

# La Tribuna



www.latribunadealbacete.es

VIERNES, 23 DE MARZO DE 2007. NÚMERO 8.064

DIARIO INDEPENDIENTE

DE ALBACETE

Precio: 1 euro

ALBACETE / 6Y7



Naturocio abrió ayer sus puertas para mostrar a los albaceteños lo último en turismo y tiempo libre

ALBACETE / 8



La Junta pretende plantar 20 millones de árboles en cuatro años y bajar el consumo de papel

TOBARRA / 28



El alcalde da por terminado antes de tiempo un Pleno bronco y polémico

- LA DIPUTACIÓN ACOGIÓ AYER UNA JORNADA DE CONCLUSIONES DEL PROGRAMA 'SAFFRON INTERREG'

## Albacete lidera la vertiente científica de un gran proyecto europeo para salvar el azafrán

► Junto con las aportaciones de Cerdeña y Macedonia, se ha elaborado un libro blanco para asegurar el futuro de un cultivo que está en trance de desaparición

AGRICULTURA35



**Una gota de inocencia** ► Los niños de Albacete fueron ayer los protagonistas del Día Mundial del Agua celebrado en el Teatro Circo. Más de 40.000 pequeños de la región participaron tanto en el certamen de dibujo como en el de fotografía.

CONSUELO LOPEZ

ALBACETE10



Antonio, en la cuerda floja.

### García Navarro no contará con el director deportivo

José Luis García Navarro afirmó ayer que no contará con el director deportivo, Antonio López Alfaro, que habría que renegociar el contrato de Ferrando y confirmó que en su grupo de trabajo estará el ex-presidente Rafael Candel.

### Oferta de 1,8 millones por unos canteranos

Según pudo saber este diario, el club recibió ayer una oferta de 1,8 millones de euros de un equipo de Primera por varios jugadores de la cantera del Albacete.

CASTILLA-LA MANCHA 30

### Fernando Lamata: «Sin autonomía no es posible exigir la equidad en el uso del agua»

Más de la mitad de los jóvenes abandonan sus estudios a los 19 años

Tragsa instalará en Toledo su sede regional y generará 154 empleos

**Restaurante Alvarez**  
MENÚ DE "LAS BODAS DE CAMACHO"  
MENÚ LARGO Y ESTRECHO

- Pate de Matanza
- Omelette en 'rejuiles'
- Ensalada Escabechada de Corral
- Sardinas de la Bola
- Croquetas del Pobre Basilio
- Berenjenas a la Antigua
- Bacalao Bella Quiteria
- Lenguado con Puré de Manzana
- Manitas en Salsa de Azafrán
- Postre Continuo de Frutas y Dulceras Manchegas
- Orzujas digestivos
- Bebidas no incluídas

C/ Salamanca, 12  
967 21 82 55  
ALBACETE  
www.restaurantalvarez.com

PRECIO: 15 € + 7% IVA  
POR COMENSAL (mínimo 2 comensales)

**OFERTAS FIN DE SEMANA**

Super ALBA ...te satisfará

1,85 €  
Galletas Diet Fibra Sin Azúcar GULLÓN 500 grs. + 200 grs.

1,30 €  
Caldo Pollo Verduras La Abuela brk 1 Litro KNORR + Crema Matizadora 1/2 Litro

GRATIS ESTUCHE DIET FIBRA SOJA

# Sardos, macedonios y manchegos, unidos para salvar el azafrán

Jornada de trabajo y conclusiones de los miembros del programa europeo «Saffron Interreg» en Albacete

EMILIO FERNÁNDEZ / ALBACETE

Para comercializar azafrán, los sardos; para organizar a los productores en cooperativas eficientes, los macedonios y, para aplicar las tecnologías más avanzadas en su cultivo, los albaceteños.

Cerdeña, Macedonia, Albacete. Cada una de estas zonas de Europa tiene azafrán; cada una ha estado a punto de perderlo y cada una ha buscado su propio camino para mantener un cultivo que es mucho más que una mera producción, pues a ella se asocian tradiciones, costumbres, pedazos de cultura y de historia, incluso de historia familiar.

Estas regiones europeas, además, se han unido en un proyecto común, financiado por la Unión Europea y denominado «Saffron Interreg IIC». Su propósito es muy sencillo, aprender unos de otros y buscar, entre todos, un camino común para salvar este cultivo.

## Cerdeña destaca por sus técnicas comerciales; Macedonia, por sus cooperativas de productores

Ayer, el salón de actos de la Diputación de Albacete acogía un encuentro donde los diversos participantes en el proyecto se vieron las caras. Como parte del mismo acto, se dio a conocer el «Libro Blanco del Azafrán en Europa» que contiene buena parte de las propuestas de futuro de esta planta en nuestro continente.

El acto contó con la participación del presidente de la Diputación, Pedro Antonio Ruiz y del vicerrector de la Universidad de Castilla-La Mancha, Antonio Roncero. Aunque el diagnóstico general y el resumen de las conclusiones científicas y técnicas lo dio el director técnico del Instituto Técnico Agronómico Provincial (ITAP), Prudencio López Fuster.

«El retroceso del azafrán en España no es un caso aislado», afirmó López Fuster, «sino que forma parte de un escenario general, de abandono masivo del cultivo en

toda Europa».

Fuster recordó que, en un plazo extraordinariamente corto de tiempo, la provincia de Albacete ha pasado de 1.000 hectáreas, una superficie más que respetable tratándose de azafrán, a menos de 100. Y las causas son las mismas que han provocado que el azafrán retroceda en Cerdeña o en Macedonia.

### COMO HACE MILES DE AÑOS.

«El azafrán se sigue cultivando igual que hace 2.500 años», recordó el director del ITAP, «y eso suponía que su cultivo dependía mucho de las familias; eran las familias quienes lo recogían, quienes se pasaban las noches mondan-do, quienes lo tostaban; cuando las familias dejaron de estar disponibles, cuando el campo envejeció y se despobló, el cultivo entró en crisis».

A los cambios demográficos se unió la aparición en escena de nuevos países productores que aún pueden cultivar azafrán en masa con los métodos tradicionales, siendo Irán el principal de ellos. En estos momentos, controla más del 80% del mercado mundial.

«Pero hay algo en lo que todavía no han podido batir al continente europeo», señaló, «y es en la calidad. En el segmento alto de calidad, nuestro continente ha mantenido la hegemonía y el prestigio, si alguien quiere comprar azafrán de la máxima calidad, debe venir aquí porque la gama alta aún es nuestra».

Con ese punto de partida, los sardos, los macedonios y los albaceteños han tomado caminos distintos, soluciones distintas, todas ellas con un mismo objetivo. Mantener un cultivo; con él, mantener las poblaciones y, con ellas, todo el acervo cultural y social unido al

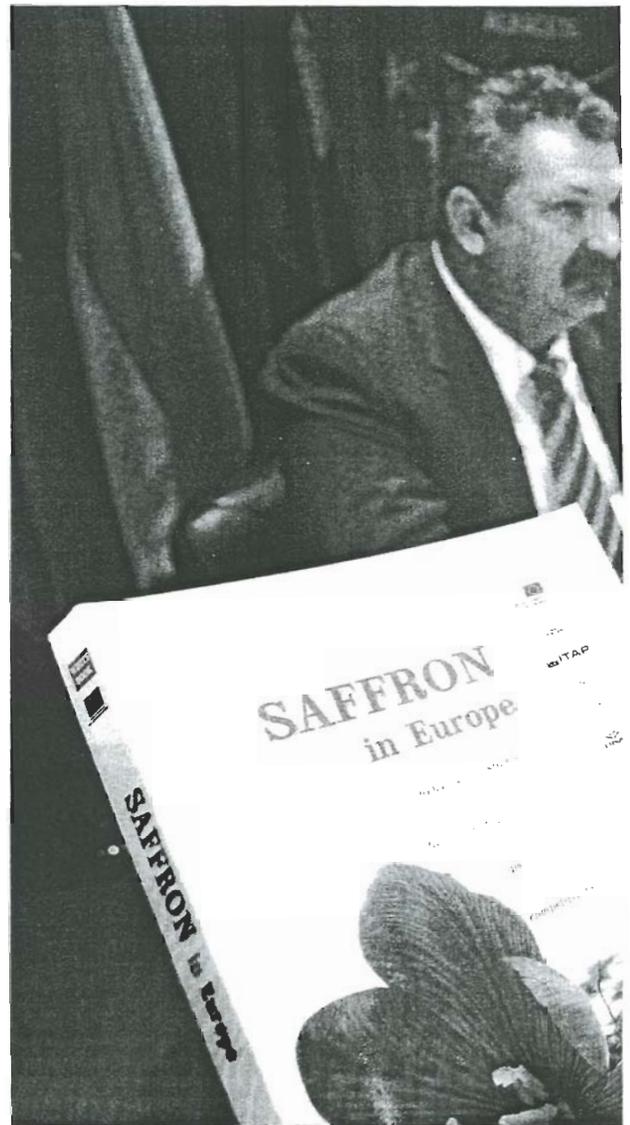
## Cormos

Los cormos o 'cebollas' son una especie de bulbo a partir del cual se cultiva el azafrán. Los investigadores de la UCLM y del ITAP han trabajado durante años en mejorar su producción, ya que su adecuada producción, almacenamiento y conservación son factores críticos para asegurar la supervivencia del cultivo.

En este sentido, una de las medidas que se propone para asegurar el futuro del cultivo es, según el Libro Blanco del Azafrán, su producción por parte de empresas registradas como productoras de semillas y plantas de vivero.

Los beneficios que se obtendrían de esta actividad sería la producción en masa de cormos, de lo que se deduciría su abaratamiento. Además, estos cormos se someterían a estrictos controles sanitarios y procedimientos de certificación, lo que redundaría en la calidad del producto.

En la actualidad, no existe una normativa unificada en la UE que dé garantías oficiales de pureza, homogeneidad y sanidad. Precisamente, uno de los objetivos del «Saffron Interreg» es sentar sus bases.



El Libro Blanco contiene un análisis del sector y varias propuestas de futuro. / A.P.

azafrán desde hace dos milenios y medio.

**LOGROS Y APLICACIONES.** En Cerdeña, explicó López Fuster, «han destacado por su buena comercialización, hasta el punto que han sido capaces de vender su género a muy buen precio»; en Macedonia, han sido capaces de superar el problema del despoblamiento, la escasez de mano de obra y el escaso tamaño de las explotaciones «mediante un modelo cooperativo que sería muy interesante de aplicar en otras regiones», por último, en Albacete «nos hemos centrado en la mejora genéti-

## Albacete ha destacado por sus programas de investigación científica sobre la planta

ca de la planta, en la mecanización del cultivo y en la aplicación de nuevas técnicas de cultivo forzado».

En su intervención, el director

del ITAP explicó algunos de los logros que se han conseguido en Albacete mediante la aplicación de estas técnicas, como la ampliación del período productivo de unas pocas semanas a tres meses («podríamos llegar incluso a los seis meses») o la puesta en marcha de un consorcio que agrupará a todos los actores del sector, productores, comercializadores, técnicos... «para la producción en masa de cormos orientados al cultivo forzado» lo que permitirá, entre otras cosas, planificar y programar la producción y comercialización y competir mejor en los mercados mundiales.

## TRES REGIONES EUROPEAS Y VARIAS INSTITUCIONES UNIDAS POR UN MISMO OBJETIVO



**KOSTAS MYROTIS (GRECIA)**  
«La zona productora se encuentra en Macedonia occidental, en el área de Kozani; ahora

mismo, el azafrán se produce como un cultivo biológico, y en colaboración con las universidades de nuestro país estamos trabajando en el desarrollo de nuevos usos, sobre todo con la industria farmacéutica».



**ANTONIO RONCERO (UCLM)**  
«La idea de partida de este proyecto europeo me parece sencillamente irrefutable, varias regiones que han logrado por

métodos tradicionales el mejor azafrán del mundo, unidas para intercambiar experiencias y desarrollar proyectos científicos que garanticen el futuro del cultivo. Así se hace Europa».



**PEDRO A. RUIZ (DIP. PROV.)**  
«Si respaldamos estas iniciativas y proyectos que garanticen el futuro del azafrán es por

que en estas tres regiones, detrás del azafrán, hay mucho más que un cultivo, una producción y unos intereses económicos. Hay cultura, hay tradición, hay folklore... hay toda una gran historia humana detrás».



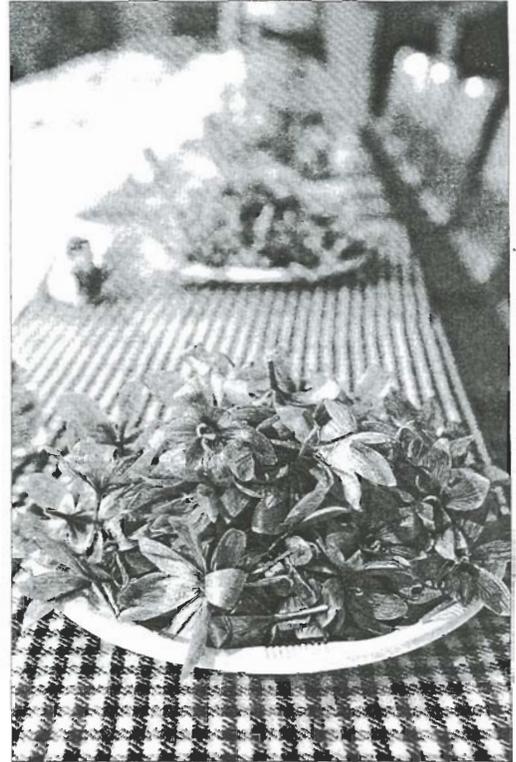
**PRUDENCIO L. FUSTER (ITAP)**  
«Nuestros programas de I+D no solo buscan hacer la producción más sencilla mediante

la mecanización; también queremos que, al igual que sucede con otras producciones agrarias, el agricultor pueda planificar cuando, cuanto y como producir, de forma que pueda competir mejor».



**FRANCESCO SANNA (ITALIA)**  
«Desde el primer momento, hemos trabajado juntos, seleccionando las mejores técnicas

en España, Italia o Grecia, de forma que podamos desarrollar una forma común de trabajo. No hemos visto grandes diferencias en las técnicas básicas de cultivo, pero si hemos visto un gran nivel científico en Albacete».



Flores de azafrán justo antes de ser mondadas al estilo tradicional. r.j.m.

## Biotecnología, máquinas e invernaderos para producir la especia

El Instituto Técnico Agronómico Provincial y la Universidad de Castilla-La Mancha lideran la I+D del azafrán

### FORTALEZAS Y DEBILIDADES DEL AZAFRÁN EUROPEO

- ▶ **Ciencia:** En comparación al resto de naciones productoras, Europa posee la mejor 'masa crítica' tecnológica y científica para estudiar el cultivo.
- ▶ **Tecnología de deshidratación:** En todas las regiones productoras europeas se aplican métodos de deshidratación que pueden ajustarse para obtener niveles de calidad determinados.
- ▶ **Sanidad:** Desde el punto de vista fitosanitario, el azafrán europeo es el mejor controlado del mundo. En otros países, por contra, hay problema de contaminación por hongos o bacterias.
- ▶ **Prestigio:** Al ser el de mayor calidad del mundo, es el que cuenta con mayor reconocimiento de los comercializadores y exportadores.
- ▶ **Distribución y comercialización:** Aunque el 80-90% del azafrán que se produce viene de Irán, Europa controla el 80-90% del comercio mundial de azafrán.
- ▶ **Infraestructuras de apoyo:** Europa posee servicios públicos, a través de gobiernos o de universidades, a los que pueden acudir los productores en busca de apoyo.
- ▶ **Usos alternativos:** En Europa existe una larga tradición cultural de usos no alimentarios de azafrán, como ingrediente de medicamentos o como tinte natural para la industria textil. También se pueden desarrollar programas de I+D y crear nuevas utilidades.
- ▶ **Escasa producción:** De las tres zonas productoras, la crisis de producción es más grave en España y Grecia. En Italia, por contra, su producción siempre fue de alta calidad y escasa superficie, así que la crisis tuvo menor impacto.
- ▶ **Precios percibidos:** El azafranero nunca ha ganado lo suficiente como para profesionalizarse y especializarse. Tampoco ha percibido una renta suficiente como para adquirir bienes de equipo que le permitan mejorar sus rendimientos.
- ▶ **Técnicas de cultivo y sistemas de producción:** Los mismos que hace 2.500 años. Ya hay técnicas bien desarrolladas, pero por problemas económicos y por falta de información aún se encuentran poco extendidas.
- ▶ **Mecanización:** Sigue siendo un cultivo manual, con todo lo que eso comporta.
- ▶ **Dimensión de las parcelas:** Para introducir mejoras como la mecanización es preciso que las parcelas tengan unas dimensiones mínimas. Sin embargo, las parcelas tradicionales son tan pequeñas que dificultan la operación de máquinas y su rentabilidad.
- ▶ **Mano de obra:** Un factor crítico. La despoblación del campo, la escasez de mano de obra cualificada, el envejecimiento de la mano de obra existente, la falta de relevo generacional afectan a todos los cultivos y sectores agrarios, pero en el caso del azafrán han contribuido directamente a su declive.

E.F. / ALBACETE

Las principales áreas de trabajo de los investigadores del ITAP y la UCLM para mejorar el cultivo del azafrán son tres. Primero, la mejora genética; segundo, la mecanización y, tercero, el cultivo forzado.

En el campo de la mecanización, se ha trabajado sobre todo en dos áreas. La primera, en la mecanización o semimecanización de la recogida de la flor. Así, se han usado plataformas para evitar que los operarios trabajen en posturas incómodas, mejorando así su rendimiento. También se ha trabajado en el uso de cizallas recortasetos o máquinas segadoras especiales para flores.

Otra solución que se ha adoptado para evitar las malas posturas es el cultivo en invernaderos, de forma que las flores están en contenedores de plástico situados sobre estanterías que las ponen a una altura suficiente para que una persona de pie pueda trabajar con ellas.

Otro campo en el que se ha estudiado la mecanización es el de la plantación y extracción de cormos. Ya hay sistemas que permiten hacer ambas operaciones, como máquinas de recolección

que llevan asociados sistemas de plantación.

En cuanto al cultivo forzado, los mejores estudios se han hecho en Albacete. Los mejores resultados se obtuvieron con la plantación de cormos de más de 30 mm, a razón de 200-300 cormos por metro cuadrado.

Según estos estudios, los cormos para cultivo forzado deben haber florecido al menos dos veces en el campo para dar buenos resultados.

A continuación, los cormos se cultivan en condiciones controladas, en macrotúneles o túneles invernaderos, vigilando parámetros como humedad, temperatura e iluminación, de forma que se pueda adelantar la floración respecto a los cultivos tradicionales en el campo.

El cultivo forzado, además, permite la mecanización de buena parte de las fases de producción como la plantación, el arranque, la desinfección o el secado. También permite el uso de sistemas automatizados de riego. El período de floración puede durar unos 90-100 días, frente a las pocas semanas del sistema de cultivo tradicional del azafrán.