

Durante los siglos XII y XIII el azafrán era una especie tan valorada como el oro o las piedras preciosas

plata, sedas, tapices, piedras preciosas y sobre todo, especias: pimienta, clavo, canela y el más valioso de todos, azafrán. Dichos condimentos eran utilizados como fármacos y como conservantes.

El azafrán (*Crocus Sativus* L.), perteneciente a la familia de las Iridáceas, se trata de una planta bulbosa desarrollada a partir de un cormo subterráneo del que nacen unas hojas alargadas y acintadas y las conocidas flores, la rosa del azafrán, con seis pétalos rosados, tres estambres y un estigma dividido en tres lóbulos filiformes (el azafrán).

El cultivo del azafrán ha disminuido en toda Europa

En Europa, la superficie de cultivo de azafrán en el último siglo ha disminuido drásticamente hasta la práctica extinción real de este cultivo. En el siglo pasado se extinguió en Alemania, después en Inglaterra y, ya en este siglo, desaparece en Francia, mientras que apenas queda prácticamente nada en Italia y solamente se mantiene hasta el final en España y en Grecia. En el resto del mundo, la producción se centra en un gran país, Irán, que abarca prácticamente el 90% de la producción mundial y hay una producción, bastante menor que en Irán pero muy importante, en India, para consumo interno.

José Antonio Fernández Pérez, catedrático de Genética de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y director de la sección de Biotecnología del Instituto de Desarrollo Regional, cree que la caída experimentada en los últimos años del cultivo del azafrán ha sido tremenda, "sigue siéndolo y en cuanto a La Mancha, desde luego, la caída continúa", manifiesta, matizando que ha habido una reconversión de zonas donde se cultivaba. "En la provincia de Toledo posiblemente haya aumentado la superficie mientras que en la de Albacete ha disminuido radicalmente", matiza Fernández.

El cómputo global es sin duda de disminución, continúa el profesor Fernández,



José Antonio Fernández Pérez, catedrático de Genética de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y director de la sección de Biotecnología del Instituto de Desarrollo Regional.

"sin embargo, en otras zonas de España, donde la producción es mínima, sí está habiendo iniciativas para potenciar el cultivo de azafrán y, de hecho, se está experimentando un incremento de la superficie de cultivo", refiriéndose a Jiloca, en Teruel, "donde hay un fuerte apoyo institucional que además se traslada al Instituto de Investigaciones Agrarias,

con el que estamos participando en un gran proyecto para recuperar el azafrán en esa zona, puesto que el que se está cultivando se está vendiendo muy bien como producto orgánico y tiene la comercialización garantizada a alto precio", revela, para apuntar que "esta estrategia es muy diferente a la que hemos elegido en La Mancha pero realmente

garantiza que la producción que hay allí se va a mantener y posiblemente va a aumentar".

En definitiva, prosigue el Investigador, mientras se ha tocado fondo en algunos lugares, en otros está empezando a subir y en el resto de Europa está ocurriendo lo mismo: azafranes que habían desaparecido -el de Quercy o el de Gât-

Flores de azafrán.

