

# Federico López elogia el papel de la mujer en el proceso de elaboración del azafrán de La Mancha

sábado, 27 de octubre de 2007

Tras su visita a un azafranal, en la que observó el proceso de recolección manual, y al acto de puertas abiertas con motivo de las Jornadas sobre la monda del azafrán, López aprovechó para elogiar el papel fundamental de la mujer en el proceso de elaboración del azafrán de La Mancha pues «un trabajo que está mayoritariamente en manos de mujeres».

El director general de Mercados Alimentarios destacó la importancia social que tiene el cultivo del azafrán, pues todos los procesos que van desde la recogida hasta la obtención del azafrán comercial son manuales y además se trata de explotaciones de reducido tamaño y con un marcado carácter familiar. Y recordó que la superficie cultivada de azafrán en Castilla-La Mancha representa prácticamente la totalidad de la superficie dedicada a este cultivo a nivel nacional.

Federico López quiso resaltar el papel fundamental que tiene la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha en la protección de un producto tan emblemático en nuestra región. «Garantizar que el azafrán de La Mancha no se pueda imitar es labor del Consejo Regulador y para ello siempre contará con el apoyo del Gobierno de Castilla-La Mancha», explicó López.

{mosgoogle}

El director general de Mercados Alimentarios aprovechó esta ocasión festiva para recordar el apoyo, tanto institucional como económico, que la Consejería de Agricultura ha venido ofreciendo al Consejo Regulador para ayudar al mantenimiento del cultivo del azafrán de La Mancha, «un cultivo que va más allá de lo estrictamente agrícola, y que forma parte del patrimonio cultural de Castilla-La Mancha».

El Centro de Investigación Agraria de Albadalejito (Cuenca), dependiente de la Consejería de Agricultura, acoge desde 2006 el Banco Mundial de Recursos Genéticos del Azafrán y especies afines, cuyo fin es preservar la pérdida de diversidad genética que el azafrán está sufriendo a escala mundial, a excepción de países como Irán o la India.

Desde el punto de vista físico y organoléptico el azafrán que se cosecha en esta zona se distingue fácilmente porque sus estigmas rojos sobresalen claramente y por tener muy poca longitud de estilo y por no ser astringente.

El proceso de producción, único y original que consiste en el desecado mediante tostado a fuego lento en lugar de desecado al sol, parece ser el responsable de que el producto obtenido en la zona tenga una presencia mucho mejor, además de un mayor contenido en safranal y poder colorante.