



DIFERENTE. Los procesos de monda y tueste distinguen al azafrán de La Mancha. / LA VERDAD

Los expertos dicen que el futuro del azafrán pasa por la innovación

Albacete acogió ayer la clausura del proyecto Saffron, en el que han tomado parte tres regiones productoras de Europa y que ha dado lugar al **Libro Blanco del Azafrán**

LYDIA TORREGROSA ALBACETE

Castilla-La Mancha, Cerdeña (Italia) y Macedonia Occidental (Grecia) son las tres regiones europeas productoras de azafrán que han participado en el proyecto Saffron, enmarcado a su vez en el programa INTERREG IIC de la Unión Europea. Después de tres años, las conclusiones de este grupo de trabajo en el que se integran expertos de los tres países se han plasmado en el Libro Blanco del Azafrán en Europa, un documento que marca las líneas a seguir para garantizar el futuro del cultivo.

Según se puso ayer de manifiesto durante el acto de clausura del proyecto Saffron, que se celebró en el salón de actos de la Diputación Provincial, la pervivencia del azafrán pasa, necesariamente, por la aplicación de sistemas innovadores en la producción, recolección, tratamiento y comercialización de este producto. Así, el director del Instituto Técnico Agronómico de Albacete (Itap), Prudencio López Fuster, explicó que el azafrán europeo «tiene futuro» si se lleva a cabo un plan de acciones que contemple la introducción de maquinaria o el cultivo forzado, que consiste en alargar la floración en el tiempo.

El representante del Itap, que compareció junto al presidente de la Diputación Provincial, Pedro Antonio Ruiz Santos, y el vicedirector del campus de Albacete y

Proyectos Emprendedores de la UCLM, Antonio Roncero, recordó que una de las causas del abandono del cultivo del azafrán que se ha experimentado en los últimos años es que las técnicas que se aplican, «las mismas que hace siglos», son inviables en la actualidad.

Competencia

En este sentido, citó factores como el desdoblamiento del medio rural, el envejecimiento de la población, el encarecimiento de la mano de obra, el cese de la implicación familiar —que impide que todos los miembros se reúnan en los días de recolección para hacer la monda y el tueste— y la caída de los precios por la competencia de países en vías de desarrollo como Irán, que concentra entre el 80 y el 90% de la producción mundial de la especia. Sin embargo, y frente a esta situación, Europa tiene la gran baza de contar con el sector de «gama alta del azafrán», caracterizado por una calidad que no tiene el producto de terceros países, según señaló el director del Itap.

Durante su comparecencia, López Fuster puso en valor las características del cultivo del azafrán en las tres regiones que han tomado parte en el proyecto Saffron. Así, de la región de Cerdeña comentó que «ha sabido comercializar muy bien su azafrán, que vende a precios más caros». En



PONENCIA. Prudencio López Fuster, ayer. / MANUEL PODIO

Acuerdo para unir los intereses del sector

Productores, suministradores de servicios o comercializadores, entre otros agentes implicados en el sector del azafrán, han sentado las bases para la creación de una plataforma que, según indicó el director del Itap, Prudencio López Fuster, produciría los cormos (la parte de la planta de la que sale la flor) de forma masiva, garantizando el abastecimiento para el

cultivo forzado teniendo en cuenta criterios de calidad y a precios competitivos. Indicó que el acuerdo para la puesta en marcha de este proyecto se ha fijado en las últimas semanas y permitirá, por lo que respecta a la zona de Albacete, relanzar la producción de esta especia. Y es que, según se recoge en el Libro Blanco del Azafrán, en la actualidad no se realizan cultivos específicos para la obtención de cormos, sino que se utilizan los producidos en los cultivos tradicionales de flores y son los agricultores los que, una vez concluido el ciclo, proceden al arrancado y extracción de los mismos para su posterior reutilización.

Europa cuenta con la baza de concentrar la «gama alta» del producto

La mecanización y el cultivo forzado son dos de las opciones a tener en cuenta

cuanto a Macedonia Occidental, indicó que «han conseguido un modelo cooperativo muy interesante, que puede ser fácilmente exportable», mientras que de Castilla-La Mancha afirmó que «hemos trabajado mucho en la modernización de los procesos de cultivo, con líneas de mejora genética, potenciación de la mecanización y forzado del cultivo».

Representando a Cerdeña asistió a las sesiones Francesco Sanna, coordinador técnico del Ente Regionale di Sviluppo e Assistenza Tecnica in Agricoltura, quien incidió en el valor no sólo económico, sino también cultural y turístico del azafrán en su región de origen, donde en la actualidad se cultivan en torno a 40 hectáreas: «Un buen comienzo si se tiene en cuenta que hace 15 años estuvo a punto de extinguirse», subrayó. Por su parte, el griego Kostas Myrotis, de la región de Macedonia Occidental, explicó que en su país el cultivo del azafrán es «biológico» y se está investigando su aplicación en la industria farmacéutica.

El programa INTERREG IIC, en el que se enmarca el proyecto Saffron que ayer se clausuró, tiene como objetivo fortalecer la cohesión económica y social de las regiones europeas mediante la cooperación.