBRE

JORNADA GASTRONOMÍA CON ORIGEN (CIUDAD REAL)

En noviembre tuvo lugar en Ciudad Real la Jornada de *Gastronomía con Origen* organizada por GastrOleum y la Asociación para el Desarrollo del Campo de Calatrava.

Participaron los nueve productos agroalimentarios de la provincia de Ciudad Real reconocidos con certificación de origen:

- Aceite Campo de Calatrava
- IGP Vino Campo de Calatrava
- IGP Pan de Cruz
- **DOP Azafrán de la Mancha**
- IGP Cordero Manchego
- IGP Berenjena de Almagro
- ETG Jamón Serrano
- Marca de Calidad Colectiva Cebolla de la Mancha
- Carne de Caza.

Se trata de una jornada dirigida a profesionales de la restauración, empresas, instituciones, consumidores, bloggers, prensa generalista y especializada, el canal Horeca.

Un evento mediático y promocional para visibilizar la calidad de los productos participantes así como de los patrocinadores.

Al final del programa se ofreció a los asistentes una copa de vino Campo de Calatrava (IGP) con degustación de las elaboraciones realizadas por los chefs en el Menú Navideño Origen Ciudad Real del año 2017.



15 DE DICIEMBRE

CHOCOLATE CON AZAFRÁN EN MASTER D MADRID



Actividad dirigida por *Elizabeth Vázquez Rodríguez*, experta pastelera, y Pedro M. Pérez Juan, Gerente de la **DOP Azafrán de La Mancha**, en la que además de explicar la importancia de nuestro azafrán se realizó un taller de cocina con tres recetas en las que se combinó el azafrán con chocolate obteniéndose resultados sorprendentes.

Agradecemos a la *Escuela de Hostelería y Turismo MasterD Madrid con Roveli Creaciones* y a los asistentes al acto, el interés mostrado.



III FORO *TÉCNICO* DEL AZAFRÁN DE LA MANCHA





EL CONSEJO REGULADOR de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha y la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València, fueron los organizadores del III Foro Técnico Azafrán de La Mancha que se llevó a cabo durante los días 4 y 5 de octubre del pasado año en la sala 'Charles Darwin' de la Facultat de Farmàcia.

Con esta edición se pretendió incrementar el conocimiento de esta especia (la única que cuenta con este nivel de protección en España) en los estudiantes de los diferentes grados de la Universitat de València, en los profesionales de la hostelería, en los técnicos, en los periodistas especializados y en los consumidores en general.

Las dos jornadas se desarrollaron con un amplio programa de actividades, impartidas o coordinadas por profesores universitarios y profesionales con amplio conocimiento y experiencia en diferentes ámbitos, que incluyó ponencias sobre la personalidad y características del **Azafrán de La Mancha**, y sobre las estrategias de marketing para su promoción; la utilización de la especia tanto en la cocina tradicional como en la innovadora mediante talleres demostrativos; comunicaciones técnicas sobre las actuales líneas de modernización y de avance tecnológico; y mesas redondas destinadas a la exposición y discusión tanto de su historia, etnografía y mística, como del estado de su consumo en la actualidad.



La ciudad de Valencia acogió el III Foro Técnico del Azafrán de La Mancha

1. Miguel Lucas (izquierda), Inmaculada Cañibano, Francisco García y Gerente Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha (derecha)

2. José Miguel Soriano, Cruz Martínez



PONENCIAS

El Azafrán de La Mancha

Pedro Manuel Pérez Juan

Gerente de la DOP Azafrán de La Mancha

Composición del Azafrán de La Mancha

Cruz Martínez Rosillo.

Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia.

Fundació Lluís Alcanyís de la Universitat de València

El Azafrán en la cocina tradicional

María José San Román

Restaurante Monastrell

Compuestos bioactivos de interés en el azafrán de La Mancha

José Miguel Soriano del Castillo.

Área de Nutrición y Bromatología.

Facultat de Farmacia. Universitat de València

Propuesta de plan de marketing para la marca DOP Azafrán de La Mancha

Miguel Ángel González Borja

UCLM

COMUNICACIONES TÉCNICAS

Caracterización química del azafrán por HPLC/DAD

Fernando Lafont Déniz, Isabel García Magdaleno

y Macarena Menéndez García

Laboratorio de Espectrometría de Masas

y Cromatografía. SCAI. Universidad de Córdoba

Presentada por Fernando Lafont Déniz

Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

Pedro M. Pérez Juan

Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha

Presentada por Pedro M. Pérez Juan

Selección clonal, aspectos fitosanitarios y estudio de consumidores en relación con la calidad del azafrán

Ana María Sánchez Gómez, Cristina Mallor Giménez,

Vicente González García, Fernando Escriu Paradell,

Azucena Gracia Royo

Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria

de Aragón (CITA)

Presentada por Ana María Sánchez Gómez.

Mecanización de la producción de azafrán

Patentes Azafraneras, S.L.

Presentada por Pedro Jiménez del Amo

Evolución del contenido polifenólico en restos florales de azafrán a diferentes temperaturas y humedades relativas

Natalia Moratalla López

Cátedra Química Agrícola. UCLM

Presentada por Natalia Moratalla López

III FORO TÉCNICO DEL AZAFRÁN DE LA MANCHA

4 y 5 de octubre de 2018



X



Posible efecto preventivo de la crocetina en la obesidad

Eduardo Nava Hernández (*Fac Medicina. UCLM*)

Sílvia Llorens Folgado (*Fac Medicina. UCLM*)

Gonzalo Luis Alonso (*Cátedra Química Agrícola. UCLM*)

Natalia Moratalla López (*Cátedra Química Agrícola. UCLM*)

Presentada por Sílvia Llorens Folgado

MESAS REDONDAS

Historia, tradición y etnografía del Azafrán de La Mancha

El consumo del Azafrán de La Mancha

SHOW COOKING

El azafrán en la cocina tradicional

María José San Román

El azafrán en la cocina vanguardista

Yeray Forès



1

1. Uno de los numerosos platos condimentados con Azafrán con DOP que se preparó en el show cooking

2. Yeray Forès

3. María José San Román

2



3

Presentaciones tradicionales

Hebra

Molido



EL CULTIVO DEL AZAFRÁN

COMO *ESTRATEGIA DOMÉSTICA*

EN LOS PUEBLOS LATIFUNDISTAS DE LA MANCHA

El cultivo del azafrán, además de su propia dinámica como producto agrario, está ligado en nuestros pueblos manchegos a significados extraeconómicos que le otorgan valores culturales y de reproducción social a los que no hemos prestado la atención merecida.





“**A** PROVECHAMOS LA oportunidad que nos ofrece la revista *Manto* para acercarnos al azafrán desde esta perspectiva antropológica y explorar así la tupida red de relaciones sociales que giran en torno al azafrán.

Estamos acostumbrados a estudiar las ciencias en sus distintos compartimentos estancos sin atender a las relaciones entre ellas.

En el caso de la economía, historia y de otras ciencias sociales no abordamos su análisis, por ejemplo, teniendo en cuenta otras variables del medio natural, y viceversa, la ecología la estudiamos como si fuera ajena a la intervención del hombre en su constante diacronía. Por otra parte, también solemos olvidar que no todos los grupos humanos funcionan con la lógica del capitalismo actual y que las relaciones sociales de producción pueden obedecer a otras estrategias económicas precapitalistas.

En el caso del medio rural tradicional, como ha sido La Mancha hasta los años sesenta de la anterior centuria, contemplamos una particular estructura económica preindustrial que no podemos comprender sin acercarnos a las complejas relaciones entre naturaleza, trabajo, tecnología, sociabilidad, creencias y otros factores culturales que contribuyeron a sostener y a reproducir el sistema de vida latifundista. Es aquí donde el cultivo del azafrán adquirirá su carta de naturaleza más notable al cumplir otras funciones de carácter social y cultural muy útiles a la estructura agraria latifundista. Como bien sabemos la implantación del azafrán en amplias zonas de La Mancha viene de antiguo y no entraremos en el debate sobre sus orígenes, no obstante hemos de constatar que no hay crónica, diccionarios histórico-geográficos, cartografías y otros textos antiguos sobre las poblaciones manchegas de cualquier época, que no citen el azafrán como recurso fundamental. Por poner solo algún ejemplo, el cronista Roa Erostarbe nos habla para 1897 de dos millones de reales el rendimiento del azafrán en Casas Ibáñez y que constituye uno de los elementos, si no el más importante, de riqueza en



Miguel Lucas Picazo

Pertenece al cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria y Profesor de Geografía, Historia y Ciencias Sociales. Profesor Asociado de la UCLM y Profesor en la Facultad de Medicina de la UCLM. Miembro del I.E.A. y especialista en Patrimonio Cultural y Antropología.

dicho partido; para Carcelén nos dice que cuenta esta en la actualidad entre sus principales elementos de riqueza el vino y el azafrán con cuyo tráfico, dado el carácter activo y emprendedor de sus habitantes, se obtiene el sustento de muchas familias; o para Hellín, que el azafrán tostado, de cuyo esquilmo se pagaban de diez y seis libras una, se obtuvieron quinientas cuarenta libras¹.

Desde que Pascual Carrión publicara “Los latifundios en España” conocemos bastante bien en qué consiste la gran propiedad latifundista, su implantación en algunos territorios de España o sus consecuencias derivadas de la insuficiencia productiva², sin embargo carecemos de trabajos que vinculen el sistema con la organización social campesina, la no industrialización, la conflictividad, los movimientos migratorios y otras cuestiones relativas a la ideología en el mundo rural. Sobre estas cuestiones, más culturales que económicas, esbozamos algunas ideas que hemos ido recogiendo fundamentalmente de fuentes orales en un trabajo de campo más amplio que pretende estudiar la sociedad rural tradicional en Castilla-La Mancha.

¹ROA EROSTARBE, Joaquín (1894): *Crónica de la provincia de Albacete*. Imprenta y Encuadernación de J. Collado, Albacete, 2 volúmenes (edición facsímil de la Diputación Provincial de Albacete, 2004). En otros textos antiguos como las Relaciones de Felipe II, el Diccionario de Pascual Madoz, Tomás López, Blanch, etc. muestran siempre referencias sobre el azafrán en esta zona.

²De la abundante bibliografía sobre el tema del latifundismo, además de P. Carrión, hay que destacar a Antonio-Miguel Bernal y sus estudios sobre Andalucía recogidos en sus obra *Economía e historia de los latifundios* (1988) y *La lucha por la tierra en la crisis del Antiguo Régimen* (1979) en las que se enmarca la gran propiedad como una estructura que se consolidó aún más tras la desamortización.

E **Los latifundios y minifundios donde el azafrán encuentra su razón de ser**

N MUCHOS PUEBLOS de la Mancha, como ocurriera en gran parte de Andalucía y Extremadura, el latifundio fue desde la Edad Media hasta la tardía penetración de la modernización agraria una permanencia estructural que ha resistido los embates de procesos de cambio tan radicales como las reformas ilustradas, la desamortización o la misma industrialización. Para que el latifundio se haya convertido en un fenómeno de larga duración no ha bastado, como normalmente creen muchos historiadores, el dispositivo de toda la infraestructura material de base agraria sino que en cada lugar ha operado un complejo sistema de relaciones en las que el parentesco, el vecindario, las creencias, rituales y otros componentes culturales han estado en primera línea de juego.

El historiador A. Miguel Bernal sostiene que “el minifundismo es el reverso de los latifundios por cuanto los pequeños propietarios, al emplearse como braceros, vendrían a regular la oferta y la demanda de mano de obra en época de máximo trabajo, atemperando los salarios máximos, al tiempo que su supervivencia se convertía en un elemento de estabilidad social³”. Efectivamente esto es así pero habría que añadir otra serie de estrategias de carácter más doméstico que también contribuyeron a mantener un equilibrio social que permitió la larga duración del fenómeno latifundista. Como veremos en estas páginas, el cultivo del azafrán en amplias superficies de La Mancha fue un factor de estabilidad y de desarrollo, como lo fue el minifundio donde se producía, y sirvió para articular otro tipo de relaciones sociales y de vecindad. En este sentido el historiador albacetense Daniel Sánchez Ortega, en su tesis doctoral sobre Los Llanos de Albacete, pone el ejemplo del cultivo del azafrán como un factor desarrollo en la comarca y su adaptación al medio natural local tanto que la trilogía mediterránea se convierte aquí en la trilogía de la cebada, azafrán y vid⁴.

La fuerza productiva de la población más humilde de estos territorios desembocó en la creación de un red de comerciantes de distintos niveles y de exportadores que, aunque residentes en centros urbanos mayores (Albacete, Valencia, Murcia, etc), contribuyeron a capitalizar la región. Desde el siglo XVIII venía gestándose una clase burguesa promocionada por el azafrán,

y también por el viñedo, dando lugar a un comercio supralocal y a la creación de redes de negocios desconocidas hasta esas fechas, especialmente en Albacete⁵.

Sin retrotraernos mucho en la historia, desde el siglo XVIII hasta casi nuestros días, en las provincias de Toledo, Ciudad Real y Albacete han convivido minifundismo y latifundismo en una alianza que ha variado muy poco; un porcentaje muy pequeño de propietarios ha dispuesto de la mayor parte de la superficie apta para los cultivos y numerosos pequeños propietarios-explotadores han trabajado en pequeñas parcelas escasamente rentables⁶. Nos encontramos, pues, en la mayor parte de los pueblos manchegos con grandes propiedades dedicadas al cereal y, en menor medida, a la viña y olivo y un mosaico de pequeñas parcelas dedicadas al cultivo de subproductos tales como el azafrán, pastos, melones, hortalizas, patatas, cañamones, zumaque, etc.

Lo que nos interesa en concreto ahora es saber cómo los mismos latifundistas facilitaban esas pequeñas parcelas, en diversos regímenes de arrendamiento, para que el grupo familiar llevase a cabo la explotación de forma rentable. Muy pronto el azafrán, si se cumplían determinadas condiciones, fue la mejor opción para la subsistencia fde los grupos familiares. En muchos pueblos nos cuentan que “se podía dar la situación de que una persona rica con un gran trozo de tierra (piazos), fracciones el terreno en varios trozos, alquilando cada uno de éstos a una familia diferente. Cada uno de estos trozos solían medir aproximadamente de dos a cuatro celemines (1 celemín son 500 metros)”



Etnografía del azafrán

³ A. M. Bernal, "El minifundio en el régimen de propiedad agraria latifundista de Andalucía", Melanges Casa de Velázquez, VII, 1972

⁴ La tesis fue publicada por el IEA con el título *Los Llanos de Albacete: la tierra y el hombre. Un proceso histórico de realización humana. Su incidencia sobre el medio natural*. 1995

⁵ Así lo ha demostrado el historiador Cosme Jesús Gómez Carrasco en su trabajo *Crecimiento económico y desarrollo comercial en la villa de Albacete (1680-1830): tratantes y mercaderes en el nacimiento de la capital*, Jesús, IEA, 2009

⁶ Todos los estudios coinciden en esta apreciación. J. Maurice en su obra *La Reforma Agraria en España*, Madrid, 1975, para las provincias de Castilla-La Mancha nos dice que la más latifundista es Ciudad Real con un 67,43% de superficie ocupada por propiedades de más de 250 Ha, seguido de Toledo con un 60,6% y Albacete con un 53,23%. Para J. Romero González en su artículo "Propiedad de la tierra y contrastes sociales en la meseta castellana durante la segunda mitad del siglo XIX: el caso de Albacete", en *Al-Basit*, número 9, 1981, pag. 105-107, no dice que el 6,8 de los propietarios posee el 81,7 de la superficie. Para P. Carrión en su op. cit. en Albacete un 0,2% de propietarios de más de 250 Ha disponían del 75% de la superficie total.

⁷ Hay poca bibliografía que nos acerque al cultivo del azafrán en La Mancha; no obstante hay que mencionar la labor que hiciera el Ateneo de Ciencias Morales y Políticas por conocer lo que ellos llamaron Derecho Consuetudinario y Economía Popular. Precisamente uno de los trabajos premiados por dicha institución fue el realizado por don Juan Alonso López de la Osa sobre el cultivo del azafrán en La Solana y que se publicó en 1897. También tenemos un manual docente que realizara el corresponsal de la Liga Agraria en Albacete, Lorenzo Jiménez Martín, con el título *Azafronero práctico* (Albacete, Imprenta Eduardo Miranda, 1900). Más recientemente la folclorista Nieves de Hoyos Sancho publicó en 1956 en la revista *Clavileño*, número 41 un artículo sobre "El Folclore del azafrán en La Mancha" y en algunas poblaciones azafraneras también encontramos pequeñas referencias históricas al tema

⁸ Extracto de un trabajo de campo realizado en Tarazona de la Mancha en un taller de Cultura Tradicional

EN LA INFORMACIÓN obtenida oralmente y en las escasas fuentes escritas que describen el cultivo del azafrán⁷ se repite el mismo proceso: la gente más humilde del lugar busca en las afueras de los pueblos unos cuantos celemines de tierra, apta para el cultivo del azafrán (suelos arcillosos no muy calizos, profundos y permeables para que las raíces no encuentre dificultades), por los que paga una pequeña cantidad normalmente en metálico por los cuatro/cinco años que va a durar la explotación.

En cada pueblo la formalización de los contratos, los acuerdos previos, la forma de pago, el cumplimiento o no del mismo, etc, se realiza de distinta manera aunque se suele repetir: parcelas muy próximas al pueblo, calidad de la tierra y no haberla cultivado en muchos años antes de azafrán, fijación de un calendario de pagos y tareas, contratos orales en los que puede intervenir un mediador, etc. Tras ello vendría la labor propiamente dicha del cultivo que consta de un largo proceso que comienza con la preparación de la tierra. De forma sintética y en palabras de algunos informantes resumimos los trabajos del azafranar⁸.

“Durante el mes de mayo y una vez que se ha preparado el azafranar (terreno de tierra en el que se cultiva la rosa del azafrán), es decir, una vez que se ha labrado el barbecho con la vertedera, se procede a la siembra de la cebolla del azafranar, la cual estará dando rosa a lo largo de los cuatro o cinco años siguientes de su siembra; por lo que la cebolla del azafrán se sembrará cada cuatro años como norma general. Durante todo este tiempo, todos los años durante el mes de noviembre se procede a la recogida de la rosa del azafrán. Por tanto, cada cuatro años y en el mes de mayo se labra el azafranar con el vertedera, se recoge, y se limpia la cebolla en las casas de los campesinos. En Septiembre se pone la cebolla limpia en un azafranar de barbecho limpio para que descanse el terreno de tierra el cual ha estado dando rosa durante los cuatro años anteriores. Al mes y medio o dos meses aproximadamente, ya nace alguna rosa. El segundo año el azafranar de más rosa que el año anterior y se dice que está pintado, y así sucesivamente”.

“El periodo de cosecha dura de 15 a 20 días aproximadamente. Para hacer la recolección, iban varios miembros de la familia. Cada uno de ellos va avanzando con 3 ó 4 hilos, al mismo tiempo que va echando la rosa en un cesto de pleita. Se va temprano, antes de hacerse de día para que la rosa esté cerrada y de ésta forma se va más rápido cogiéndola. Una vez recogida, se saca de los cestos y se extiende en el suelo sobre un trapo grande para que se seque y se abra, facilitando de esta forma su monda (separar los pelos o estigmas del azafrán del resto de la flor). Al resto de la flor que no se aprovecha para nada se le conoce con el nombre de farfolla”.

“Para sacarla se reúne toda la familia alrededor de una gran mesa. También eran ayudados por vecinos y por roseros, ya que si la familia tenía mucha rosa, contrata a gente para que les ayuden a la monda. Éstos sacaban su rosa a parte y al terminar el día se pesaba en verde, es decir, sin haberlo tostado aún con un peso. En un platillo se ponía el azafrán y en el otro las pesas que podían ser libras (460 gramos) y onzas (30 gramos)”.



Extracto de mapa de Castilla la Nueva
Tomás López
1785
Biblioteca Digital Hispánica, BNE



L

AS FAMILIAS de braceros o jornaleros de La Mancha, dedicadas a las tareas agrarias, apenas si poseían propiedades. En un pueblo modelo, El Bonillo, el 43,64 por ciento de las familias no tenían propiedades agrícolas; además un 18 por ciento poseía menos de una hectárea y el 20 por ciento tendría entre una y cinco hectáreas⁹. Los latifundistas podían ofrecer trabajo solo a una parte del grupo doméstico y por un período de tiempo determinado por lo que el “buscarse la vida” ha sido una constante en las familias jornaleras. La emigración fue siempre una variable que estuvo ahí pero que no fue la opción preferida siempre que se encontrase otra alternativa.

La exitosa *estrategia doméstica* del cultivo del azafrán

Tampoco a los terratenientes les interesaba la movilidad de las familias jornaleras ya que se quedaban sin mano de obra para las épocas de recolección. Incluimos aquí también al grupo de mujeres que trabajaban como “mozas” en los hogares de las familias pudientes aunque solo fuera por la alimentación.

En La Mancha rural tradicional la vida laboral se organizaba en torno a un régimen de explotación doméstica siendo el grupo familiar completo el que provee los recursos necesarios para vivir. Aunque dicho grupo puede variar según las poblaciones, su composición está formado por una unidad marital, los hijos solteros (irán abandonando la casa conforme se casen), los abuelos (según casos del marido o de la esposa, más común del primero) y excepcionalmente algún “chache” o “zagal” que suele ser el hermano de la esposa. Así tenemos que en una casa pueden convivir: abuelos mayores, el matrimonio, número variado de hijos (con trato diferente según sexo) y algún tío. El poder y responsabilidad del grupo recae sobre el marido pero, al no poder suministrar con su trabajo los medios de vida necesarios, es toda la unidad quien realiza diversas tareas de acopio de recursos.

Los jornaleros han constituido un grupo social que, al poseer únicamente su fuerza de trabajo, han tenido que hallar alternativas de subsistencia en su propio medio. Frente a la eventualidad laboral, los bajos salarios, temporalidad agraria, escasa protección social y muchas veces trabajo no monetarizado, los braceros manchegos han tenido que rebuscar en su ecosistema otras formas de obtener ingresos o alimentos. Si realizamos un repaso a esas rebuscas nos encontramos con cuasi oficios propios del medio: sirvientes, carboneros, piñoneros, seteros, furtiveo, ojeo, colmeneros, rebuscadores, pajareros, elabora-

ción de licores o aromáticas, hortelanos, azafraneros, etc. Casi todos estos trabajos no están monetarizados y están en la frontera de la legalidad, salvo el de los hortelanos y azafraneros. De todos ellos, el más estable y el que consiguió una consideración más formal fue el cultivo del azafrán quizás porque era el más rentable para todos y en el que la unidad doméstica podía colaborar al completo. La selección y éxito del cultivo del azafrán como estrategia doméstica de los jornaleros obedeció a muchas causas que pasamos a comentar

En primer lugar, en La Mancha las condiciones geográficas en cuanto a clima, suelos, agua y fauna constituyen un condicionamiento ecológico muy bondadoso para el azafrán. No vamos a repetir aquí la tipología de suelos y resto de condicionantes ya que son muy conocidas¹⁰ pero sí resaltar que estos determinantes, principalmente abióticos, son los que el jornalero no solo conoce muy bien sino que ha sabido interpretarlos y conjuntarlos con su trabajo y rudimentaria tecnología. Estos factores geográficos no son estables y se pueden ver alterados en determinados momentos (sequías, tormentas, plagas, avenidas, etc.) poniendo en peligro al grupo doméstico que está acostumbrado a convivir con una incertidumbre cronificada. La producción de azafrán es un proceso complejo que no depende exclusivamente de una particular geografía -si de ello dependiera en otros territorios con el mismo clima y suelos también se hubiese cultivado en proporciones similares- sino que está en estrecha dependencia y articulación con otros factores, de los que hablaremos a continuación, relacionados con la propiedad de la tierra, los tipos de familia, las disponibilidades tecnológicas y los valores culturales de estos grupos. Precisamente en otros

⁹ Hernández López, Carmen. *Calles y casas en el Campo de Montiel: hogares y espacio doméstico en las tierras de El Bonillo en el siglo XVIII*. IEA, Albacete, 2007, pág. 263

¹⁰ Sobre este tema hay mucha bibliografía aunque para una información y síntesis detallada sobre los caracteres botánicos, químicos y de condicionantes geográficos se puede consultar a Herrero Sánchez, Gloria (2002), “Estudio sobre el azafrán”, Escuela Universitaria Politécnica de Zaragoza, <https://www.azajiazafrandeteruel.com/uploads/abm0dar123otxjnp2nf.pdf>

territorios de España con condiciones biogeográficas parecidas a las de La Mancha, las respuestas a los constreñimientos del latifundio fueron diferentes.

En segundo lugar, sabemos que el cultivo del azafrán es la gran obra de las gentes más humildes de los pueblos. Recogiendo información oral en Tarazona de la Mancha (Albacete) nos decían algo que se repite en todos los pueblos: “era la gente humilde y más pobre la que se dedicaba a cultivar azafrán con el objetivo de asegurarse una riqueza y poder casar a sus hijos en el futuro o también para comprar alguna mula”. Sin embargo, no es solo una estrategia de los humildes sino de toda la comunidad ya que en todo el proceso del cultivo y comercialización del azafrán encontramos la participación de otros colectivos. Los pudientes arriendan parcelas, que no necesitan especialmente para otras labores, e incluso ayudan benéficamente en la monda; todo el grupo doméstico jornalero realiza alguna tarea, especialmente los eslabones más débiles (mujeres, ancianos y niños); el vecindario en reciprocidad se ayuda en los momentos de acumulación de trabajo; la monda o sacar rosa crea momentos de sociabilidad y encuentro que provoca acciones y rituales de paso necesarios para la reproducción social; comerciantes minoristas e intermediarios, los llamados en algunos pueblos “corredores”, conocedores de las intimidades de las familias jornaleras (bodas, deudas, compra de



tierras, desgracias, etc) organizan la red comercial con el exterior; artesanos y profesionales pueden cobrar por sus oficios en especie (en muchos pueblos se pagaba con onzas y libras de azafrán al maestro, médico, boticario, deudas, etc.); las instituciones, Iglesia y Ayuntamiento, que además de arrendar terrenos, también cobraban impuestos.

En los latifundios el azafrán se convierte, por lo tanto, en un subproducto dirigido no al autoconsumo, como puede ser el caso de las huertas y de las otras tareas complementarias de los jornaleros, sino que directamente va dirigido al cambio. En definitiva se trata de una opción estratégica de las familias jornaleras que consiguió en La Mancha el



desarrollo de un comercio interior y exterior que produjo grandes beneficios, aunque éstos nunca se revirtieron proporcionalmente a sus legítimos creadores.

En tercer lugar, es importante situar el cultivo del azafrán en el contexto temporal del ciclo agrario tradicional de los latifundios cerealistas. Éste deja pequeños márgenes de tiempo libre, entre tarea y tarea, para los quince o veinte días necesarios para la recolección del azafrán. No es que se necesite veinte “jornales” sino que se trata de un producto muy perecedero que utiliza una fuerza de trabajo muy intensiva. La organización social de la producción es gestionada por el grupo familiar teniendo que realizar en pocos días todos los trabajos sin perder las oportunidades de echar jornales en los latifundios (entre 70 y 100 al año, según localidades).



Familias manchegas mondando la flor del azafrán
Imágenes cedidas por Miguel Lucas Picazo



Preparar la tierra para el azafranar y mantenerla fresca y aireada, al ser explotaciones tan pequeñas, se laborean en los días que no hay siembra, labranza o siega del cereal latifundista; sacar y pelar la cebolla son trabajos participados también por las mujeres, niños y ancianos; coger la rosa en los días de floración necesita de muchas manos en pocas horas, por ello, al ser muy de mañana, interviene el jornalero, antes de incorporarse a otros posibles trabajos, la esposa, los jóvenes y algún vecino, si fuera necesario; sacar la rosa es la tarea más familiar y comunitaria ya que en una tarde-noche es necesario mondar toda la recolección; el tueste necesita la pericia de los mayores y no apremia tanto el tiempo; y la venta es una toma de decisión de los padres aunque puede estar determinada de antemano.

Ante una naturaleza avasalladora y ante los constreñimientos impuestos por los latifundistas, las familias han sido capaces de organizar un proceso productivo adaptado a muchas limitaciones pero con un resultado exitoso. Por mucho que se diga, la calidad del azafrán manchego es cierto que está en los componentes geográfico-biológicos pero los factores sociales descritos arriba también contribuyen a esa calidad. La rapidez de todo el proceso gracias

al trabajo comunitario, el cuidado en las mondas, el conocimiento del tostado, las habilidades en el trabajo, el trato a la tierra, el cuidado de las semillas y otras pequeñas tecnologías de la sabiduría popular son las que marcan, a veces, la diferencia y la calidad final. De ahí que su conocimiento sea en la actualidad imprescindible si queremos revitalizar este cultivo.

Por último, hemos de hablar de los valores socioculturales e ideología que ayudan a articular todo el universo del azafrán. Los factores enumerados hasta ahora contribuyen a que las unidades domésticas de las clases jornaleras de La Mancha encuentren, a través del azafrán, un sistema de vida. Sin embargo, ello no sería posible sin tener en cuenta que las familias no constituyen unidades aisladas sino que, a diferencias de otras culturas rurales, entre las familias manchegas se establecen lazos de solidaridad, cooperación y vecindad que aparecen también potenciados en torno al azafrán. En algunos pueblos el trato para alquilar la parcela cultivable necesita de la unión de varias familias jornaleras que actúan de forma colectiva en los contratos y también se ayudan en el proceso de cultivo y recolección. La monda o sacar rosa, como se sabe, necesita de muchas manos que son aportadas tanto por el vecindario como por los parientes más próximos. Alrededor de una mesa, o varias, se sientan los "roseros" en largas jornadas vespertinas donde se alternaba el trabajo, el jolgorio, las habladurías y un ocio activo que también cumplía sus funciones. Ayuda y fiesta suelen marchar unidas en los trabajos de este cultivo. Es la cultura del azafrán.



En las sociedades tradicionales los ritos de paso están muy pautados, especialmente los de edad y noviazgo. Los niños se inician en el trabajo realizando tareas fáciles (pelar la cebolla, transportar y vaciar los cestos, limpiar las mondas, madrugar para recoger rosa, etc.). Durante el acto de “sacar rosa” se suceden momentos propicios para entablar o consolidar relaciones de noviazgo. En algunos pueblos los novios o los recién casados comienzan su vida conjunta o marital “poniendo un azafranar” que les sirve de ahorro para proyectos de vida (construir una casa, comprar una mula, poner viñas, etc). La unidad familiar más consolidada y con hijos en edad de casamiento guarda durante años, en arcones especiales y bien conservado, el azafrán de años anteriores para la dote o ajuar, normalmente de las hijas ya que los varones podían ser mejorados en la herencia. Ahorro y previsión ante eventualidades son valores afincados en la cultura del azafrán ante la incertidumbre y debilidad en la que suele vivir la unidad doméstica jornalera. Enfermedades, accidentes, muertes prematuras u otra casuística podía afrontarse si se contaba con el socorro del azafrán que suple la inexistencia de cualquier ayuda social institucional.

Durante las tardes y noches en la época de la “rosa del azafrán”, al tiempo o tras finalizar la jornada, los anfitriones de la casa ofrecen algún tipo de agasajo alimentario. Sabemos que la comensalía en común es algo más que ingerir alimentos es algo que contribuye a fortalecer esos lazos de solidaridad ya que la mesa es una forma de convivencia extrafamiliar que identifica a los sentados como “vecinos”. Se come, se bebe y se canta en un trabajo que es duro pero también festivo. Es también la cultura del azafrán.







CONTENIDOS EN *COLOR*, *AROMA Y SABOR* DEL AZAFRÁN DE LA MANCHA

Pedro M. Pérez Juan
Gerente de la DOP Azafrán de La Mancha

El objetivo de este artículo es el de presentar los resultados que se han obtenido en cuanto a contenidos en color, aroma y sabor de las muestras recopiladas en la cosecha del año 2014. Los resultados muestran que los resultados más extremos se encuentran entre las muestras correspondientes a Albacete y Toledo. Resultado que se confirma con el análisis de componentes principales.

Introducción

El pliego de condiciones de la DOP Azafrán de La Mancha (DOCM núm. 10 de 19 de febrero 1999) especifica las características físico – químicas del azafrán acogido a esta figura de calidad diferenciada (*Tabla 1*).

Aunque todas estas características químicas tienen su importancia, y de ahí su inclusión en el Pliego, las que particularmente determinan la calidad de la especia, a nivel de utilización en gastronomía, son el poder colorante, el poder aromático y el poder amargo (picrocrocina).

Aunque la producción de la flor y la elaboración de la especia es algo intrínseco a La Zona, en la práctica hay diferencias, por ejemplo en el momento de la

recolección. Así en Albacete, la recolección se realiza con la flor cerrada, mientras que en la zona de Toledo se lleva a cabo cuando está abierta.

Material y métodos

Con la idea de profundizar en el conocimiento y caracterización del Azafrán de La Mancha, en la campaña de 2014 el Patronato aprobó la realización de análisis en el azafrán sometido a calificación. Las características de dicho control fueron las siguientes:

Se tomaron 133 muestras de estigmas tostados con el siguiente reparto provincial: 75 en Albacete, 39 en Toledo, 13 en Ciudad Real y 6 en Cuenca; y procedían de producciones superiores a 600 g. De esta forma, se consiguió representar un 91,25% del total de la producción de azafrán calificado en 2014.

La muestra estaba constituida por 25 g de estigmas, se almacenó en bolsas aptas para el contacto con los alimentos, y se mantuvo en condiciones ambientales frescas, secas y protegidas de la luz hasta el envío al laboratorio para su análisis.

Las determinaciones analíticas se realizaron en el laboratorio del SOIVRE (Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las Exportaciones), organización acreditada por ENAC.

Los análisis del poder colorante, el poder aromático y el poder amargo (picrocrocina) se realizaron según UNE-ISO 3632-2:2011. Especies. (*Crocus Sativus L.*). Parte 2: Métodos de análisis UNE-ISO 3632-2:2011. La secuencia del tratamiento de la muestra de hebras y su análisis se muestra en la *figura 1*, y el espectro

tipo obtenido en la *figura 2*. Los resultados se expresaron en unidades $A_{1\text{cm}}^{1\%}$ (Absorbancia de una disolución 1g/100 ml de muestra utilizando celda de cuarzo de 1 cm)

A los resultados analíticos se les aplicó un análisis descriptivo y, con el objetivo de poner de manifiesto las posibles diferencias, se sometieron al análisis de varianza tomando la provincia como fuente de variación y el test de Tukey para la comparación de las medias (0,95). Finalmente, el conjunto de las muestras se sometió a un análisis de componentes principales. En todos los casos se utilizó como herramienta el programa Minitab.

Resultados

Destaca el hecho que todas las muestras, y para todos los parámetros, los valores mínimos se sitúan por encima de los valores umbral señalados en el pliego de condicio-

nes de la DOP Azafrán de La Mancha (*Tabla 2*).

Con el objetivo de poner de manifiesto las posibles diferencias que pudiese introducir el factor PROVINCIA, en el sentido del momento de realizar la recolección y/o el proceso de tostado, se realizaron análisis de la varianza para cada una de las tres variables consideradas (poder colorante, poder amargo y poder aromático) y el citado factor de variación.

Cuenca presenta el promedio más elevado en poder colorante, sin embargo, la gran dispersión de los resultados hace que no se pueda diferenciar significativamente con ninguna de las otras provincias. En el lado contrario, los menores valores los encontramos en Ciudad Real y Toledo, que sí muestran diferencias significativas frente a Albacete (*Figura 3*).

En relación al poder amargo, únicamente encontramos diferencias estadísticamente significativas entre las provincias de Toledo y Albacete (*Figura 4*).

El poder aromático es máximo en Toledo, aunque no significativamente diferente del de Ciudad Real, pero sí de Cuenca y Albacete (*Figura 5*).

El análisis de componentes principales generó una componente de eje X determinado por el color y el sabor; y el eje Y con el aroma (*Figura 6*). Las muestras más homogéneas fueron las correspondientes a la provincia de Albacete que se sitúan mayormente en la zona de + color, + sabor y - aroma. Mientras que las de Toledo, con mayor dispersión en cuanto a color y sabor, sí se sitúan en su mayoría en la zona de + aroma.

Tabla 1.
Características físicas y químicas del Azafrán de La Mancha

	Parámetro	Especificación
Características Físicas	Restos florales (% p)	≤ 0,5
	Materia extraña (% p)	≤ 0,1
	Longitud del estigma (mm)	≥ 22
	Razón longitud estigma/estilo	≥ 1
Características Químicas	Humedad y materias volátiles (%)	< 11
	Cenizas totales (%)	< 8
	Cenizas insolubles en ácido (%)	< 1
	Extracto etéreo (% m/m)	3,5 - 14,5
	Extracto soluble en agua fría (% m/m)	< 65
	Poder colorante (UA)	> 200
	Poder aromático (UA)	> 20
	Poder amargo (Picrocrocina) (UA)	> 70
	Safranal (% del total de componentes volátiles)	> 65



Tabla 2.
Análisis descriptivo de los datos

Parámetro $A_{1cm}^{1\%}$	Variable Estadística					
	Umbral	Media	Error Estándar	Desviación Estándar	Min.	Máx.
Poder colorante	> 200	270.31	1.50	17.27	214.23	307.00
Poder amargo (picrocrocina)	> 70	99.94	0.63	7.23	77.47	114.03
Poder aromático	> 20	32.16	0.41	4.75	23.17	43.25

Figura 1.



Figura 2.

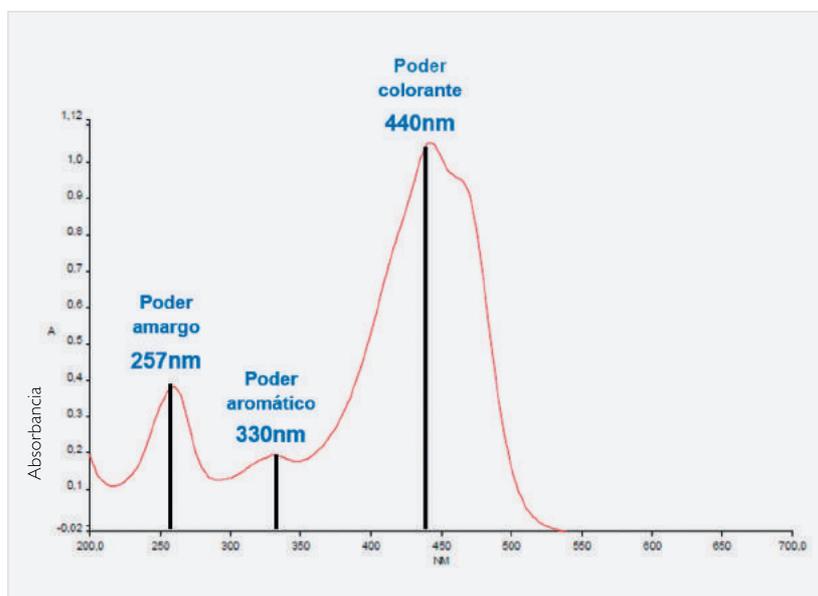


Figura 3.

Provincia	Nº	Resultados
Albacete	1	275.78 ^A
Ciudad Real	2	262.37 ^C
Cuenca	3	279.08 ^{ABC}
Toledo	4	261.47 ^{BC}

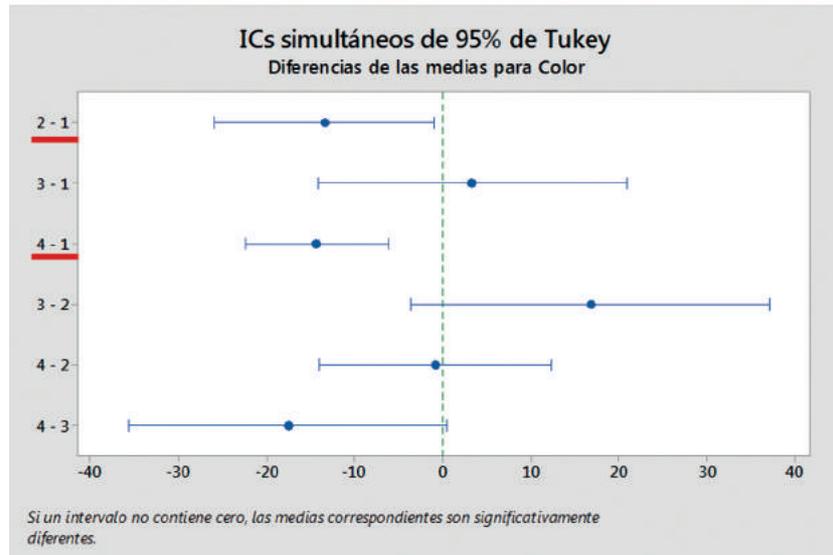


Figura 4.

Provincia	Nº	Resultados
Albacete	1	101.87 ^A
Ciudad Real	2	98.45 ^{AB}
Cuenca	3	101.91 ^{AB}
Toledo	4	96.58 ^B

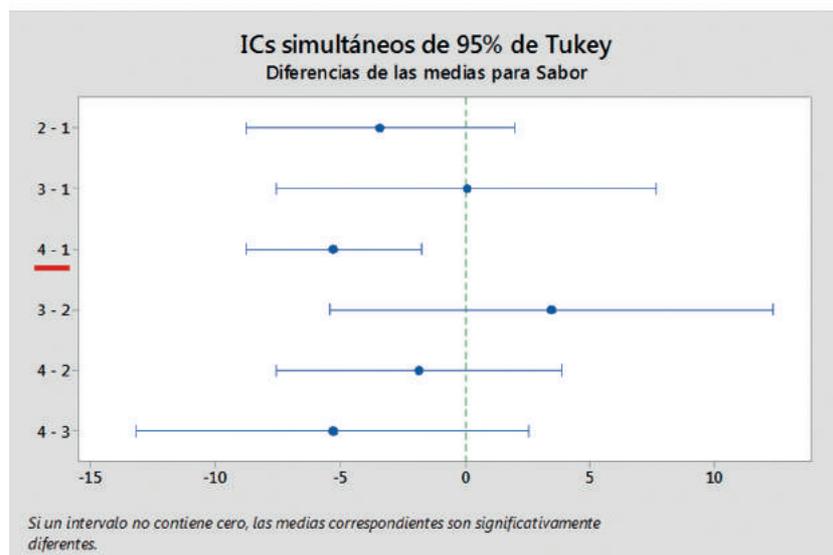




Figura 5.

Provincia	Nº	Resultados
Albacete	1	29.91 ^C
Ciudad Real	2	33.17 ^{AB}
Cuenca	3	29.90 ^{BC}
Toledo	4	36.31 ^A

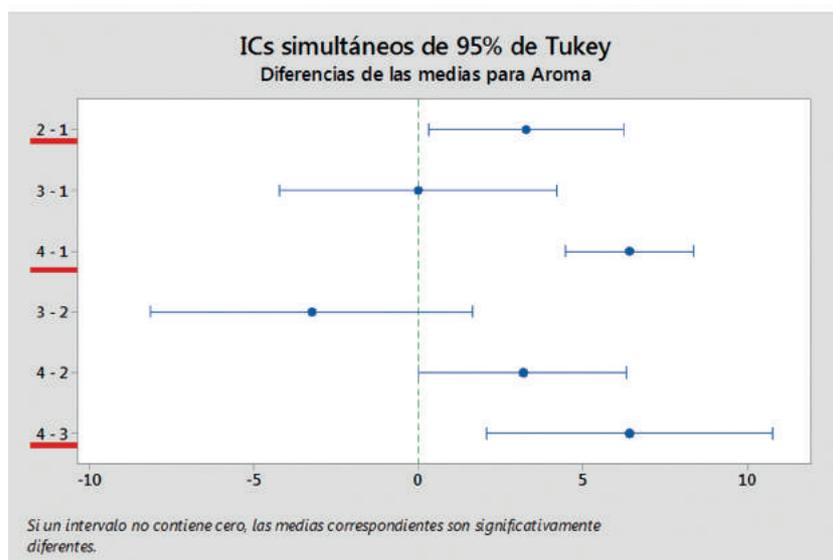
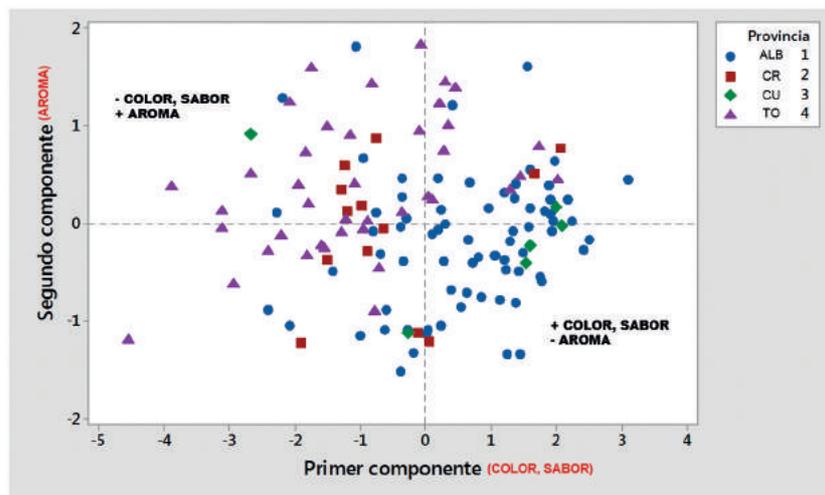


Figura 6.



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

Manto

Manto es una publicación
del CRDOP Azafrán de La Mancha



Síguenos en:

doazafrandelamancha.com



+ 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



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESQUERÍA
Y FISCALIDAD



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

Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida

