

Expertos y estudiosos del azafrán ahondan en la historia y la cultura de la especia en los pueblos manchegos

Enviado por multimedia en Mié, 01/12/2021 - 11:45

Miércoles, 1 Diciembre, 2021

Subtitular: La Facultad de Humanidades de Albacete acoge la segunda edición del Seminario “El azafrán, historia, cultura y sociedad. Siglos XV-XXI” con nuevas perspectivas que ayudarán a construir la historia de este cultivo en La Mancha

Contenido:

El salón de grados del edificio Benjamín Palencia de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) en Albacete acoge hoy la segunda edición del Seminario “El azafrán, historia, cultura y sociedad. Siglos XV-XXI”, un evento que organizan el Seminario de Historia Social de la Población (SEHISP) de la Facultad de Humanidades de Albacete y la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha dentro de los acuerdos anuales entre ambas entidades para seguir indagando sobre los aspectos histórico-etnográficos de este cultivo en La Mancha.

El seminario, que han inaugurado el rector de la UCLM, **Julián Garde**; el decano de la Facultad de Humanidades de Albacete, **Fernando González**; el gerente de la Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha, **Pedro M. Pérez Juan**, y el catedrático de Historia Moderna y director del Seminario, **Francisco García**, profundiza de nuevo este año en los aspectos histórico-culturales asociados a este cultivo.

El rector de la UCLM, que ha asistido de forma virtual, ha agradecido a los organizadores de la actividad esta nueva línea de investigación y ha puesto en valor que en proyectos de esta naturaleza “nos acompañe la Denominación de Origen”. “Estamos hablando de un producto con una clara tradición social y regional y avanzar en su parte cultural e histórica como universidad es algo muy estratégico”, ha asegurado.

Para el gerente del Consejo Regulador esta jornada supone dar un paso más en la construcción de la historia del cultivo en los pueblos de La Mancha lo que permitirá afianzar las connotaciones asociadas al origen y a la tradición, tan importantes en la diferenciación del Azafrán de La Mancha. “Para nosotros es fundamental que el cultivo avance hacia el futuro, pero también salvaguardar el pasado porque precisamente en esa historia que tratamos de reconstruir es dónde nacen todas las peculiaridades que han hecho que el Azafrán de La Mancha sea lo que es, único en el mundo”, ha dicho.

Finalmente, el director del seminario ha apuntado que en esta ocasión las ponencias ahondarán en aspectos poco conocidos del azafrán en el pasado, especialmente relacionados con la perspectiva cultural. Aportaciones que harán expertos y estudiosos de la materia y que “son fundamentales para avanzar en el conocimiento de una historia como la del azafrán de La Mancha que todavía está por hacer”.

De Al-Andalus a la escuela y el género pasando por el comercio y la Exposición Universal de 1867

A lo largo de la mañana en el Seminario se están tratando cuestiones como “El azafrán en al-Andalus: cultivo y usos dietéticos”, a cargo de Expiración García Sánchez, de la Escuela de Estudios Árabes-CSIC; “Los caminos comerciales del azafrán: de La Mancha a Levante y al Mundo”, que ha tratado David Beltrá Torregrosa, del Museo Comercial de Alicante o “El azafrán de La Mancha en la Exposición Nacional de 1857 y en la Exposición Universal de París de 1867”, cuestión que han defendido Plácida Vicenta Ballesteros Campos y Plácida Molina Ballesteros, de la Universidad Nacional de Educación a Distancia.

La perspectiva de género y el papel de la mujer también tienen su espacio en este seminario en la conferencia “Una mirada antropológica: azafrán, género y parentesco en La Mancha”, que correrá a cargo de Soledad Muñoz Oliver, Universidad de Castilla-La Mancha – SEHISP, así como su papel en el

arte, tema central de la ponencia “El azafrán en la cultura española. Funciones artísticas y visuales desde la Modernidad al Mundo Contemporáneo”, que impartirá Alejandro Jaquero Esparcia, de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Finalmente, y previo al debate sobre líneas de investigación y proyectos de futuro, en el que intervendrán Francisco García González, Universidad de Castilla-La Mancha – SEHISP, Miguel Lucas Picazo, del Instituto de Estudios Albacetenses, y Pedro M. Pérez Juan, gerente de la Fundación Consejo Regulador D. O. Azafrán de La Mancha, Ramón Cózar Gutiérrez (UCLM-SEHISP) hablara sobre “El azafrán de La Mancha en la escuela”, una presencia sin duda más que necesaria para fomentar su conocimiento. El presidente de la DOP Azafrán de La Mancha, Carlos Fernández, será el encargado de clausurar el seminario.

Sobre la Fundación DOP Azafrán de La Mancha

La Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha es el organismo que representa, defiende, garantiza, investiga, desarrolla y promociona el azafrán amparado por esta figura de calidad, la única especie de esta naturaleza que dispone de este reconocimiento a nivel nacional. La Fundación cuenta con más de 250 productores asociados y 16 empresas envasadoras inscritas. La zona de producción de la DOP Azafrán de La Mancha incluye 335 municipios de Castilla-La Mancha, toda la provincia de Albacete, 38 municipios en Ciudad Real, 173 municipios en Cuenca y 38 municipios en Toledo. La comprobación de que los productores y los envasadores, cada uno en su ámbito de actividad, cumplen del pliego de condiciones, lo lleva a cabo un organismo de control independiente e imparcial, autorizado por la administración competente, y acreditado por ENAC en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o norma que la sustituya.

URL de origen: <https://gabinetemultimedia.com/content/expertos-y-estudiosos-del-azafran-ahondan-en-la-historia-y-la-cultura-de-la-especia-en-los>