

AZAFRÁN

ALCARRIA CONQUENSE

AZAFRAN ALCARRIA CONQUENSE nace en el año 2014 con la idea de retomar el cultivo del azafrán que tiempo atrás tenía nuestra familia por la década de los 40. Mi abuelo continuó con el cultivo de manera residual hasta que, poco a poco, desapareció por completo. Esto no sólo ocurrió en los pueblos de la Alcarria, si no en toda Castilla La Mancha, donde representaba un cultivo de gran importancia.

Todo esto continuó durante bastantes años hasta que empezamos a importar azafrán de otros países como Irán, etc. Por lo que los precios se desplomaron y el cultivo dejó de ser viable. Por esta razón la mayoría de los agricultores dejó el cultivo para dedicarse a otros más rentables.

De unos años a esta parte se ha comprobado la altísima calidad de nuestro producto en España, y sobre todo el de Castilla La Mancha. Así hemos conseguido que los precios reflejen esta calidad y la dureza de su producción. No hay que olvidarse que es un cultivo en el que todo el proceso es manual.

Sobre todo lo comentado anteriormente, empezamos a trabajar en esta idea, consistente en producir y comercializar azafrán, es decir, realizar todo el proceso desde la siembra hasta la venta directa al consumidor, sin intermediarios. Y de manera ecológica, sin ningún tipo de producto químico para su abonado o fitosanitario.

Nuestra comarca es La Alcarria Conquense, más concretamente en Castillo de Albarañez, un pequeño pueblo, casi despoblado, donde apenas viven dos o tres familias. Aquí es donde vivían mis abuelos de la agricultura y donde tenemos una parcela donde cultivamos el azafrán.

Al principio se puede pensar que es un producto muy caro, pero al conocer de dónde viene se ve de otra manera... Cuando la tierra está preparada se realiza la plantación de cormos, que no se volverán a sacar hasta pasados 5 años. Durante el mes de octubre-noviembre se realiza la cosecha; el proceso más duro de todos. Ya que hay que recoger flor a flor las cientos o miles que hay en la parcela.



AZAFRÁN

Alcarria conquense



PRODUCIDO
EN CUENCA

Para hacerse una idea, recoger un kilogramo de azafrán seco, hacen falta 250.000 flores. Es decir, que para tener una cajita de 1gramo hacen falta recoger 250 flores. Después de la recogida de la flor, y en el mismo día, es necesario hacer la monda, consistente en sacar los estigmas. Posteriormente se realiza el tostado, donde se quita prácticamente toda la humedad de los hilos.

De esta manera artesanal conseguimos este azafrán de alta calidad agroecológico y producido en Castilla-La Mancha.

