

Villafranca de los Caballeros

Se crea la primera cooperativa de azafrán de España

Un grupo de animosos agricultores ha puesto en marcha la Azafrana Sociedad Cooperativa Limitada. Agrupa a más de cien pequeños propietarios de azafranales y tiene como fin más importante el de conseguir abrirse paso directamente en el mercado internacional, evitando los intermediarios, de forma que el productor pueda recibir un mayor beneficio por la venta de este apreciado producto.

El cooperativismo, una de las formas que el agricultor tiene para mejor comercializar su producción y obtener un mejor rendimiento a su esfuerzo, está, en los últimos años, tomando un gran auge en nuestra localidad. A las tres existentes desde hace bastante tiempo dedicadas a la elaboración de vino —Santo Cristo, Nuestra Señora de la Esperanza y San Isidro— se han unido últimamente la Cooperativa de Consumo la Unión y la Cooperativa de Piensos San Antón. Es ahora la nueva cooperativa azafrana la que surge con ímpetu como una muestra más de la inquietud de nuestras gentes. Su presidente, Miguel Roldán Sepúlveda y su secretario, Pedro Galán Gómez-Chacón contestan a nuestras preguntas:

— *¿Cómo nació la cooperativa?*

— Sus comienzos, como casi siempre ocurre han sido difíciles y complejos. Unas cuarenta personas, asesoradas por el Agente del Servicio de Extensión Agraria de la Agencia Comarcal de Madridejos, Julián Serrano, cuya colaboración ha sido desde el principio y en todo momento una inestimable ayuda, la cual aún nos sigue prestando, se reunieron para elegir una gestora que, compuesta por catorce personas, comenzó a preparar los estatutos, registro notarial, registrar el nombre de la cooperativa y darla de alta en Hacienda y en la Sociedad de Cooperativas.

Con estos trámites ya iniciados se comenzó la inscripción de socios, que en la actualidad alcanza la cifra de ciento seis, pertenecientes a Villafranca, Camuñas y Herencia, aunque se tiene la intención de ampliar su radio de acción a otros pueblos de la comarca como Madridejos, Consuegra, Tembleque y Lillo. Como única condición se exige tener cultivos de azafrán y pagar una cuota única de 500 pesetas al inscribirse. Al final de la campaña los socios hacen una declaración de la cosecha obtenida para que así la coopera-

tiva sepa la cantidad de que se dispone para poder ofertarla.

En la actualidad, y después de celebrada la primera asamblea general, está al frente la Junta compuesta por: presidente, vicepresidente, tesorero, secretario y diez vocales que se renovarán por mitades anualmente.

Una vez conseguida la licencia de exportación y en número de registro sanitario se iniciaron los primeros contactos. Cuatrocientas cartas fueron dirigidas a los compradores de distintos países: Italia, Estados Unidos, Francia, Países Arabes, Suiza, Alemania, Austria, Argentina, China, Japón... En este sentido hay que destacar la ayuda informativa facilitada por el Servicio de Extensión Agraria y por el Ministerio de Comercio al ponernos en contacto con las Cámaras de Comercio en el extranjero.

— *¿Quiénes son los socios?*

— Ese es uno de los aspectos más importantes. No tenemos ni un gran cosechero. Todos son agentes humildes que reciben con la venta del azafrán una inestimable ayuda para poder reparar las maltrechas economías familiares. Su recolección, así como todo el laboreo necesario, se hace de for-

ma artesanal, participando en ello toda la familia. Unos «dan humaza» para matar los roedores que se comen la cebolla, otros «cruzañ las suertes» y «entriñan». Grandes y chicos van a recoger la rosa a las suertes en las mañanas del mes de octubre, y toda la familia alrededor de la mesa «mondan», para separar los estigmas de color anaranjado y fuerte y aromático olor que son el motivo de su cultivo.

— *¿Qué producción existe?*

— Calculamos que en el pueblo se recogen unas mil quinientas libras, aproximadamente; en la comarca, unos cinco mil kilos, aunque estas cantidades varían sensiblemente de una cosecha a otra.

— *¿Se ha comenzado ya la venta?*

— Sí, ya se ha hecho la primera exportación que ha proporcionado un beneficio de ocho mil pesetas más en libra, que es la medida de peso normal para este producto y que equivale a cuatrocientos sesenta gramos, de lo que se hubiera obtenido al venderlo a través de los pocos exportadores que tienen montado el monopolio de la compra-venta del azafrán y que prácticamente son los que fijan los precios del producto.

— *¿Cómo se comercializa el producto?*

— El envasado en estuches de 1, 2, 4, 5 y 10 gramos y en formato industrial de 1 y 5 kilos. Esto hará posible el empleo de mano de obra con lo que podremos cooperar, en nuestra medida a paliar el paro.

— *¿Cuáles son los usos que se hacen del azafrán?*

— En Italia lo utilizan como colorante de los vinos aperitivos, en otros países como colorante natural para las comidas, como

tinte, en la fabricación de cosméticos, para colorear de amarillo pastas de sopa, quesos y manteca y en medicina como estimulante y en algunos preparados ginecológicos. Es importante destacar que en grandes dosis se convierte en un producto tóxico.

— *¿Qué ayuda reciben de organismos oficiales?*

— Se han tenido contactos con los Consejeros de Agricultura actual y anterior de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, en orden a gestionar su apoyo para conseguir que una misión comercial de la Cooperativa pueda salir al extranjero. Así mismo, están solicitadas ayudas al Fondo de Fomento Cooperativo y se ha pedido el aumento de la desgravación fiscal, así como la posibilidad de obtener créditos preferenciales.

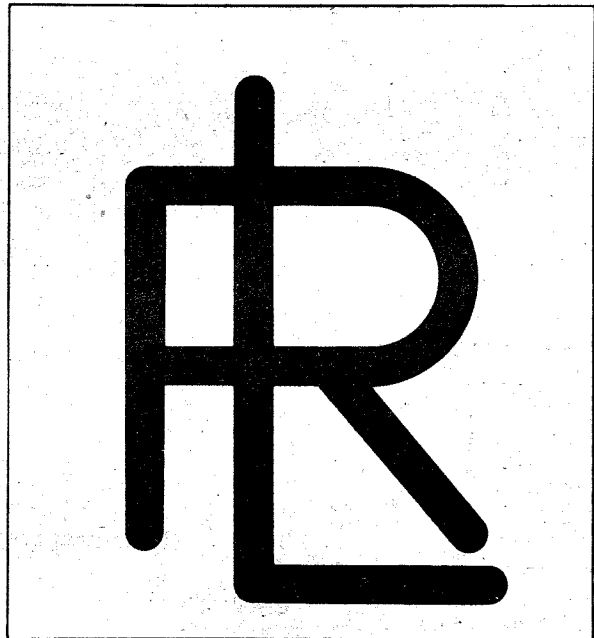
De todo ello estamos a la espera de las respuestas de la Administración.

— *¿Cómo ven el futuro de la cooperativa?*

— Las perspectivas son optimistas ya que son muchos los interesados en precios y calidad. Las muestras repartidas han gustado, y es que la pureza de nuestro azafrán destaca en comparación a los azafranes adulterados o de menor calidad que se suelen ofertar. La primera exportación ha animado a los socios, aunque las dificultades sabemos que continuarán ya que los exportadores no darán ninguna facilidad sino todo lo contrario. En su día trataremos de obtener la denominación de origen.

— *¿Ha secundado alguien su iniciativa?*

— Sí, en la solana están tratando de crear otra cooperativa como la nuestra y nos han solicitado información de nuestro funcionamiento.



ROLACSA

RODOLFO LAMA CONSTRUCCIONES, S. A.

Calle Trinidad, 20, bajo. Teléf.: 21 21 50. TOLEDO

