

El Azafrán de La Mancha



DOI: 10.5281/zenodo.7562919

<https://samuter.paisajeterritoriouam.es/el-azafran-de-la-mancha/>

Modelo de Campiñas y llanuras de Interior y Litorales.

Autores: **M.^a Carmen Cañizares y Ángel Raúl Ruiz Pulpón.**

Síntesis descriptiva del SAMUTER

El SAMUTER analiza las interrelaciones entre las condiciones naturales y humanas del territorio donde se extienden los cultivos de azafrán en la comarca de La Mancha, dentro de la región de Castilla-La Mancha (España).

1. Sostenibilidad ambiental

El cultivo del azafrán constituye un aprovechamiento agrario secundario en un marco dominado por la trilogía mediterránea de viñedo, olivar y cereales que caracteriza a la región de Castilla-La Mancha y, de manera concreta, a la comarca de La Mancha.

Como en el caso de los viñedos, la sostenibilidad ambiental del cultivo se constata en la adecuación del azafrán tanto a los condicionantes físicos y químicos del suelo (calizos preferentemente), como a los rigores climáticos del clima mediterráneo interior, marcado por las irregularidades térmicas y pluviométricas; donde, a pesar de ser un cultivo minoritario, es resistente a las sequías y contribuye a frenar la desertización. Sólo presenta problemas en áreas encharcadas, poco probables en la región. Cabe señalar, también, su autenticidad en relación con valores geográficos comunes relacionados con la vegetación, los suelos y el clima, principalmente.

2. Territorialidad y políticas agroambientales

Castilla-La Mancha presenta un claro dominio en relación con las cifras de superficie dedicada a este cultivo y producción dentro del territorio español, ya que cultiva alrededor del 77% de la superficie total (157 Ha.) y produce el 85% (1.315 Kg.), según la información ofrecida por el MAPA para 2021, seguida de regiones como Cataluña y Andalucía.

Siendo un cultivo minoritario que ocupa poca superficie, su aumento es constante en los últimos años (exceptuando el período de crisis sanitaria), tanto en secano como, sobre todo, en regadío, debido a la elevada rentabilidad de un producto que se emplea esencialmente como condimento.

En la región de Castilla-La Mancha se localiza en la zona central, con un importante protagonismo de la comarca de La Mancha donde las condiciones naturales son más favorables. Por provincias hay fuertes contrastes: Albacete prácticamente tiene la mitad de las tierras de labor, con más de un 70% en regadío, principalmente en el área de Albacete y su entorno (Chinchilla, Tobarra, Balazote, Lezuza); Cuenca y Toledo, aportan alrededor de un 20% de la superficie regional, destacando Motilla del Palancar, en el primer caso, y los municipios de Consuegra, Madridejos y Villafranca de los Caballeros, en el segundo; por su parte, Ciudad Real es la provincia con menor presencia del cultivo, solo un 5% regional, concentradas en los núcleos de Membrilla y La Solana, principalmente. Su carácter territorial también se vincula con la adaptación al medio geográfico, que se manifiesta en las cualidades del producto final, junto a un modelo de explotación marcadamente familiar donde se reproducen ciertas pautas comunes: parcelas de pequeño tamaño; alto valor añadido del trabajo manual, especialmente de tipo femenino; escasamente tecnificado; y entendido como un cultivo complementario o no principal.

3. Relaciones entre producción, transformación, comercialización y consumo

A pesar del protagonismo en extensión y en superficie de los azafranales en Castilla-La Mancha respecto a los totales nacional, su significación en la estructura agraria regional apenas es testimonial. Su cultivo se desarrolla, como hemos indicado, en parcelas pequeñas, en tierras de calidad con suelos arcillosos, profundos y permeables cercanos a los núcleos de población a partir de pequeñas explotaciones de carácter familiar, casi autosuficientes en el acondicionamiento de las tierras de labor, así como en su recolección, monda y tostado. Todo ello en un contexto en el que el cultivo del azafrán compagina muy bien con los tiempos del cereal, no entorpeciendo la necesidad de mano de obra para éste, dentro de un sistema agrario de cultivos dominantes en La Mancha en el que el azafrán ha resultado tradicionalmente de especial utilidad económica y social como actividad complementaria.

Un sector tradicional que se adapta a los tiempos y a los mercados para poder mantenerse en un medio rural complejo, globalizado y muy competitivo, en competencia directa con el azafrán iraní, griego e italiano. Desde el punto de vista de la producción y de la transformación regionales, destaca la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha que se extiende por las provincias de Cuenca, Albacete, Toledo y Ciudad Real, así como el Consejo Regulador Azafrán de La Mancha cuyas funciones se centran en el registro de las plantaciones y control a los cultivadores y envasadores para certificar el etiquetado del producto, siguiendo un pormenorizado proceso de respeto al ciclo de recolección, la monda de la flor y tostado de los estigmas que, finalmente, se venden (tostados, no molidos).

4. Buen gobierno (gobernanza)

El buen gobierno en relación con el cultivo del azafrán se centra en el mantenimiento de unas superficies y producciones modestas, cuyo carácter cultural es indudable, así como en un tejido productivo familiar bien estructurado. Una relación directa con la identidad de las personas que habitan el territorio donde se desarrolla el cultivo, donde el patrimonio inmaterial es muy relevante (eventos y fiestas, principalmente). Cabe mencionar también la contribución a fórmulas de buena gobernanza de las figuras de protección y salvaguarda anteriormente descritas, en especial la D.O.P. Azafrán de La Mancha, junto a otras iniciativas surgidas desde la administración local que se dedican a la labor de promoción y de valorización agraria. Un ejemplo de estas acciones lo supuso la apertura, en 2008, del Museo del Azafrán y Etnográfico en el municipio de Madridejos, que recoge un amplio repertorio de bienes materiales vinculados con las labores de este aprovechamiento agrario.

