

En la Edad Media, el azafrán reportó pingües beneficios a la Corona de Aragón que desde el puerto de Barcelona mandaba naves a Nápoles desde donde se distribuía en el Mediterráneo. Cuando el azafrán manchego comenzó a adquirir importancia, el centro de comercialización se trasladó de



Detalle de la monda. Hay que extraer los tres estigmas, hebras, pelos, clavos o brines juntos.

Barcelona a Valencia donde incluso llegó a existir en los años 40 del s. XIX una Lonja de Azafrán que tenía el control casi absoluto de toda la producción y venta. Fue un producto fundamental para la agricultura de los reinos hispánicos y lo siguió siendo, en mayor o menor medida, hasta mediados del siglo pasado.

El azafrán se adaptó de forma muy particular a las condiciones de suelo, clima e intervención humana sostenible de La Mancha y se convirtió en un cultivo fundamental para la economía de las familias manchegas, especialmente de las más humildes, así como en elemento de estabilidad social y motor de relaciones sociales.

La obra "Cultivo del azafrán en la Solana", de J.A. López de la Osa (1897), en la que se incluyen datos sobre este cultivo de cien años atrás –cita un inventario judicial de 1720 en el que aparece el azafrán– es una de las fuentes documentales más importantes sobre el cultivo en La Mancha.

El profesor Miguel Lucas Picazo, en su artículo "El cultivo del azafrán como estrategia doméstica en los pueblos latifundistas de La Mancha" dice: " (...) hemos de constatar que no hay crónica, diccionarios histórico-geográficos, cartografías y otros textos antiguos sobre las poblaciones manchegas de cualquier época, que no citen el azafrán como recurso fundamental" y cita ejemplos como que en 1897 el