

La revolución del Azafrán: Redescubriendo el Oro Rojo de La Mancha

El azafrán, conocido como el oro rojo, es una de las especias más veneradas y caras del mundo. Originario de Oriente y llevado a España por los árabes, este preciado condimento ha encontrado en La Mancha un terreno fértil para su cultivo.

[Por: Gabriel A. Garavito M.](#)

“La Revolución del Azafrán: Redescubriendo el Oro Rojo de La Mancha”, nos sumergimos en la fascinante historia, el meticuloso proceso de cultivo y las modernas innovaciones que rodean a esta especia en las tierras manchegas.

A través de un enfoque minucioso, desentrañamos cómo el azafrán no solo ha enriquecido la gastronomía española, sino que también está impulsando una revolución en las prácticas agrícolas sostenibles y en el paladar de los chefs modernos.

Este recorrido por La revolución del Azafrán de La Mancha, revelará por qué el azafrán sigue siendo una joya culinaria y un estandarte de la identidad regional, demostrando que detrás de [cada hebra](#) de esta especia se esconde una historia de tradición, esfuerzo y pasión.

El azafrán: un cultivo ancestral en La Mancha

El cultivo del azafrán en [La Mancha](#) es una tradición que se

remonta a siglos atrás, siendo una especie que resplandece con una historia tan rica como su sabor. Este condimento fue introducido por los árabes en el siglo IX, no siendo solo un ingrediente, sino un elemento principal en la alta burguesía andalusí, siendo uno de los legados gastronómicos más importantes de dicha sociedad.

El azafrán de La Mancha se distingue no solo por su calidad superior, sino por su profundo arraigo histórico en la región. Desde su primera mención en documentos del siglo XVIII este condimento ha sido un constante en lo que la agricultura manchega se refiere, destacando en textos que datan de los siglos XIX y XX por su inigualable calidad.





Fotos: DOP Azafrán de La Mancha



Más allá de su papel culinario, el azafrán ha tejido su presencia en el lenguaje y folklore de La Mancha, esto lo vemos en obras como en la zarzuela “La rosa del azafrán”, o en festividades como la Fiesta de la Rosa del Azafrán en Consuegra, donde la especie tiene un papel protagonista. Por lo que es innegable que el azafrán ha dejado una huella indeleble en la cultura manchega, celebrando su estatus como emblema cultural.

Aunque dado que la excelencia de dicha especie ha estado valorada desde hace siglos, nos hace preguntarnos, ¿que la hace tan especial? Pues para poder entenderlo un poco mejor adentrémonos en el laborioso proceso que se lleva a cabo para conseguir nuestro Oro Rojo.

El método de recolección del azafrán manchego se trata de un proceso sumamente exclusivo, el cual implica un secado a fuego lento en lugar del habitual secado al sol, paso el cual es fundamental para comprender su excepcionalidad. Pero no es aquí donde comienza dicho proceso, si no en la recogida de la flor, las cuales una vez florece el azafranal se recogen diariamente todas las que estén abiertas al amanecer, labor que suele durar unos 30 días.



El corte de las flores debe ser seco y preciso, impidiendo que los estigmas se separen o se desprendan, una vez cortadas se colocan en cestas, evitando aplastamientos y calentamientos, transportando se al lugar dónde se realiza la monda. Dicha monda o desbriznado de la flor ha de realizarse en un plazo máximo de 12 horas desde su recolección.

Adentrándonos, ahora sí en el tostado, comienza por colocar los estigmas de la flor en capas de grosor de 1 cm, para después proceder al tostado con una fuente de calor indirecta y suave (por lo general brasas o estufa), siendo el punto óptimo de tueste aquel en el que los estigmas hayan perdido del 85 al 95% de humedad.

En los dorados campos de La Mancha, emerge una crisis para el azafrán, una especie tan valiosa como frágil

Cada otoño, los campos de La Mancha se tiñen del

característico morado de las flores de las que se extrae el azafrán. Este proceso, arraigado en métodos completamente manuales y tradiciones culturales profundas, enfrenta amenazas significativas en su longevidad en la agricultura manchega, la falta de mecanización, los cambios climáticos y enfermedades que afectan los bulbos están poniendo en riesgo la supervivencia de dicha especie.

La recolección es un desafío para los agricultores manchegos, sujeta a los caprichos del clima y a la dificultad de encontrar mano de obra que pueda adaptarse a los impredecibles ciclos de cosecha.

Vemos esta dificultad en la decadencia que se ha producido en la producción de azafrán, cayendo de 903 kilos en 2017 a solo 346 kilos en 2021, una problemática que destaca problemas como el calentamiento global y enfermedades bulbosas. Factores que obligan a los agricultores a replantear nuevos métodos de cultivo y buscar soluciones para salvar sus cosechas.



Fotos: DOP Azafrán de La Mancha

Ante dicha adversidad, Denominación de Origen Protegida (DOP) Azafrán de La Mancha ha propuesto un plan de 18,5 millones de euros, el cual busca expandir las áreas de cultivo, introducir subsidios para nuevos agricultores, explorar innovaciones en tecnología y prácticas agrícolas que puedan frenar los efectos del cambio climático.

La ruta del azafrán: un viaje gastronómico por La Mancha

Ahora para los más interesados en este Oro Rojo de La Mancha, les dejaremos una ruta del azafrán que deben seguir si no quieren perderse nada de esta valiosa e histórica especia.

Comenzaremos nuestro camino en Villarrobledo, más conocido por ser el mayor productor de uva y vino del mundo, así como por sus famosas tinajas de barro, pero donde empresas cómo Azafrán Desbrín miman el cultivo tradicional de esta codiciada especie

de La Mancha.

Durante la temporada de recolección, que dura de octubre a noviembre, se pueden visitar campos de azafrán, para poder ver de primera mano tan laborioso proceso, así como participar en la monda y tostado del azafrán, actividad que nos resaltará lo meticuloso de dicho proceso.

Para ello podríamos ir a los Campos de Montiel, matando dos pájaros de un tiro, ya que aprovecharemos para seguir a nuestro siguiente destino, La Solana. Dicho municipio se destaca no solo por su producción en el cultivo de azafrán, sino también por su tradición artesanal, destacándose por la alfarería, la forja artística, la elaboración de botas para vino, el trabajo del esparto.

Sin movernos de La Solana podremos disfrutar de una de las expresiones más artísticas que reflejan la importancia que ha tenido y tiene el azafrán en La Mancha, con la Semana de la Zarzuela de la Solana durante Octubre, estando este además entre los festivales más destacados en el terreno cultural a nivel nacional.



A continuación debemos pasar la Sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha, que aunque a algunos les pueda sonar como una parada más aburrida, es imprescindible para entender la situación que enfrenta dicho producto ahora como para conocer los estándares de calidad de este. Además de que podrás disfrutar de las espléndidas vistas que nos regalan los campos morados que rodean la sede.

Ahora, una de las actividades principales, el Museo del Azafrán y Etnográfico, en Madridejos. Este nos ofrece un recorrido educativo sobre el proceso completo del cultivo y elaboración del azafrán, así como la evolución de este proceso en todos sus

años de tradición.

Finalmente, las comidas acompañadas con azafrán que no puedes perderte, como son sus recetas tradicionales de arroces y guisos, como puede ser el Arroz Aldonza, así como sus reconocidos postres con azafrán, como son los mazapanes o los rollos fritos.

El azafrán manchego entre dos aguas: preservación cultural versus innovación productiva

A día de hoy la comunidad de La Mancha se encuentra dividida entre preservar las técnicas tradicionales de cultivo de azafrán, que atraen a turistas y puristas de la especie, aunque también es una de las causas de la decadencia de su producción, y los que buscan adaptar métodos más modernos y rentables, cuestión que ayudaría en su caída productiva pero que desde luego desprestigiaría de cierta manera el producto.

La mecanización podría asegurar la supervivencia de este Oro Rojo, pero no son pocos los que temen que esto pueda diluir su esencia y su conexión con un pasado culturalmente rico, cuestión que en cierta manera, hace al azafrán manchego lo que es a día de hoy.

Por lo que en estos momentos hablar sobre el futuro del Oro Rojo es incierto, lo que sí podemos asegurar es que tanto los agricultores manchegos, como la DOP están haciendo todo lo que está en su mano no solo para salvar la producción en descenso de tan valioso producto culinario nacional, sino también para no desvincularlo de una historia tan longeva y enriquecedora como es la del azafrán de La Mancha.