

compañía recolectora de oro rojo

La Denominación de Origen Azafrán de La Mancha quiere dar un nuevo impulso a su cultivo

En Camuñas, un pueblo típico toledano, entrevistamos a Antonio García, presidente de la empresa Cefrán y del Consejo Regulador de esta joven Denominación de Origen, una de las personas que más está luchando por el resurgir del cultivo del azafrán, entendiéndolo como una actividad agrícola de alta rentabilidad, tanto empresarial como social, y no como un mero complemento de la renta agraria de tipo tradicional, circunstancia que lo mantenía relegado a la marginalidad.

Esau Martínez Burgos.
Ingeniero Agrónomo.

La fama mundial que se granjeó el azafrán de esta Región española se debe a su excepcional calidad y al gran volumen producido y exportado desde inicios del siglo XIX. La exportación a principios del siglo XX representaba cerca del 80% de la producción y era enviada a países tan lejanos como la India o Rusia, reportando unos ingresos similares a los de las naranjas, según datos de la Dirección General de Aduanas, y por unas cantidades que oscilaban alrededor de las 80 toneladas. Pero en los últimos 20 años, la producción ha ido cayendo paulatinamente hasta las 20-22 t, aumentando de manera alarmante las importaciones de azafrán iraní o griego, a un precio medio de casi la mitad del español.

La razón última de este declive la explica Antonio García, «los comercializadores y exportado-



Antonio García, presidente de Cefrán y de la DO Azafrán de La Mancha, en Camuñas.

res, de manera unilateral, crearon en la década de los 70 una Norma de Calidad de Comercio Exterior de Azafrán que ha sido muy dañina para nuestros intereses, ya que crearon una clasificación arbitraria en la que llamaron azafrán "tipo Mancha" al de mayor categoría, que debía estar entero y tener un elevado poder colorante, pero no se exigía que estuviera producido en La Mancha.

El resultado fue que los precios del azafrán manchego bajaron hasta casi igualarse con el del azafrán extranjero de primera calidad, que ahora se beneficiaba de su renombre y que era mucho más abundante. Si no llegaron a igualarse precios, fue porque algunos minoristas exigían comprar au-

téntico azafrán de La Mancha, pero el precio que tenían que pagar por él, distaba mucho del que recibían los pequeños agricultores que aún mantenían su cultivo, más por tradición que porque le fueran a sacar algún dinero».

Así estaban las cosas cuando Antonio García, que llevaba 10 años al frente de una empresa de comercialización de azafrán, creó, en 1998, junto a otros empresarios manchegos, y con la colaboración la Administración Autonómica, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha, de la que obtuvo el cargo de presidente. Una de sus primeras acciones fue, lógicamente, pedir la derogación de esta normativa, que atentaba de forma clara contra los intereses de los productores de azafrán manchegos. La petición tuvo que recorrer un largo camino y aunque ha sido aceptada por las autoridades de comercio internacional, todavía queda un año para que desaparezcan del mercado los lotes con la denomi-



40 años ayudándole a conservar el suelo

nación anterior, que ahora deberán etiquetarse como selecto o superior, reservándose el término Mancha para el azafrán que haya sido certificado por este Consejo Regulador. Su estructura es novedosa dentro de los consejos reguladores españoles, porque además de tener como fin la protección y promoción del Azafrán de La Mancha, ha pretendido implicar a todos los sectores (productores, consumidores, administraciones, universidad, etc.) a través de un órgano que garantiza la imparcialidad en los criterios de certificación del producto.

Cefran

Antonio García lleva más de 14 años en el negocio del azafrán. Aunque no es su actividad principal, pues también dirige una empresa de servicios, desligada de la agricultura, reconoce que actualmente el azafrán y su entorno absorbe un 80 % de su tiempo de trabajo.

Antonio también se preocupa por el desarrollo económico y social de su comarca. Con su ejemplo (en la actualidad es el máximo productor de la zona con más de dos hectáreas dedicadas a su cultivo), ha demostrado, mediante estudios económicos avalados por la DO, que se puede obtener una rentabilidad de alrededor de 12.000 euros por hectárea. Además, tiene en proyecto la

creación de un Centro de Formación y Empleo para discapacitados en Camuñas, que ya presentó a la ONCE en su día, pero que actualmente está paralizado. El informe técnico de viabilidad, que ya está aprobado, presentaba la creación inicial de 10 empleos fijos, todos basados en la transformación y comercialización del azafrán.

Cultivo del azafrán

El azafrán o *Crocus sativus*, es una planta herbácea monocotiledónea. El sistema de reproducción es marcadamente asexual, basado en la producción de bulbos "hijos", idénticos salvo mutaciones, al plantado el año anterior, que acaba por consumirse al final del ciclo vegetativo.

El ciclo de cultivo comienza con la plantación en junio, en líneas o líneas pareadas, a una distancia de 20-30 cm entre bulbos y de 25 cm entre líneas aproximadamente, lo que constituye una dosis de alrededor de 250.000 bulbos por ha, (unos 4.000 a 6.000 kg/ha). Se plantan a una profundidad de unos 20 cm practicando una zanja con vertedera. La colocación del bulbo suele ser manual, aunque en las plantaciones más mecanizadas, como esta de Camuñas, se emplea una plantadora de bulbos de ajo, de cucharillas, que se ajusta perfectamente a este cometido.



La flor del azafrán sólo vive un día, algo más si el tiempo es nuboso.



SPE 06

Sembradora-abonadora neumática SPE 06

Con microdistribuidor independiente para microgránulos



TDNG 320 - 420



TDNG 300 E

Pregunte a los expertos:

Castilla y Aragón:

Teodoro: 629 89 36 65

Albacete:

Vicente B.: 686 97 68 52

Cuenca y Ciudad Real:

Antonio: 610 42 68 79

Andalucía:

Javier: 629 16 34 39

Extremadura y Toledo:

Antonio P.: 639 82 76 74

Asturias y Cantabria:

Pedro: 659 78 23 74

Sur de Portugal:

Ricardo: 966 00 43 47

Norte de Portugal:

Carlos: 639 82 61 82

semillas
Loge, S.L.



Siembra Directa

Polígono de Bergondo. Parroquia de Cortiñan - parc. D.22.
Tel.: 981 79 55 38/34. Fax: 981 79 55 35. 15640-Bergondo. La Coruña

Las características que hacen al azafrán manchego ser el más cotizado del mercado no se basan en cualidades intrínsecas de la planta de esta tierra, sino en el clima y en la forma de elaboración. Según Antonio García «en el azafrán no existen variedades claramente diferenciadas, y el que se cultiva aquí dista muy poco genéticamente del que se cultiva en Turquía o Irán; la planta se reproduce por bulbos, idénticos al original, y casi nunca es capaz de producir semillas, que son las que introducirían un poco de variabilidad genética en la especie. Por lo tanto, las diferencias de calidad de nuestro azafrán, provienen de factores como el clima y el suelo y, sobretodo, la manera en que se procesa».

En primer lugar, la rosa del azafrán hay que cogerla a primeras horas de la mañana, pues por la tarde comenzará a marchitarse; pero si la rosa no va a mon-



Con los aperos que utilizan, se consigue que la plantación de los bulbos sea rápida y efectiva. El bulbo del azafrán es plantado a 15-20 cm de profundidad, previamente se le ha bañado en benomilo, un fungicida contra Rhizoctonia.

darse esa misma noche, es preferible esperar a cogerla ya seca, pues el rocío y la humedad pueden acelerar la podredumbre de tan delicada flor. Después tenemos la monda o desbrizado, que ha de hacerse por manos expertas, que separen de la flor el estilo y los tres estigmas en una sola unidad. Esa misma noche, pues

lo normal es acabar todo el procesado en un mismo día, se tuesta el azafrán en un cedazo metálico sobre una fuente de calor que sea constante y no lo contamine con aromas extraños; esta operación es la más importante, sólo auténticos expertos saben como darle el punto para que tome esa coloración rojiza característica y

para que pierda la humedad necesaria para conservarlo, sin que se vean afectadas sus cualidades condimentarias.

El año en que se establece el cultivo, se consiguen de 8 a 12 kg/ha de azafrán tostado (para un kilo son necesarias unas 250.000 flores), es el llamado de rosilla, pero ya en los siguientes años, la producción se mueve en torno a los 15 - 20 kg/ha.

En cuanto al precio, para el agricultor acogido a la D.O., el precio pagado por kilo de azafrán en los dos últimos años ha rondado los 1.250 euros, mientras que el azafrán iraní, el más común en el mercado, se ha cotizado entre 360 y 440 euros. Lo normal en el sector es hablar de libras (460 gr.), por ejemplo, un pequeño productor, no suele producir más de 8 libras de azafrán, que son las que producen dos quintas de terreno, pues es lo máximo que puede atender una familia. Sin embargo hay empresas, como Cefrán, o la conquesa Bealar que también hablan de kilos y de hectáreas de cultivo. Esta última, además de envasar el azafrán de la zona, dedica 10 ha a la producción de bulbos, que luego son trasladados a bandejas de cultivo e introducidos en cámaras de forzado, con lo que consiguen unos altos rendimientos, aunque esta producción casi industrial no está amparada por la DO. ■

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Esta joven DO dio sus primeros pasos en 1998 de la mano de varios empresarios envasadores y recolectores concienciados con el problema de la pérdida del cultivo en La Mancha, la Región que precisamente había llegado a ganarse tal fama, con el discurrir de los años, que fue reconocida como sinónimo de calidad extra y llegó a designar al azafrán de categoría superior. Pocas regiones pueden presumir del hecho de que su patronímico pase también a denominar a la categoría extra de un producto agrícola, sin ninguna campaña de marketing, sin ningún tipo de promoción sino simplemente gracias a la natural difusión entre los consumidores de su reconocida valía como condimento.

Recientemente se ha conseguido un nuevo avance en este sentido, al reconocer formalmente la Comisión Europea la obligación de defender el azafrán manchego, junto a otros 35 productos con DO, frente a la competencia desleal ejercida por terceros países.

En esta Denominación pretenden que el agricultor sea el alma mater de la asociación, pues son ellos los que imprimen las características de calidad en este producto. En la actualidad, el patronato del Consejo Regulador, que está establecido como una Fundación, está compuesto por 4 representantes de los envasadores y otros 4 de los productores. Ellos mismos reconocen que es complicado encontrar productores que quieran participar en la toma de decisiones, pero confían en que siga aumentando el número de productores asociados para crear un grupo más fuerte en todos los aspectos.

A este respecto, va a ayudar mucho, sin duda, la línea de ayudas que ha lanzado recientemente la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de Castilla-La Mancha para el fomento del cultivo del azafrán, animados por la propia DO. Las subvenciones se han fijado alrededor de los 1.500 euros por hectárea y tratan de favorecer a los pequeños productores.

Los representantes de la DO realizan un duro trabajo de visita a todos los pueblos manchegos para mostrar a los agricultores los beneficios de trabajar asociados; con el que se consiga un sector organizado y fiable, en el que puedan vender su azafrán al precio que se merece. Los pequeños productores recuerdan todavía cuando estaban en manos de los agentes comerciales de las envasadoras, en los años anteriores a la creación de la DO y los precios podían oscilar de un día para otro en más de un 100%. Ahora, gracias a las reuniones que mantiene la DO al inicio de campaña con todos los socios, se fija un precio mínimo de venta del azafrán manchego, que este año pasado ha sido fijado en 1.254 euros por kilo.

Pero para que el azafrán pueda comercializarse con este sello, los suministradores de azafrán (productores o envasadores) deben cumplir todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y en la Especificación Técnica de Calidad. El Servicio de Certificación de la DO garantiza que el suministrador es capaz de controlar el proceso de producción y la calidad del azafrán producido y envasado así como su procedencia (en el caso de envasadores). Asimismo, el Organismo de Control tiene establecido un plan de vigilancia que abarca todas las etapas de la vida comercial del producto y que incluye inspecciones periódicas de las instalaciones y la toma de muestras del mercado para su análisis. ■