

Disfrútalos, Regálalos

El “oro rojo” compite en los mercados internacionales por su calidad

El Azafrán es uno de los productos más solicitados del mercado. Es un valor en alza y cada año incrementa su precio por ser considerado el mejor del mundo.



Proceso de convertir las flores del Azafran en el “oro rojo”



Campo de Azafran en uno de los municipios de Castilla-La Mancha

Texto: REDACCIÓN

El Azafrán de la Mancha es considerado el mejor del mundo por los expertos, y cada día se revaloriza más el precio del kilo de este “oro rojo”. En los últimos años, el precio del kilogramo se sitúa en torno a los 3.000 euros y el precio de consumo en cualquier hogar de la región, se sitúa en 8 euros el gramo.

El Azafrán se cultiva en 38 municipios de Toledo, 36 de Ciudad Real, 175 de Cuenca y 81 de Albacete, a través de 6 empresas que tienen la Denominación de origen Azafrán de la Mancha. La planta del azafrán, se llama *crocus stivus*. La flor se extrae de su bulbo. La pequeñísima planta tiene unos 10 cm de altura. Y es violeta. 1 kg. de azafrán, contiene unas 250.000 flores. Cada flor tiene 3 estigmas de 3 a 4 cm. de largo. Es decir, 1 kg. contiene 750.000 estigmas, equivalente a plantar 1 campo de fútbol o 10.000 m² (1 Hectárea).

El Azafrán de La Mancha con Denominación de Origen Protegida, se caracteriza por su elevado poder colorante (hay que destacar que nuestra Especificación

Técnica de Calidad exige un poder colorante mínimo de 200 unidades), tiene un aroma fuerte y exótico, así como un sabor ligeramente amargo. Estas características lo convierten en un magnífico saborizante capaz de transmitir aromas profundos, siendo una especia insustituible en numerosas recetas españolas, sobre todo, en la cocina manchega, desde la Edad Media hasta nuestros días.

Elaboración

El proceso de elaboración, que consiste en el desecado mediante tostado a fuego lento en lugar de secado al sol, parece ser el responsable de que el producto tenga una mejor presencia, un intenso aroma, mayor contenido en safranal y poder colorante.

Se recomienda adquirirlo en hebra, sin embargo, la manera de utilizarlo es coger las hebras, molerlas con ayuda de un mortero y diluirlas con el caldo del guiso entre 10 y 15 minutos antes de acabar la cocción.

La cocina selecta, sobre todo la mediterránea, continúa utilizando el azafrán en una variada gama de platos, a base de arroces (paella), carnes, aves, pescados,

estofados, huevos, aliños de ensaladas, de caldos, sopas, salsas, rellenos, pastas, mariscos, e incluso en la elaboración de dulces, helados, jarabes y licores.

Origen

El azafrán fue introducido en España durante la dominación árabe. Durante los siglos VIII y IX fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La co-

cina árabe era muy pródiga en condimentos herbáceos, por lo que en todos los huertos existían semilleros de estas plantas, principalmente cominos, alcaravea, ajemuz, mastuerzo, anís de grano dulce, hinojo, anís silvestre, cilantro, mostaza, menta, hierbabuena y perejil. Pero el condimento más importante para la economía musulmana era el azafrán, usado como colorante y aderezo

indispensable en la mayoría de los platos.

Posteriormente, existe constancia escrita del cultivo de azafrán en La Mancha en la obra “Cultivo del azafrán en La Solana” de J.A. López de la Osa, de 1897, en la que se incluyen datos sobre este cultivo de cien años atrás, citándose un inventario judicial del año 1720 en el que también aparece el azafrán. ◆

RECETA CON AZAFRAN - PAELLA

Ingredientes:

1 vaso de aceite 1 tomate
1 diente de ajo 6 tazas de arroz
½ pollo 6 gambas
½ conejo 1 puñado de guisantes hervidos
6 salchichas Sal
250 grs. de costilla de cerdo Pimienta
1 calamar mediano Azafrán de La Mancha
12 mejillones



Preparación:

- 1.-Calentar el aceite en una paellera y freír ligeramente el ajo pelado y una vez frito retirar.
- 2.-Agregar el conejo, el pollo y las costillas de cerdo cortado en trozos pequeños.
- 3.-Salpimentar y freír hasta que se doren, reservándolo en un plato.
- 4.-Mientras, abrir al vapor los mejillones y hervir el calamar en poco agua escurriéndolo y guardando el agua de cocción.
- 5.-Cuando toda la carne se haya dorado, agregar el tomate rallado y a continuación la carne con el calamar.

- 6.-Verter 12 tazas de agua en las que se incluirán el agua de la cocción de los mejillones y el calamar.

- 7.-Cuando esto empiece a hervir, añadir el arroz en forma de lluvia.

- 8.-Cuando el agua hierva de nuevo, colocar encima las gambas, los guisantes y los mejillones.

- 9.-Salpimentar, agregar el azafrán y proseguir la cocción unos 20 minutos aproximadamente. Atributos externos en la propia pieza curada que nos indicarán algún aspecto interesante a tener en cuenta. ◆