

ENTREVISTA

Antonio García Toledo, Medalla de Oro a la exportación de azafrán

Antonio Toledo García, de Motilla del Palancar, pertenece a una saga de azafraneros dedicados desde siempre a comercializar el rico producto del que se habla tanto como se desconoce. Premio a su cotidiana labor en favor del azafrán, fue Medalla de Oro a la exportación, galardón que concede la «Trade Leader's Club», organización mundial que agrupa a empresarios de más de ciento veinte países. La entrevista que le hacemos se efectúa en su propio «despacho azafranero», que viene a ser algo parecido a un museo del más lírico y valioso de los productos manchegos. Se halla presente su joven y bella hija Virginia, quien está llamada a suceder a su padre en estas tareas. Antes de comenzar el diálogo periodístico digamos que Antonio Toledo García es el último vástago de una familia de azafraneros que data de la segunda década de nuestro siglo.

Texto: Ernesto CUELLAR TOLEDO

Foto: Alberto-Cecilio CUELLAR GALLARDO

Pregunta: ¿Disminuye o aumenta en La Mancha el cultivo del azafrán?

Respuesta: En la parte de Cuenca, ha disminuido y en la de Albacete y Ciudad Real, ha aumentado.

P.—¿Por qué se ha expresado siempre el peso del azafrán en libras y no en kilos?

R.—Antes, era una medida tradicional como lo era el celemín y la fanega. Hay zonas donde todavía se pesa en libras, pero en Cuenca y en otros lugares de nuestra región, no.

P.—¿A cómo se cotiza ahora el kilo de azafrán?

R.—Ahora mismo, de ciento



Antonio García Toledo y su hija Virginia.

cinco mil a ciento ocho mil pesetas kilo.

P.— ¿Cuál es el precio mayor que recuerda?

R.—El de ciento cincuenta mil pesetas kilo.

P.—¿Cómo cuantas rosas de azafrán se han de «mondar» —nombre con el que se conoce en La Mancha a la labor cuidadosa y esmerada de separar los estambres y pistilos de los pétalos— para conseguir, una vez «tostado» un kilo de azafrán?

R.—Alrededor de unas 35 ó 40.000 rosas.

P.—¿Por qué el cultivo del azafrán se ubica exclusivamente en La Mancha?

R.—Bueno, no solamente en La Mancha; ahora está y ha estado siempre en Teruel y algo en Zaragoza.

P.—¿Vale cualquier tierra para plantar esta singular «cebolla»...?

R.—Sí.

P.—Se comenta, que ha descendi-

do el precio y el consumo porque actualmente hay importaciones de Egipto e Israel. ¿Es cierto...?

R.—No es cierto que el azafrán venga de Egipto e Israel. El azafrán viene, por calidades, de Grecia, Irán e India, debido a que los precios que tenemos actualmente, no los admite el mercado, porque esos azafraneros valen casi a la mitad del precio del nuestro; entonces, los países consumidores europeos y mundiales se decantan preferentemente hacia esos países aunque es peor, pero en precio les compensa consumir este y no el nuestro.

P.—¿Es cierto que la calidad de estos azafraneros es tan baja...?

R.—Sí, es mucho más baja e incluso el sabor es diferente al nuestro.

P.—¿Cómo distinguís los profesionales la calidad de estas hebras rojizas?