

## El azafrán manchego tiene más prestigio en Europa que en nuestro país

R.—Pues se distinguen por la longitud de los estilos —el azafrán propiamente dicho— y si tienen más o menos rabo blanco.

P.—Hablando de calidad. Siempre se oyó decir que el azafrán de La Motilla, tiene unas cualidades de textura, aroma, sabor y color que los demás no tienen...

R.—¡No! —nos ataja contundente—. El aroma de todo el azafrán español es prácticamente el mismo y el sabor, también. Lo único que le pasa al azafrán de Motilla es que los pistilos son más largos y el peso es menor y entonces para el estuche va mejor que otras calidades.

P.—¿Todo el proceso de elaboración del azafrán es manual?

R.—Sí.

P.—Se siguen reuniendo en mesas largas las familias y los amigos hasta altas horas de la madrugada para «mondar rosa»?

R.—Sí, sí, nos dice convencido.

P.—Por los años 40 ó 50, familias enteras vivían y se enriquecían del azafrán ¿siguen existiendo todavía esas clásicas familias...?

R.—Todavía perdura.

P.—El mercado nacional absorbe toda la producción o hay superávit?

R.—No, el mercado nacional solamente absorbe el 20 por ciento.

P.—¿Cómo está la exportación?

R.—La exportación, mal. Ahora llevamos desde el año 1989 que prácticamente se ha exportado un 10 por ciento de los 20 ó 25.000 kilos que se exportaban antes.

P.—¿Se ha concienciado la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha para lograr la «denominación de origen» para el azafrán manchego? A este respecto ¿cómo promociona vuestro Ayuntamiento este tesoro que os brota, año tras año, de las entrañas de esas ricas y pardas tierras por las que, como dice la canción: «por sembrar en tierra parda, soy a gusto labrador»?

R.—Se está ya con reuniones para este tema, pero como las calidades son tan distintas, pues entonces tenemos que buscar una fórmula y qué nombres se les da concretamente a las de Toledo y Ciudad Real. Los ayuntamientos, ni entran ni salen.

P.—Consuegra, ese bonito pueblo toledano, tiene todos los años grandes fiestas de promoción y exaltación de su azafrán; vosotros, teniendo más solera, más raigambre y tal vez mejor calidad, ¿cómo os resignáis a vivir de pretéritas grandezas..?

R.—Porque Consuegra, todos los vecinos son cosecheros; entonces en Cuenca y concretamente en Motilla son minoría y por ello, no se hacen.

P.—¿Tal vez Consuegra produce más azafrán que Motilla?

R.—Sí, un 20 por ciento más y se debe a que hay más producción al ser las calidades más inferiores.

Como dato significativo del cultivo y conservación de este ancestral producto, solo apostillar que todo el proceso de elaboración, desde la siembra de la «cebolla», hasta su tueste y con-

servación, sigue unos cánones tradicionales y manuales que en los últimos años han cambiado. Se guarda en el arca y en la actualidad, son los mismos muebles los que dan cobijo a este tesoro.

P.—A corto o a largo plazo el cultivo del azafrán desaparece...

R.—Conforme estamos de precios, a la larga, desaparece porque no podemos consumir lo que producimos. Los únicos que podrían decir algo sería la Junta de Comunidades. Dar subvenciones o dar alguna cosa para que el cultivo del azafrán fuera rentable.

P.—Pero no crees que al estar hablando de un producto minoritario que nadie conoce, habrá que llegar al ánimo de estos señores de la Junta de Comunidades y decirles: «Señores, este tesoro tenemos, puesto que es un tesoro que debemos seguir cultivando...».

R.—Sí... —dice súbitamente— habrá que cultivarlo, pero si la Junta de Comunidades o la Comunidad Europea no autoriza para que se den subvenciones para estos cultivos... España no puede hacerlo. El sistema sería que se sacara un precio razonable para que el agricultor le fuera rentable tener el azafrán y entonces ver qué podría ser de 5.000 ó 10.000 pesetas, arriba o abajo con el fin de que se pudiera exportar. Si no, no podemos, porque en el año 1989, se han exportado unos 2.500 kilos. Cuando en el año 1986 ó 1987 se exportaron alrededor de 20.000 ó 25.000 kilos todos los años».



DISEÑO GRAFICO  
FOTOGRAFIA  
VIDEO

Pza. España, 21  
tel. 852917  
Daimiel