



La Asociación 'Los Caminos del Azafrán de La Mancha', impulsora del proyecto gastroturístico en torno a este icónico cultivo, se presenta en Madrid

- La Oficina de Turismo de Castilla-La Mancha ha acogido hoy la presentación de esta iniciativa que promueve la DOP Azafrán de La Mancha junto con los ayuntamientos de Madridejos, Villafranca de los Caballeros, Camuñas y Minaya, empresas envasadoras y productores inscritos en dicha figura de calidad diferenciada
- El acto ha incluido una degustación de dos platos con Azafrán de La Mancha elaborados por el chef Enrique Pérez, embajador de Raíz Culinaria y propietario del restaurante El Doncel de Sigüenza, con una estrella Michelin

MADRID, 17-10-2024.- La Oficina de Promoción Turística de Castilla-La Mancha en Madrid ha acogido hoy el acto de presentación nacional de la Asociación 'Los Caminos del Azafrán de La Mancha' y de su proyecto turístico, una iniciativa que persigue poner en valor el patrimonio cultural, etnográfico y gastronómico de los pueblos azafraneros de La Mancha y el potencial esta icónica especia como atractivo turístico.

La presentación, en la que se han dado cita medios de comunicación y bloggers turísticos, ha corrido a cargo de la nueva presidenta de la Asociación y presidenta de la DOP Azafrán de La Mancha, **Valentina Cabra**, que ha estado acompañada por los alcaldes de los municipios toledanos de Madridejos, Villafranca de los Caballeros y Camuñas, **Francisco López**, **Julián Bolaños** y **Fernando Gallego** respectivamente, así como por el de la localidad albaceteña de Minaya, **Juan José Grande**. Estas poblaciones, junto con la propia Denominación de Origen y empresas envasadoras y productores de azafrán, son integrantes de esta Asociación que cuenta con el apoyo y financiación de la Dirección General de Turismo de la Junta de Castilla-La Mancha.

Valentina Cabra ha explicado que el Azafrán de La Mancha es una especia con un prestigio a nivel internacional indiscutible que forma parte de la esencia de los pueblos manchegos, donde no solo ha dibujado su paisaje agrícola y social, sino también un acervo cultural tan importante que debería ser considerada Patrimonio Inmaterial de Castilla-La Mancha.

Y precisamente para poner en valor ese patrimonio nació el proyecto turístico 'Los Caminos del Azafrán de La Mancha'. "Esta iniciativa tiene como objetivo generar oportunidades turísticas en torno a nuestra especia, que es única y que



está estrechamente vinculada a la población, el clima, el territorio, la historia y la etnografía de Castilla-La Mancha a través de un mapa que permita al turista organizar su visita para conocer tanto las tradiciones que la rodean como su valor gastronómico”, ha explicado.

Este mapa, ha dicho, consta de siete caminos diferentes que recorren distintas zonas productoras de La Mancha, tres en la provincia de Albacete y uno en las provincias de Ciudad Real, Cuenca y Toledo, así como otro en la zona de Novelda (Alicante), que discurren por las zonas en las que se produce y/o se envasa Azafrán de La Mancha como son, entre otros, Lezuza, Balasté o Munera (Camino 1), Jorquera, Alcalá del Júcar y Casas Ibáñez (Camino 2), Motilla del Palancar (Camino 3), Villarrobledo y Minaya (Camino 4), Carrión de Calatrava, Manzanares o La Solana (Camino 5), Madridejos, Camuñas, Villafranca de los Caballeros, Alcázar de San Juan y Herencia (Camino 6) y Novelda (Camino 7).

Se pueden conocer con más detalle, ha subrayado, en la página web www.caminosazafrandelamancha.com, un portal donde también se presentan experiencias ofertadas por municipios y empresas participantes bien durante todo el año o bien en la época de cosecha (entre los meses de octubre y noviembre).

Y es que, aunque la experiencia azafranera se puede vivir durante todo el año, la época de la cosecha es el momento más especial porque es cuando se pueden visitar los campos y participar de los procesos de la monda o el tostado, ha dicho la presidenta. Y, por eso precisamente, para dar a conocer estas labores este año se va a celebrar la primera edición del Encuentro Gastroturístico ‘Los Caminos del Azafrán de La Mancha’, un evento anual que tendrá carácter itinerante y que este año se celebrará el jueves 31 de octubre en Madridejos, en el marco de las XVIII Jornadas del Azafrán de esta localidad y con la colaboración del Ayuntamiento madridejense al que la presidenta ha querido dar públicamente las gracias.

Finalmente, Valentina Cabra ha animado a ayuntamientos de estos pueblos azafraneros, empresas y a establecimientos hoteleros y restaurantes y otro tipo de organizaciones relacionadas con el turismo a que se sumen a este proyecto colectivo con el que se contribuye a preservar el legado de la especia más icónica de Castilla-La Mancha.

El alcalde de Madridejos, Francisco López, por su parte ha explicado que una de las experiencias que se pueden vivir en el Camino 6, donde se encuentra su localidad, son las Jornadas del Azafrán, que este año se celebrarán entre el 25 de octubre y el 3 de noviembre con un programa de actividades que incluye visita a azafranales, recogida y monda de la flor o degustaciones de platos típicos con azafrán como las ‘albondiguillas’ típicas de esta localidad. El primer edil ha animado también a que se visite, durante todo el año, el Museo del Azafrán, donde se pueden conocer todos los procesos en torno al azafrán, y ha puesto en



valor otros recursos turísticos de su localidad como son los silos o el turismo estelar ya que Madridejos cuenta con la certificación Starlight.

Julián Bolaños, alcalde de Villafranca de los Caballeros, también ha recordado que en su localidad tendrán lugar en noviembre las Jornadas Azafraneras, experiencia con la que también se visitan los campos, se recoge flor, se pela y se tuestan los estigmas para posteriormente degustar el azafrán en unas judías caseras. Bolaños ha explicado que la iniciativa 'Los Caminos del Azafrán de La Mancha' debe servir para poner en el mapa turístico a los pueblos en los que, como el suyo, el azafrán siempre ha tenido una gran tradición. Finalmente, ha recordado que en Villafranca se encuentra el complejo lagunar, uno de los humedales de mayor importancia ecológica de La Mancha.

También ha intervenido el alcalde de Camuñas, Fernando Gallego, que ha subrayado dos de los grandes atractivos turísticos que se pueden encontrar en esta pequeña localidad toledana de gran tradición azafranera. Por un lado, la fiesta de Pecados y Danzantes (Corpus Christi) con su Museo, una fiesta que se celebra en junio y que resulta muy atractiva por su luz, sus colores y su interactividad, y de otro lado, la fiesta de Francisquete o del Tío Camuñas, una recreación histórica en torno al destacado personaje de la Guerra de la Independencia de 1808 que tiene lugar el primer viernes de agosto.

Finalmente, el primer edil de Minaya, Juan José Grande, ha destacado que en esta localidad albaceteña el azafrán se sigue manteniendo gracias a una familia que actualmente cuenta con 10 hectáreas de cultivo. Este municipio cuenta además, ha dicho, con un ruta de los cubillos para conocer los chozos o edificaciones de piedra que construían los pastores y agricultores para refugiarse y con una Casa Palacio del siglo XVII, entre otros atractivos.

Degustación de platos con Azafrán de La Mancha

Para poner en valor el potencial gastronómico del Azafrán de La Mancha, el evento ha incluido una degustación de platos elaborados con la especia que ha corrido a cargo del embajador de Raíz Culinaria **Enrique Pérez**, propietario del restaurante El Doncel de Sigüenza (Guadalajara), distinguido con una Estrella Michelin desde 2017 y dos soles Repsol desde 2016.

El reconocido chef, en cuyo extenso currículum destaca también que es delegado Regional de Eurotoques España, vicepresidente de la Selección Española de Cocina de Competición, fundador de la Asociación de Cocineros de Castilla la Mancha (ACCM) o embajador del Ajo Morado de Las Pedroñeras, se caracteriza por su singular visión de la gastronomía, con un enfoque culinario a la vanguardia de los sabores autóctonos, pero con respeto a los productos de temporada y cercanía.



Y en esta línea, en el *showcooking* de hoy ha presentado un plato salado y otro dulce en los que se han podido apreciar dos técnicas de uso de la infusión de Azafrán de La Mancha con las que se potencian unos atributos organolépticos de la especia frente a otros ya que se utilizan distintos líquidos, en este caso el aceite y el agua.

De este modo, los asistentes han podido degustar una tapa de “Perdiz en escabeche de Azafrán de La Mancha”, un plato en el que las hebras de azafrán se han infusionado en aceite, logrando así que la astringencia y el aroma sean máximos, frente al color y el amargor, que prácticamente están ausentes, y una “Crema de pasión, gelée de Azafrán de La Mancha y financier de pistacho”, una elaboración en la que el azafrán se ha infusionado en agua lo que ha permitido conseguir una mayor intensidad del color, una potente astringencia y un significativo amargor, pero en la que no se percibe el olor característico a azafrán.

Sobre Los Caminos del Azafrán de La Mancha

Los Caminos del Azafrán de La Mancha es un proyecto turístico gestionado por una asociación integrada por instituciones, organismos y empresas envasadoras de azafrán con Denominación de Origen e impulsado por la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha con el apoyo de la Dirección General de Turismo de Castilla-La Mancha.

Actualmente, la asociación está integrada por los ayuntamientos de Madridejos, Villafranca de los Caballeros y Camuñas (Toledo) y de Minaya (Albacete), así como por las empresas envasadoras inscritas en el Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha OPAZ, Sociedad Cooperativa de Castilla-La Mancha, Agrícola Técnica de Manipulación y Comercialización S.L. y Verdú Cantó Saffron Spain S.L. y por productores adscritos a la Denominación de Origen que forman parte de las empresas Hermanos Cabra Carrasco, Fernández Segovia Exportaciones, cooperativa Bioazafrán y Calatrava La Vieja.