

# EL AZAFRÁN. ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS Y CULTURALES

*Saffron. Socioeconomic and Cultural Aspects*

Pascual RUBIO TERRADO<sup>1</sup>  
Universidad de Zaragoza

## **Resumen**

En este trabajo se realiza una revisión del cultivo del azafrán, teniendo en cuenta, en primer lugar, sus especificidades, así como los impactos social, económico y cultural a los que ha dado lugar en aquellos sistemas agrarios en los que ha estado presente este cultivo-producto; en segundo término, se analizan las causas de la reducción progresiva experimentada por la superficie española de plantación. Se parte de la revisión de las características de la planta y de las labores de cultivo, para pasar posteriormente a estudiar sus cualidades de producto-cultura, producto-natural y producto-social, la evolución de la superficie de cultivo, la distribución del cultivo en la escala mundo y la participación española en el comercio mundial del azafrán.

*Palabras clave:* azafrán, cultivo de azafrán, producto cultural, producto natural, cultivo social, comercio mundial.

## **Abstract**

In this work it is made a review about the culture of saffron, considering, in the first place, its specificities, as well as the social, economic and cultural impacts that has produced in those agrarian systems in which this cultivate-product has been present; in the second term, the causes of the progressive reduction experienced by the Spanish surface of plantation are analyzed. We start by analyzing the characteristics of the plant and the workings of culture, to pass to study later its qualities of cultural-product, natural-product and social-product, the evolution of the surface of culture, the distribution of the culture on a worldwide scale and the Spanish participation in the world-wide commerce of saffron.

*Key words:* saffron, saffron culture, cultural product, natural product, social culture, world-wide commerce.

---

1. Área de Análisis Geográfico Regional, Departamento de Geografía y Ordenación del Territorio, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas. Correo electrónico: pasrubio@unizar.es  
Fecha de recepción del artículo: 16 de octubre de 2006. Fecha de aceptación: 22 de noviembre de 2006. Versión final: febrero de 2007.

## 1. INTRODUCCIÓN

La acción humana sobre el espacio parte de la oportunidad de aprovechamiento y valorización de los recursos disponibles, naturales, sociales y culturales, así como de las oportunidades ligadas a las rentas de localización de cada punto en el sistema territorial del que forma parte. Cuando se trata de cuantificar y valorar la acción agraria, ese uso más eficaz de los recursos presentes, que no siempre más eficiente, da lugar a una multiplicidad de aprovechamientos del espacio, ello, cuando menos, en las coordenadas de una agricultura más tradicional que la actual. En aquella agricultura, el factor limitante, casi siempre, tendía a coincidir con la presión máxima de uso que podía soportar el espacio (las altas densidades de población eran síntoma de una fuerte presión sobre los recursos -suelo, bosque-pastos, agua...), en cambio, en el presente, con la excepción de las áreas de agricultura más intensiva, las limitaciones derivan, más bien, de la disponibilidad de factor humano (cantidad, edad, cualificación, sensibilidad para la adopción de innovaciones...), y de la necesidad de adaptar las orientaciones productivas (cultivos y ganados) a los dictados de la política agraria y de los mercados de productos agrarios. Las limitaciones, una vez superada la capacidad máxima del sistema rural para seguir funcionando sin que limiten su funcionamiento, suelen derivar en cambios en la gama de orientaciones productivas presentes en las explotaciones agrarias, como medio natural para alcanzar una nueva estabilidad que haga posible su funcionamiento y pervivencia.

La adaptación suele materializarse en modificaciones de la estructura de cultivos y ganados, que pueden presentar diverso signo:

- introducción de algunos nuevos, en los casos de asunción de innovaciones agrarias ligadas a producciones orientadas a satisfacer nichos de demanda emergente o insuficientemente atendidos,
- aumento de la superficie ocupada por otros ya presentes, y que por la circunstancia que sea mejoran en el balance de competitividad con respecto al resto de usos, lo que simplifica la gama de orientaciones presentes,
- o, finalmente, desaparición de alguno tradicional, para el que los cambios estructurales (disponibilidad de mano de obra, por ejemplo) o coyunturales (oscilaciones de precios), inducen una pérdida de competitividad y, en consecuencia, son sustituidos.

Desde luego, el proceso descrito es consustancial a la evolución normal de cualquier sistema agrario. Tomando como ejemplo la provincia de

Teruel, un caso de introducción lo constituye el girasol, presente de forma sólo marginal hasta hace veinte años aproximadamente, o también ganados como el visón o los avestruces. Mientras, entre los de aumento de participación, los cereales en general, y la cebada en particular, y el ganado porcino, constituyen los dos casos más representativos. Finalmente, entre aquellos que han desaparecido casi por completo, el azafrán y la remolacha azucarera son dos buenos ejemplos, aunque hay otros que están en trance potencial de desaparición de continuar activas las tendencias actuales, como la esparceta.

La desaparición de orientaciones productivas pocas veces es gratuita, siempre existen costes territoriales, y nunca fruto del azar. En el caso de la remolacha azucarera, el cierre de la fábrica de Santa Eulalia del Campo, que molturaba toda la remolacha provincial, fue la causa desencadenante del proceso, y las tierras antes dedicadas a ese cultivo pasaron a ser plantaciones de patata, de maíz, de girasol, de alfalfa, o simplemente de cebada. En el del azafrán, dado su carácter esencialmente de secano, la sustitución ha derivado hacia el cereal, que ha pasado a ser el predominante en ese tipo de tierras, hasta el extremo de conformarse una situación de monocultivo claro, al que la propia evolución demográfica del medio rural provincial, de una parte, y las novedades inducidas por la aplicación de los resortes de la Política Agrícola Común, de otra, en una primera fase orientados a subvencionar la producción y posteriormente a garantizar el mantenimiento de las rentas agrarias, están en la base del crecimiento experimentado por la superficie de sembradura destinada a este producto.

En pocas regiones como en Teruel la desaparición de cultivos ha tenido consecuencias tan importantes sobre el medio rural, porque tanto la remolacha como el azafrán han desaparecido casi a la vez y ambos servían a un fin parecido en las explotaciones (muchas, incluso, orientaban sus esfuerzos hacia los dos), nos referidos al papel de mantenimiento de rentas agrarias derivado de su condición de «cultivos sociales», por lo que su presencia ha sido, si no vital, sí, cuando menos, esencial para explicar y entender cómo, con explotaciones de pequeño tamaño, el sistema agrario ha funcionado de una manera razonablemente eficaz (en el sentido de remunerar suficientemente a los factores de producción del proceso agrario).

Partiendo de lo anterior, el resto de nuestra reflexión se orienta a conocer y evaluar los principales impactos socio-territoriales de esas especificidades, con especial atención a la evolución experimentada por la superficie de cultivo en España, la distribución del cultivo en la escala mundo y la participación española en el comercio mundial del azafrán.

## 2. LA PLANTA Y SU CULTIVO

Con el nombre de azafrán se denomina al estigma de la flor del *Crocus sativus*<sup>2</sup> que ha adquirido «valor comercial», es decir, capaz de acceder al mercado y de satisfacer las demandas de uso de las que es objeto.

En origen, es planta espontánea de laderas, mesetas y valles montañosos, con altitudes entre 600 y 1.200 m, aunque como planta cultivada es

---

2. Desde un punto de vista botánico, azafrán (saffron en inglés, kurkum en árabe, safrane en francés, safran en alemán, zaffarano en italiano, safuran en japonés, kunyit kering en indonesio y malayo, kesari en nepalí, kashmirajan en sánscrito o nghe en vietnamita) es el nombre vulgar dado al estigma de una planta de la familia de las Iridáceas, tribu de las Croceas, género *Crocus*, especie *C. sativus* L. El *C. sativus*, o «azafrán de otoño» como lo llaman algunos atendiendo al momento de su floración, también «azafrán español», tal y como lo conocen los americanos, es una planta fanerógama, angiosperma y monocotiledónea. En lo fitográfico se comporta como una herbácea plurianual, algama, acaule, con origen en un órgano subterráneo, en realidad un bulbo de aspecto carnosos y sólido («cebolla»).

Las flores, hermafroditas, regulares, con sépalos y pétalos iguales y en número de seis, constituyen un conjunto acampanado de color purpúreo-morad, situado en el extremo de un tubo corto («tallo» o «rabo»). El pistilo está formado por un estilo terminado en un estigma flexible (que al final del mismo se divide en tres), resistente, en forma de copa alargada de 20 a 50 mm de longitud, aromático, de sabor amargo y algo picante, y color rojizo intenso, que constituyen lo que se conoce como «brines de azafrán», y más largos que los estambres (de 20-23 mm), también llamados «lengüetas», de color amarillo, erguidos y de maduración más tardía. Sépalos, pétalos, estambres y tallo forman un subproducto sin valor comercial apreciable, denominado «farfolla». Sólo en algunas situaciones especiales, concretamente durante aquellos años en los que la floración es menor a la media por unidad de superficie, los estambres pueden tener un cierto valor comercial, al ser posible su extracción para utilizarlos como componente de algunos colorantes culinarios, sustituyendo al azafrán.

Las hojas, de color verde oscuro («cerda» o «espartillo»), son largas, casi cilíndricas, con una franja blanquecina en la parte central. Brotan tras la floración, a principios de noviembre, aunque pueden hacerlo casi a la vez o incluso antes si el año es húmedo, lo que dificulta la recogida de la flor, y siguen creciendo de forma paralela a como lo hace el sistema radicular hasta el mes de abril siguiente, para alcanzar una longitud total próxima a 50 cm. Lo hacen, como las flores, por el interior de unos tubos (conocidos como «grillones»), identificables con las brácteas de recubrimiento y protección de las «yemas».

Las cebollas puede desarrollar entre 8 y 12 yemas, aunque sólo de 2 a 4 suelen madurar en grillones productivos. Cada yema emite entre 1 y 6 flores, aunque casi siempre de 2 a 4, que brotan por parejas, de ahí las oscilaciones interanuales de los rendimientos productivos, y de 2 a 15 cerdas. En el engrosamiento de la base de la yema, para unos, concretamente en el punto de unión entre la yema y el bulbo, y por mitosis múltiples de las células meristemáticas, para otros, probablemente los más, está el origen del desarrollo de la nueva cosecha de bulbos-hijos (y la muerte del bulbo-madre), que se desarrollan durante todo el invierno y primavera posterior a la floración.

De abril a junio se detiene la actividad de las cebollas-hijas, pasando todo el verano en situación de letargo, particularidad que le confiere resistencia a las temperaturas estivales extremas y al déficit hídrico. El conjunto de bulbos producido durante el ciclo de la plantación se denomina «mazorca».

posible encontrarlo desde el nivel del mar hasta casi los 2.000 m. En realidad, acepta una enorme variedad de condiciones ecológicas, tanto edáficas (aunque se considera que prefiere los suelos englobados en el complejo pardo-serosem, con caliza en su perfil y propios de climas secos), como climáticas (aunque prefiere tipos climáticos de media y baja montaña, en zonas de climas templados continentales o mediterráneo-continentalizados, de invierno fresco y verano caluroso y seco, en general con régimen térmico de los tipos avena y maíz, en invierno y verano, y un régimen de humedad mediterráneo seco -con precipitaciones medias anuales de 500-600 mm, según la clasificación climática de J. Papadakis-). A la larga, se acepta que es poco exigente por su enorme capacidad de adaptación, y ésto lo saben bien los agricultores.

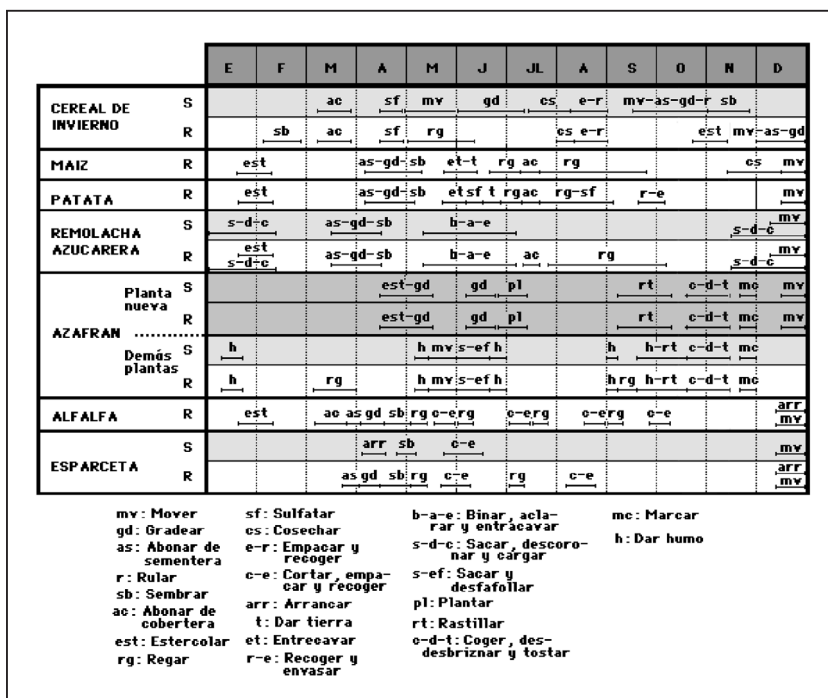


Figura 1. Labores culturales. Distribución mensual.

Fuente: Elaboración propia

El producto tiene su inicio en la plantación de las cebollas, a finales de junio («hacer la planta»); previamente han sido preparadas durante ese mismo mes («desfarfollar»), empleando cebollas obtenidas en otro campo, que se seleccionan por su tamaño (mínimo de 25-50 mm de diámetro), y a las que se eliminan las túnicas fibrosas exteriores («farfollas»), así como la base por la que estuvieron enraizadas al suelo («barbas»)<sup>3</sup>.

Las labores culturales son variadas (deshierbes, lucha contra los ratones de campo, binas, pases de tabla...), pero entre todas ellas, por la demanda de trabajo que induce y también por su concentración en unos pocos días de trabajo, destaca la recolección, incluyendo la recogida de la flor en el campo<sup>4</sup>, su «desbrizado» en casa<sup>5</sup>, y el desecado de los briznes.

3. La cebolla se planta de una en una, en surcos separados entre sí por una distancia aproximada de 20 cm, a una profundidad de 15-20 cm, y con una densidad de siembra de 200-225 kg/500 m<sup>2</sup>.

El sistema de cultivo se enmarca en un ciclo plurianual, ya que la plantación permanece habitualmente durante cuatro años en cada parcela, y aunque podrían ser más, a partir del cuarto año la disminución de los rendimientos productivos aconseja reiniciar el ciclo. A cada uno de ellos corresponde un nombre diferente:

- Durante el año uno, o de plantación, se habla de «planta nueva»; no ofrece producción significativa de flores.
  - Al año siguiente se habla de «planta de uno»; ofrece la primera cosecha apreciable, aunque todavía escasa.
  - La «planta de dos» lleva ya tres años en la tierra y le corresponde el mayor vigor productivo.
  - Durante el cuarto año se habla de «planta de tres»; el rendimiento disminuye respecto a la anterior y sus bulbos, al año siguiente, serán reemplazados en la creación de una «planta nueva».
4. La eclosión floral dura entre 15-25 días, a veces hasta un mes, según un ciclo con tres momentos diferenciados: durante la primera semana es escasa, aunque aumenta progresivamente, en la segunda es masiva, formándose el típico «manto» o «florada», y durante la tercera va disminuyendo hasta desaparecer casi totalmente.
- Las flores emergen a la superficie mayormente con la primera luz del alba, aunque también es cierto que este proceso no se detiene por completo a lo largo del día. Lo hacen cerradas, en forma de capullos prietos que van creciendo y abriéndose hasta otorgar a los campos un aspecto típico de alfombra azulada, para arrugarse y ofrecer un aspecto marchito al finalizar el mismo día, como consecuencia de la insolación.
- Se recogen diariamente, pues cada día nacen flores nuevas, que llegan a alcanzar una altura máxima sobre el suelo de 10-12 cm. El cogedor debe flexionar el cuerpo a la altura de la cintura y utiliza un cesto de mimbre, en el que, además de servirle de punto de apoyo, va depositando las flores, previamente cortadas por debajo del punto de unión de los elementos florales.
5. Consiste en la extracción del estigma. Es una operación delicada, ya que las tres terminaciones en la que acaba deben quedar unidas. El conjunto estigmático tiene que presentar una coloración rojiza, sin tonos amarillos apreciables, los procedentes de las lengüetas, ni azulados, de las hojas, ni blancos, los que dejarían los «rabos».

TABLA 1: Síntesis del cultivo del azafrán<sup>6</sup>

<i>Planta/Fecha aproximada (día/mes)</i>	<i>Labor cultural</i>	<i>Demanda media de trabajo (Horas/500 m<sup>2</sup>)</i>
Nueva:		
I-III	Desfonde	0,16
III-IV	Estercolado	3,40
VI	Sacar planta vieja	6,00
VI	Desfarfollar	28,35
VI	Binar (con tractor)	0,04
VI/VII	Plantar	3,60
15-IX/15-X	Rastrillar	1,35
De uno:		
15-XI/15-XII	Marcar	0,67
15-VI/1-VIII	Binar (con caballería)	0,77
Todo el año	Dar humo	2,00
III y IX	Regar	0,67
15-X/15-XI	Rastrillar	1,35
15-X/15-XI	Recolección:	
	Recogida	7,80
	Desbrizado	13,62
	Tostado	0,97

De entre todas las labores culturales, es la más exigente en trabajo, por lo que reúne a toda la familia para su realización. Durante los cuatro años de plantación, se estima que 500 m<sup>2</sup> consumen alrededor de 115 horas de trabajo, un 46,2% de la demanda total.

La intensidad del trabajo, no tanto por el esfuerzo físico cuanto por lo incómodo de la postura adoptada, se demuestra también porque una persona experimentada emplea, por término medio, alrededor de 5 minutos en el desbrizado de 100 rosas, y porque para obtener un kg de azafrán seco se precisa la manipulación de unas 100.000 flores (el rendimiento respecto al peso de la flor resulta de un 8,24%). Toda una proeza, en último extremo suficiente por sí misma para justificar el elevado precio del «oro rojo», y así se reconoce en las zonas productoras, en las que anualmente se celebra un concurso para probar las habilidades y destrezas de las desbrizadoras (normalmente mujeres).

En otros tiempos, cuando la superficie de azafranal era más importante y los pueblos estaban llenos de «desbrizadoras», «los azafranes» (el periodo de la recolección) constituían una etapa con gran vida local.

- El objetivo es, eliminando el agua que contienen, posibilitar su conservación y conferirles las apreciadas cualidades comerciales de aroma y color que en fresco no tienen. Es una operación delicada, pues la torta de azafrán debe alcanzar el punto exacto de desecado. De quemarlo en exceso pierde una parte de su valor comercial y de no deshidratarlo bien puede echarse a perder durante el almacenamiento. Se estima una pérdida de 4/5 partes de su peso original, algo más en el caso de las primeras flores de la cosecha (5/6) y algo menos con las últimas (3/4).

Se realiza al amor de un fuego débil y constante, empleando cedazos harineros sobre los que se extienden los briznes formando una capa de 0,5-1 cm de grosor. En otras ocasiones el producto se tiende al sol, práctica poco recomendable y sólo utilizada para garantizar la conservación de flores no desbrizadas en su momento y conservadas esparcidas sobre suelo fresco.

TABLA 1: Síntesis del cultivo del azafrán (continuación)

<i>Planta/Fecha aproximada (día/mes)</i>	<i>Labor cultural</i>	<i>Demanda media de trabajo (Horas/500 m<sup>2</sup>)</i>
De dos:		
15-XI/15-XII	Marcar	0,67
15-VI/1-VIII	Binar (con caballería)	0,77
Todo el año	Dar humo	2,00
III y IX	Regar	0,67
15-X/15-XI	Rastrillar	1,35
15-X/15-XI	Recolección:	
	Recogida	32,00
	Desbrizado	56,00
	Tostado	4,00
De tres:		
15-XI/15-XII	Marcar	0,67
15-VI/1-VIII	Binar (con caballería)	0,77
Todo el año	Dar humo	2,00
III y IX	Regar	0,67
15-X/15-XI	Rastrillar	1,35
15-X/15-XI	Recolección:	
	Recogida	26,00
	Desbrizado	45,4
	Tostado	3,24
15-XI/15-XII	Marcar	0,67
	TOTAL	249,01

Fuente: *Encuesta propia*.

### 3. ESPECIFICIDADES

El azafrán es un cultivo/producto al que rodean una serie de especificidades que de manera inmediata proyecta al entorno social y económico que lo alberga, y entre ellas cabe citar las siguientes:

#### 3.1. Producto-cultura

Es un producto cultura por diferentes razones: se han compuesto canciones (la más famosa, la zarzuela «La rosa del azafrán»), se organizaban bailes populares al caer la tarde a donde iban a descansar de la faena las desbrizadoras que llegaban como temporeras a los pueblos productores, se utili-



zan unidades de medida –de peso y de superficie<sup>7</sup>– propias, también está en la base de numerosas manifestaciones literarias, su carácter de pigmento lo ha convertido en un producto apreciado por los pintores para obtener determinados colores, está en el centro de numerosas manifestaciones místico-religiosas, especialmente relacionadas con la muerte y el matrimonio, se ha usado históricamente como tisana, además de cómo abortivo y, finalmente, destaca como componente esencial de determinados platos, entre los que cabe citar la paella, las patatas cocidas, la bullabesa, el risotto, etc.

La mayor parte de las manifestaciones están relacionadas con las especificidades de su ciclo productivo, en especial la recolección y la comercialización. En primer plano de esta trascendencia se debe señalar su funcionamiento tradicional como producto-ahorro, en el sentido de que los productores han tendido a conservar las cosechas de varios años para su



Figura 2. Diagrama de ideas: azafrán producto-cultura

7. Entre las de superficie, en Aragón se emplean los «cahíces», identificables como medida de superficie con un cuadrado de 24 pasos de lado («varas»= 0,80 cm), o lo que es lo mismo, sobre 368,64 m<sup>2</sup>, y como de peso con 140 kilogramos; las libras, 342 gramos la corta y 367 la larga (460 gramos la manchega), y las onzas, doceava parte de la libra (28,5 gramos la corta y 30,58 la larga).

comercialización en el momento más oportuno, por precio del producto, o por necesidades en la explotación; el azafrán se ha vendido para comprar máquinas, aperos, mejorar las casas rurales, comprar tierras o, simplemente, atender gastos extraordinarios de las familias.

### 3.2. Producto natural

Es también un producto natural, artesano (el trabajo manual supone alrededor del 80% de las horas de trabajo que demanda) y de calidad, muy apreciado en los mercados internacionales por sus variados usos: especia, colorante, materia prima farmacológica, pigmento, base de manifestaciones místico-religiosas... que le conceden un valor especial y le adjudican un alto valor de mercado. La obtención actual del azafrán se ajusta, como en pocos otros productos, a las máximas postmodernas, en el sentido de una cierta vuelta a procesos productivos en los que se garantiza el máximo respeto al medio natural mediante labores culturales poco o escasamente agresivas; ese respeto es histórico, ya que la evolución de las técnicas de cultivo es muy escasa desde que se conoce el cultivo y aparece representado en un fresco del palacio de Knossos.

Sus cualidades de producto artesano y de calidad, añadidas a la especificidad de sus usos y a la alta demanda de trabajo manual, están en la base del

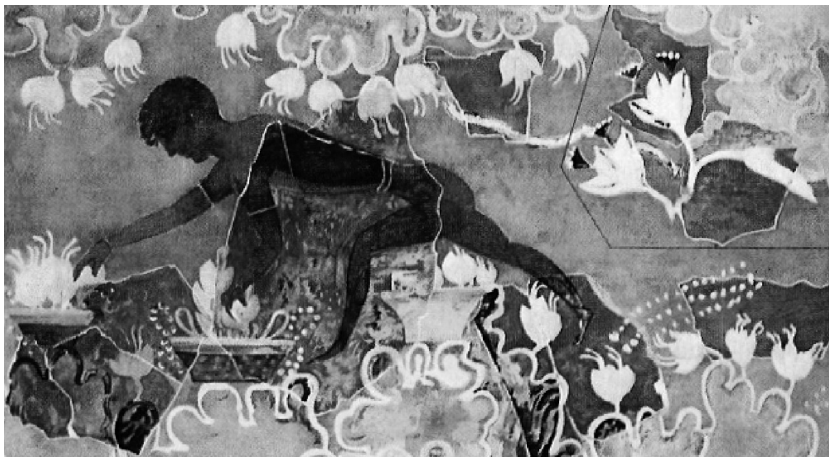


Figura 3. *El recogedor de azafrán*. Reproducción de un mural de pintura minoica del palacio de Knossos (Creta). Fuente: Enciclopedia de los grandes descubrimientos de arqueología, vol. IV, fasc. 3, pág. 56. Barcelona 1987

alto precio que alcanza. Con todo, ese precio elevado lo percibe más el consumidor final (para el que esa circunstancia le confiere un carácter de consumo puntual), que el agricultor-productor, cuando menos en España, pues la caída progresiva en su cotización se considera que es la causa principal de la reducción progresiva de la superficie de plantación; esta es la razón, paralelamente, que justifica la aparición de estructuras como la D.O. Azafrán de la Mancha, la Asociación de Productores de Azafrán del Jiloca (AZAJI) y la Asociación en Defensa del Azafrán de Aragón, orientadas a promocionar el cultivo, defender la calidad del producto y garantizar precios mínimos al productor, todo ello en aras de devolverlo al patrón de competitividad que ha hecho posible el mantenimiento del cultivo durante varios siglos.

El carácter de producto de calidad es histórico, y buena muestra de ello es la existencia de un complejo sistema de controles para garantizar su pureza frente a adulteraciones. En un producto como éste, calificado en numerosas ocasiones como «oro rojo», cuyo valor de mercado por unidad de peso es muy alto, es clásico el esfuerzo por controlar las adulteraciones. Han llegado a existir auténticos cuerpos armados encargados de perseguir y castigar este tipo de prácticas ilícitas, es el caso del Ufficio dello Zafferano<sup>8</sup>, o del Safranschau de Nuremberg, que funcionaron durante los

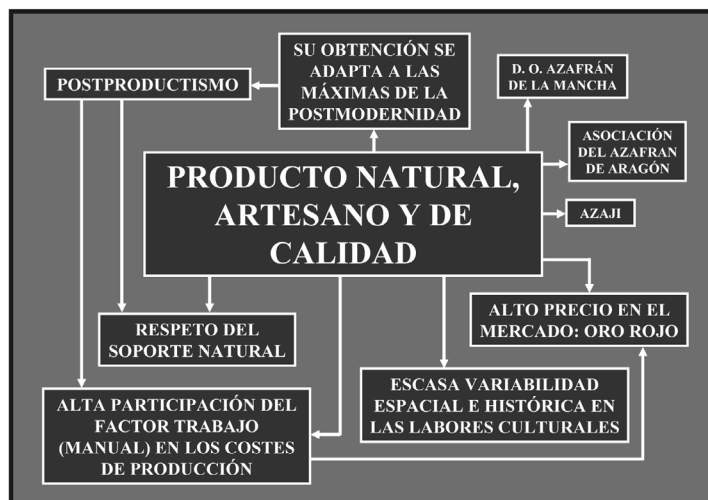


Figura 4. Diagrama de ideas: azafrán producto artesano y de calidad

8. Para más información véase <http://www.sangavino.net/monreale/zaffor.htm>

siglos XIV-XV en Italia y Alemania respectivamente. No en vano entonces se decía, y hoy también, que el azafrán es la especia más cara del mundo. Hoy, la normativa que rige su comercialización es muy estricta.

Sobre las adulteraciones existe una amplia experiencia, se pueden añadir limaduras de hierro, agua, tierra... para aumentar el peso, o mezclar azafrán con partes de otras plantas sin valor comercial (los *crocus* conforman una amplia familia vegetal, y algunos pueden emplearse para este fin, o también la cúrcuma), o incluso con partes de ella misma (estambres y estilos), o también azafrán nuevo (de la cosecha, al que corresponde el máximo valor comercial porque sus cualidades de olor, sabor, poder colorante y textura son también las máximas) y otros más viejos.

### 3.3. Producto social

Finalmente, es también un cultivo social, lo que figura en la raíz de un hecho diferencial de máxima trascendencia territorial, por diferentes razones: a) por su admirable capacidad para rentabilizar pequeñas explotaciones, que sin él hubieran sido meras unidades de subsistencia; b) porque la dedicación azafranera ha dado lugar a unos niveles de renta relativa superiores a los del entorno no productor, ha inducido, también, una cierta seguridad, que no exactamente regularidad, en el sistema de rentas de las explotaciones (tradicionalmente muy condicionada por el estrés inducido por las condiciones climáticas, dominadas por la variabilidad interanual en los ámbitos climáticos mediterráneos y continentalizados), y ha hecho posible niveles de poblamiento denso en medios rurales con importantes limitaciones; c) y desde otro punto de vista, porque ha constituido un potente factor de financiación de la mejora de las estructuras agrarias (mecanización y equipamiento de aperos agrícolas y ganaderos, aumento del tamaño de las explotaciones por adquisición de tierras, transformaciones de secano en regadío...) y ello por su excepcional capacidad para capitalizar a las explotaciones; aunque, curiosamente, a la vez se le puede adjudicar un cierto papel de rémora desde el punto de vista del redimensionamiento del sistema de explotaciones por cese de actividad (desaparición de la explotación por tamaño insuficiente), sobre el que casi nunca influye de forma directa este cultivo.

En la base de ese hecho diferencial se encuentra la estrecha interdependencia entre el azafrán y el factor humano, hasta el extremo de que sin recurrir a él es imposible interpretar adecuadamente su funcionamiento en los sistemas agrarios en los que aparece por cuatro cuestiones: a) por la alta

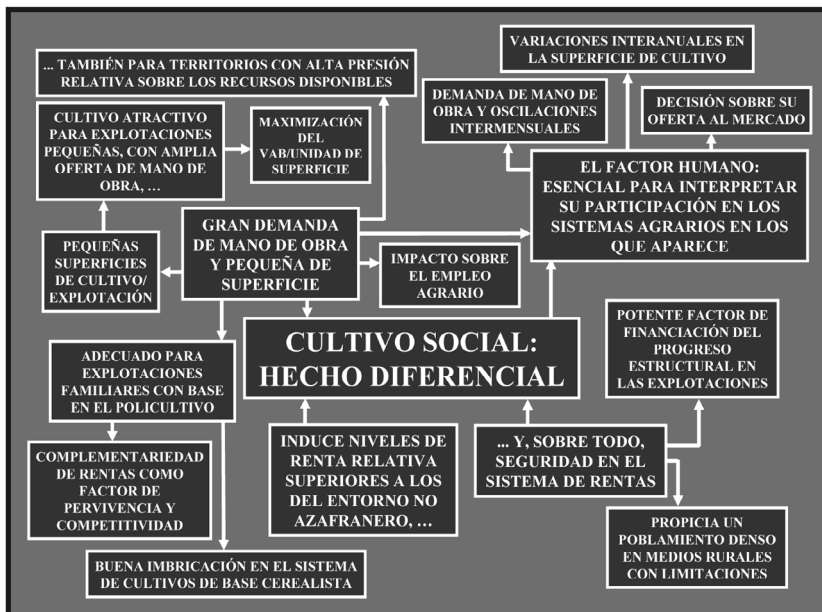


Figura 5. Diagrama de ideas: azafrán cultivo social

demanda de trabajo manual que genera el cultivo (más de 1.100 horas/Ha y año), lo que implica un fuerte impacto sobre el empleo local-comarcal; b) por la baja demanda de superficie de cultivo a la que da lugar (3.000-4.000 m<sup>2</sup>/unidad de producción), lo que deriva en una competencia escasa con otros cultivos; c) porque sólo atendiendo a ese factor (su cantidad) es posible interpretar las variaciones en la superficie de plantación/año observables en España; d) y porque es el productor, tradicionalmente, quien ha decidido sobre el momento más oportuno para ofertar su azafrán al mercado.

Por todo ello, ha sido un cultivo atractivo para explotaciones familiares de tamaños medio y medio-pequeño, con oferta suficiente de mano de obra potencial (o posibilidades de contratarla durante el momento de la recolección), explotaciones cuyo mantenimiento ha dependido, casi siempre, de la maximización del VAB/unidad de superficie. Y atractivo, también, en territorios con alta presión relativa sobre los recursos naturales disponibles para uso agrario: bien por ser limitados en cantidad o calidad, bien por la intensidad de la presión de uso. En esas explotaciones familiares, siempre con base en el policultivo (también en la combinación agroganadera), el azafrán

TABLA 2: Superficie y producción de azafrán

	1914		1975		1980		1985		1989		1992		1994		1996		2003	
	Ha	Tm	Ha	Tm	Ha	Tm	Ha	Tm	Ha	Tm	Ha	Tm	Ha	Tm	Ha	Tm	Ha	Tm
Albacete	4350	49,60	1550	6,85	2162	9,89	1820	11,13	2015	9,02	1419	9,60	1000	6,85	808	4,18	46	0,55
Teruel	3750	31,90	1046	12,70	754	6,17	935	5,83	995	7,31	494	2,98	115	0,63	49	0,178	4	0,002
Cuenca	1920	19,2	729	3,74	520	4,65	371	1,90	274	1,44	231	0,98	129	1,17	67	0,34	29	0,19
Toledo	1160	11,60	434	2,17	503	4,68	518	2,24	478	4,39	254	1,94	100	0,40	46	0,45	149	2,64
Zaragoza	590	5,31	—	—	75	0,75	68	0,69	54	0,45	22	0,13	14	0,08	—	—	—	—
Valencia	400	4,48	51	0,25	8	0,04	7	0,04	7	0,03	11	0,05	5	0,02	5	0,02	—	—
Murcia	124	0,82	—	—	17	0,68	3	0,06	2	0,04	1	0,02	—	—	1	—	1	0,01
C. Real	98	1,18	296	4,53	322	4,19	510	4,30	368	2,96	145	1,14	36	0,25	23	0,17	—	—
Soria	14	0,14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Otras	—	—	207	1,44	—	—	1	0,00	—	—	5	0,02	7	0,02	21	0,21	6	0,03
TOTAL	12406	124,23	4313	32,58	4361	28,44	4233	26,14	4193	25,67	2582	13,50	1406	9,43	1020	5,54	235	3,42

Fuente: MAPA. Anuario de Estadística Agraria.

ha conformado un ejemplo de «complementariedad de rentas como factor de pervivencia y competitividad», y es que, pensando en las áreas de base cerealista, induce una competencia pequeña la demanda de labores culturales de los cereales durante el momento de la recolección de esta especia, hasta el extremo de que se imbrica bien en estos sistemas.

#### 4. EVOLUCIÓN DEL CULTIVO EN ESPAÑA

Desde principios del siglo pasado, la superficie plantada mantiene una trayectoria regresiva casi constante (14.405 Ha en 1914, con una producción total de 125 Tm, y 236 en la actualidad y una producción a algo más de 3,4

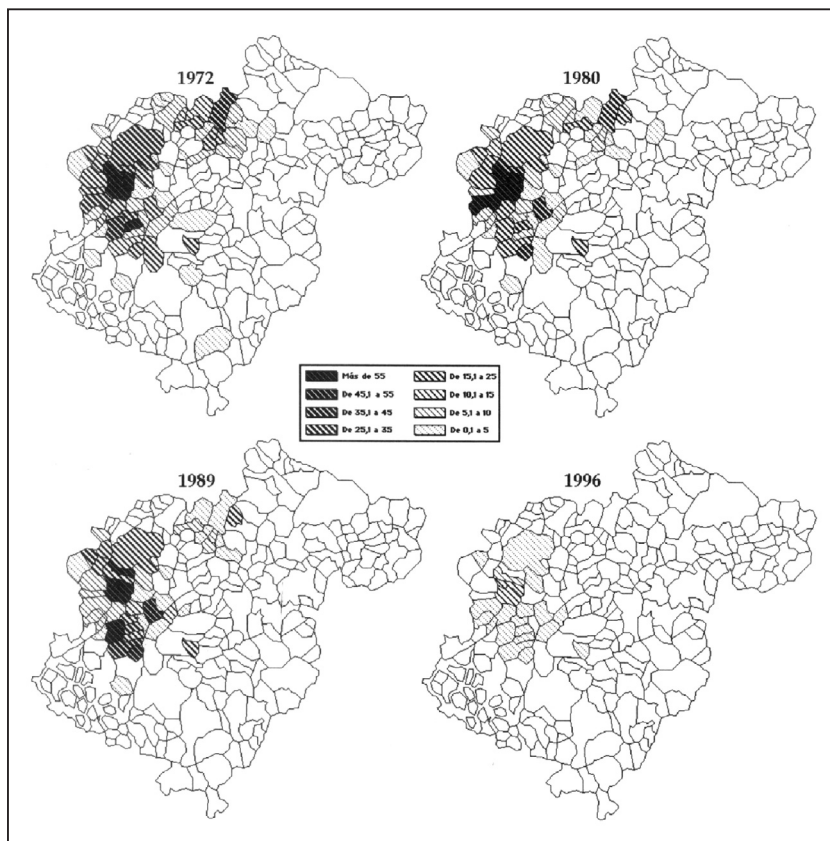


Figura 6. Evolución de la superficie azafranera en la provincia de Teruel

Tm). Así pues, retroceso es la palabra que mejor resume la evolución de la superficie de plantación. A fecha de hoy casi ha desaparecido en Teruel, una de las provincias más representativas por superficie de plantación durante el siglo XX (menos de 5 Ha en la actualidad), y sólo en la Mancha tiene una cierta significación, prioritariamente en las provincias de Toledo y Albacete. Hasta hace sólo 20 ó 30 años, entre las tres llegaban a aportar alrededor de un 70% de la producción española de azafrán destinado a los mercados, lo que ha debido suponer en algunos momentos casi el 40% del azafrán presente en los circuitos comerciales internacionales.

Las razones que explican el proceso son múltiples, aunque pueden agruparse en tres grandes bloques, que en último término interaccionan entre sí: las relacionadas con la evolución territorial de los medios rurales deprimidos del interior peninsular, las debidas a la evolución de los mercados internacionales del producto y las englobadas bajo el epígrafe de condiciones generales del cultivo:



Figura 6a. Diagrama de ideas: retroceso de la superficie de cultivo



Sobre las relacionadas con la evolución de los medios rurales en los que tradicionalmente se ha ubicado, insistir en que la tendencia creciente a la extensivización de usos que caracteriza a la agricultura de todo el interior peninsular (con especialización productiva cada vez mayor), como resultado de la disminución en la disponibilidad de mano de obra y el envejecimiento añadido de la que pervive, y, por otro, el impacto derivado de la

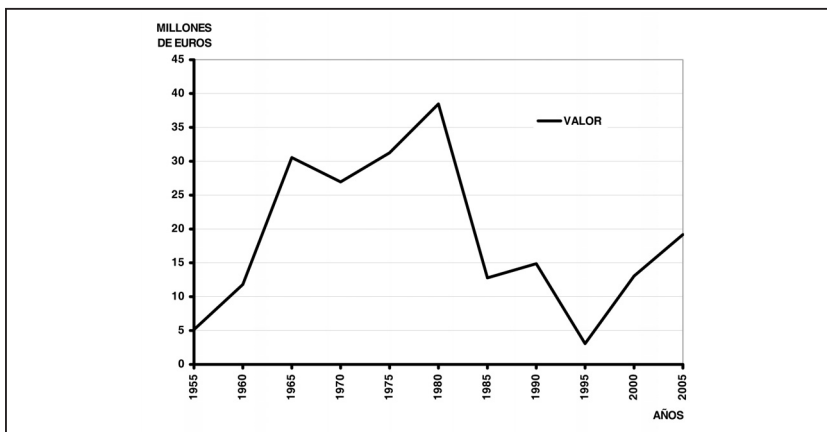


Figura 7. Evolución del valor de la producción. Moneda constante de 1992.

Fuente: MAPA, Anuarios de Estadística Agraria, varios años

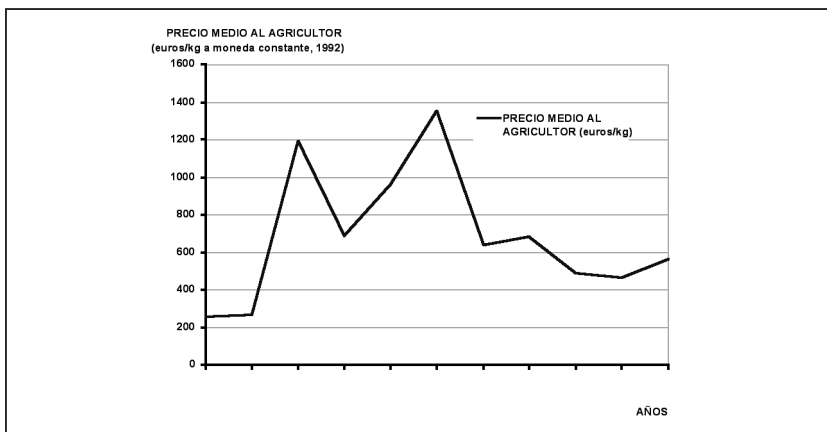


Figura 8. Evolución de los precios medios pagados al agricultor. Moneda constante de 1992.

Fuente: MAPA, Anuarios de Estadística Agraria, varios años

implementación de la PAC, que está en la base de una tendencia a priorizar la inclusión de los cultivos o ganados partícipes del sistema de protección de rentas auspiciado por esa política (cereales y, en menor medida, ganados ovino, caprino y bovino), son razones que determinan que cultivos como el azafrán, muy exigentes en trabajo manual por su carácter intensivo y difíciles de mecanizar en el marco de las pequeñas superficies de cultivo/explotación que se observan, pierdan competitividad frente a otros usos y tiendan a abandonarse.

En lo referido a la coyuntura de los mercados internacionales, la competencia constante de azafranes extranjeros más baratos que el español ha inducido un deterioro relativo del precio de este producto, con pérdida relativa de competitividad frente a otros cultivos o dedicaciones ganaderas<sup>9</sup>. A moneda constante de 1992, el precio medio al productor de un kg de azafrán fue de 1.192,5 euros en 1965, de 1.352,4 en 1980 –año de máxima cotización– y de sólo 561 en 2005. Desde 1995 muestra una cierta tendencia positiva (si bien en 2005 sólo se ha alcanzado el nivel de precios de 1982 a moneda constante de 1992), a lo que no debe ser ajeno el papel desempeñado por la D. O. Azafrán de la Mancha, que garantiza a los productores precios incluso superiores a los 1.200 euros (azafrán del año); el menor valor del precio medio, en todo caso, debe explicarse por el acceso al mercado interno de partidas de azafrán «viejo», que se cotiza por debajo de la cifra citada.

Las modificaciones de la normativa para la comercialización del producto han introducido una cierta tensión en los circuitos comerciales, ligada a la pérdida del carácter de producto-ahorro que históricamente ha tenido el azafrán en España. Casi obligan a que el productor deba vender su cosecha cada año, lo que da lugar a que las oscilaciones interanuales de precios afecten de forma sustantiva a la rentabilidad de la actividad, una rentabilidad que en caso de almacenar el producto, depende más de la

---

9. En Teruel tiende a observarse una cierta priorización de la complementariedad y combinación agroganadera como factor de sustitución de la dedicación azafranera por incorporación, o aumento, si ya existe, de ganados a las explotaciones agrarias. La priorización no es independiente de la visualización de una pérdida de atractivo por los agricultores-azafraneros, a la que no resulta ajena la situación de rentas crecientes en las explotaciones, por lo que aquellos cultivos con mayor demanda de trabajo manual son los primeros en desecharse, o también aquellos, caso del azafrán, que cuentan con algún pico de demanda que tiende a superar la capacidad de trabajo familiar. En un contexto de creciente extensivización de usos agrícolas por disminución de mano de obra agraria, parece lógico buscar la estabilidad intermensual en la demanda de trabajo generada por el sistema de cultivos y ganados, lo que facilita la organización del trabajo.

decisión inherente a su comercialización, y al precio del momento. La pérdida de esa condición ha eliminado la elasticidad que presidía a la oferta.

También es importante considerar que sobre el precio internacional del producto presiona negativamente la existencia de una demanda mundial relativamente inelástica, en un marco general de consumo saturado y ello sin olvidar la existencia de un excedente estructural de producción iraní que no llega a comercializarse en los mercados internacionales.

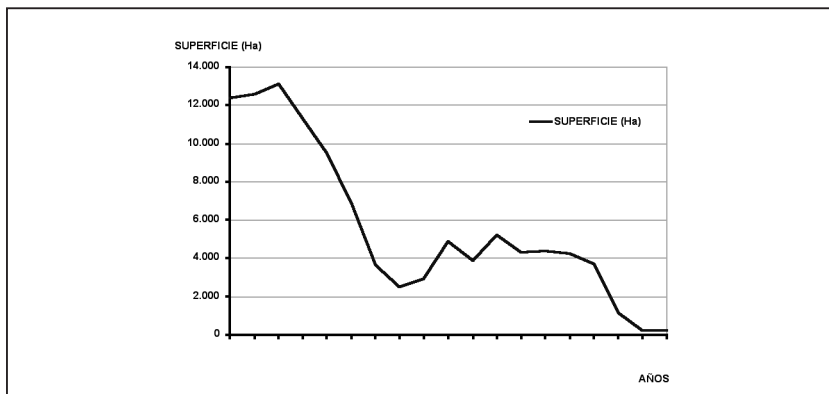


Figura 9. Evolución de la superficie azafranera española.  
Fuente: MAPA, Anuarios de Estadística Agraria, varios años

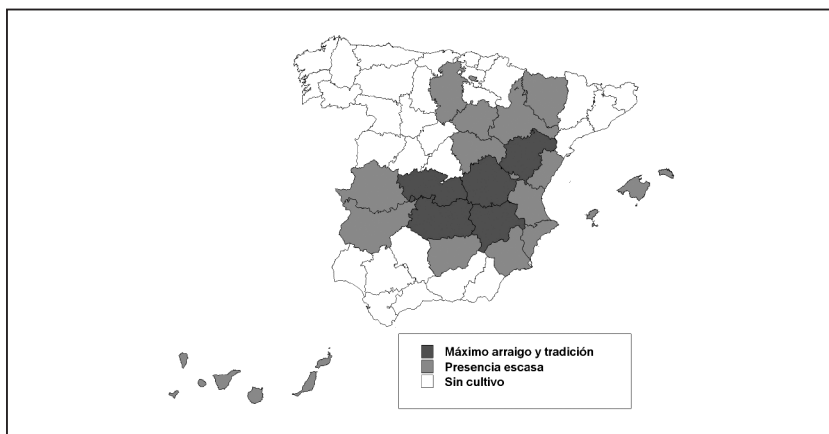


Figura 10. Provincias con presencia del cultivo durante el siglo XX

Por último, no debe olvidarse que las técnicas de cultivo han experimentado escasas modificaciones desde que se tiene noticia histórica del mismo, unas técnicas centradas en el aporte masivo de trabajo manual, en condiciones duras, no tanto por el esfuerzo físico, cuanto por la cantidad de horas diarias que deben destinarse a su obtención durante el período de floración; si ello se pone en conexión con la carestía creciente de mano de obra agraria, y con el déficit que preside su oferta en muchos territorios (por emigración previa de activos y envejecimiento de los que perviven), la carestía de este factor determina un aumento significativo de los costes de producción, lo que, nuevamente, teniendo en cuenta los problemas de rentabilidad y la competencia de azafranes extranjeros, se convierte en un combinado de factores desincentivadores del cultivo, y permite explicar esa tendencia mundial a refugiarse en países en vías de desarrollo, en los que su bajo coste es el principal factor de competitividad, incluso muy por encima de la calidad de la producción. Así pues, estamos ante un producto muy afectado por el proceso de globalización de las actividades productivas, ante el que sólo por calidad es posible competir desde los países desarrollados.

España cada vez aporta menos producto propio al comercio internacional, lo que no implica que siga siendo el principal suministrador mundial de azafrán elaborado, que previamente se ha importado. Desde España, eso sí, se siguen controlando los circuitos comerciales internacionales del producto.

## **5. IMPACTOS TERRITORIALES**

Además de en las provincias ya indicadas, en un pasado reciente ha tenido cierta importancia en otras como: Ciudad Real, Cuenca, Zaragoza, Alicante, Baleares, Murcia, Jaén, Córdoba, Navarra, Guadalajara, Soria, Burgos, Cáceres, Valencia, Castellón, Santa Cruz de Tenerife y las Palmas.

Por su parte, en el plano del sistema-mundo, ha habido y hay cultivo de azafrán en países como Argentina, Méjico, Perú, Estados Unidos, Austria, Francia, Italia, Suiza, Japón, Argelia, Libia, Marruecos, Nepal, Afganistán, Azerbaiyán, Irak, Pakistán y, especialmente, en India, China, Grecia e Irán (actualmente el principal productor mundial). Su amplia distribución permite calificarlo como cultivo cosmopolita, adaptado a medios ecológicos muy variados, razón que esta en la base para explicar la diversidad en las técnicas de producción entre unas regiones y otras (marcos de plantación, realización del desbrizne y tostado).



Figura 11. Diagrama de ideas: impactos territoriales

Aunque se desconoce la superficie precisa de plantación, por la razón obvia derivada de la pequeña demanda de terreno agrario que genera este cultivo (desde un punto de vista espacial su participación en el sistema de cultivos puede ser casi marginal, o cuando menos poco importante<sup>10</sup>), a lo que se añade el déficit en las estructuras censales y estadísticas en buena parte de las áreas productoras, y también que una parte significativa del azafrán producido debe destinarse al autoconsumo, o a usos no cuantificables por el comercio internacional, la superficie mundial cuya producción está destinada al comercio internacional se cree que oscila entre las 15.000-20.000 Ha, con tendencia a la reducción en el ámbito mediterráneo-europeo (España, Grecia e Italia), al incremento en Asia Suroccidental y

10. Se calcula que la superficie máxima a cultivar/persona está comprendida entre 1.000-1.500 m<sup>2</sup>, suponiendo que deba atender a todas las necesidades durante la recolección. Si bien, tiende a existir una cierta especialización, pues mientras unos miembros de la familia orientan su trabajo a coger las rosas, otros, generalmente ayudas, las desbrizan y desecan, por lo que esa superficie realmente habría que multiplicarla por las personas que participan en el proceso productivo.

Extremo Oriente, que es hacia donde se ha desplazado la producción mundial de esta especia, y al mantenimiento en el resto (en numerosos casos con presencia meramente testimonial).

Teniendo en cuenta esas tendencias, destacan varias situaciones. En primer lugar, en Irán se ha multiplicado la producción de manera sustantiva durante los dos últimos decenios, siendo en este momento el principal suministrador mundial (atiende más del 80% de la demanda primaria); incluso, cuenta con un excedente de producción anual que no consigue acceder a los mercados internacionales, lo que es causa de caída en la cotización internacional de su azafrán, o cuando menos de estabilidad de precios; y a lo anterior añadir también los problemas inherentes al actual escenario de presión internacional sobre el país, que pudieran derivar en una situación de embargo, lo que distorsionaría completamente el mercado internacional del producto, obligando a buscar suministradores alternativos.

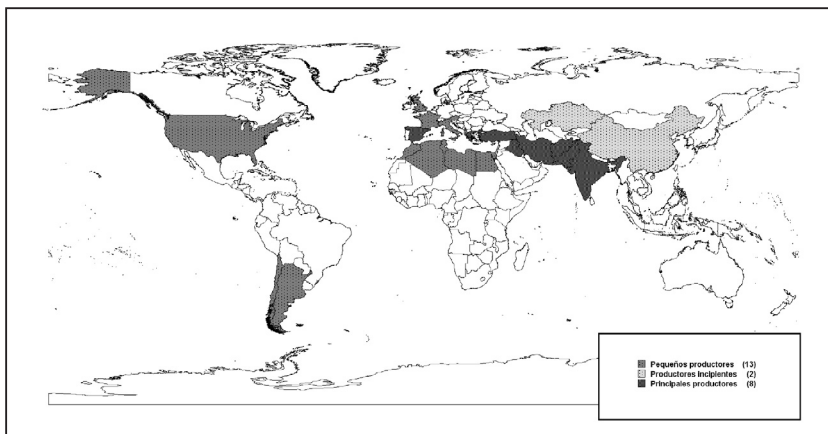


Figura 12. Distribución mundial del cultivo

En segundo lugar, China y Azerbaiyán, aunque todavía a pequeña escala, empiezan a producirlo y están en condiciones de hacerlo de forma creciente por la competitividad que en ellos induce un factor trabajo barato y muy abundante.

En tercer lugar, India, pese a ser un importante productor, participa muy poco en los circuitos de exportación, por no ser capaz, ni tan siquiera, de atender su consumo interno, mayoritariamente de orden místico-

TABLA 3: Producción mundial  
(1.º Simposio Internacional sobre Biología y Biotecnología del Azafrán, Octubre 2003)

<i>País</i>	<i>Producción</i>
Irán	150-170 tm
India	8-10 tm
Grecia	4-6 tm
Marruecos	0,8-1 tm
España	0,3-0,5 tm
Italia	100 kg
Turquía	10 kg
Francia	4-5 kg
Suiza	1 kg

Fuente: Carmona Delgado y otros, 2006, pág. 42.

religioso y como colorante, resultando ser al final importador neto de azafranes de baja calidad.

En cuarto lugar, en los países del norte del Magreb las superficies y las producciones están estabilizadas, lo que pudiera cambiar en el futuro, por la importante participación de la demanda procedente del mundo musulmán en el consumo mundial de este producto, a lo que se añade el potencial inherente a las características de su mercado de trabajo.

En quinto lugar, en el resto de los países europeos (Alemania, Suiza, Reino Unido, Austria), así como en Israel y Japón, la producción de azafrán es residual, y está relacionada con ciertas tradiciones y platos típicos de consumo puntual a lo largo del año, por lo que su significación no es previsible que experimente modificaciones.

Y por último, algo similar ocurre en América latina y Estados Unidos, a donde los emigrantes europeos llevaron en su momento el conocimiento de un cultivo que se enfrentó a la dificultad de acceder a los circuitos comerciales por el aislamiento y lejanía del continente con respecto a los principales centros de consumo.

## 6. EL COMERCIO DEL AZAFRÁN

España viene siendo a lo largo de las tres o cuatro últimas centurias el centro neurálgico de la mayor parte del comercio mundial de azafrán. Hasta finales de la década de los setenta del siglo XX, porque ha sido el principal productor y exportador, y el precio del azafrán español ha marcado la cotización mundial del producto; desde entonces, porque es el principal

elaborador de un azafrán que importado desde otras partes, es posteriormente reexportado hacia todo el mundo<sup>11</sup>.

Durante 2005<sup>12</sup>, las exportaciones españolas de azafrán han ascendido a 64.500 kilogramos (el 82% en hebra, y el 18% restante molido o en polvo), por un valor total de 20 millones de euros. Las importaciones suman 45.600 kilogramos (el 93,4% de las mismas en hebra<sup>13</sup>), por un valor de 11,3 millones de euros. El saldo comercial es excedentario en 8,7 millones de euros y 18.900 kilogramos, mucho más de los alrededor de 3.500 kilogramos que se han debido producir en la campaña agraria del 2004, lo que se explica porque parte del azafrán importado no se ha reexportado durante ese mismo año, estando almacenado en nuestro país. Durante 2006, hasta el mes de agosto, las exportaciones, por peso y valor, son similares a las de todo el año anterior, lo que permite inferir que a finales de año pueden llegar a superarlas en un 20-25% (recurriendo a las existencias almacenadas), mientras, las importaciones suman 41.500 kilogramos, por valor de 9,4 millones de euros.

En lo referido a las importaciones, el abastecimiento está concentrado en unos pocos países. Irán es el principal abastecedor del mercado español (87,3% de las totales en 2005), seguido de Grecia (7,0%) y, ya a mayor dis-

---

11. Este cambio es interesante, por estar en la base de algunos de los conflictos que enfrentan a productores y comercializadores, y más cuando la normativa internacional que rige la normalización del comercio de azafrán es muy rígida, lo que acaba elevando a categoría de conflicto la utilización de azafranes extranjeros bajo el paraguas que otorga la calificación de «elaborado en España» (o azafrán español, como se ha pretendido en algunos momentos). En realidad, una cosa es el azafrán tal y como lo vende el productor, cuyo valor comercial es relativo, por ser, más bien, una materia prima, y otra el azafrán que accede a los circuitos internacionales, que ha sido limpiado y preparado para adquirir el verdadero valor, lo que supone una fase esencial que incrementa en más de un 200% el valor añadido original, teniendo en cuenta los precios medios pagados a los agricultores. Y lo anterior, también, desde la perspectiva de las diferencias iniciales en la calidad del azafrán español (máxima) y el procedente de otros lugares (media en el caso del iraní o griego), bien sea por la técnica de desecado empleada en origen, bien por la de desbrizado; el precio al productor depende de esos factores y, en consecuencia, la competitividad por precio de los diferentes azafranes es un factor importante. Actualmente, el comercio internacional queda regulado por la norma ISO/TS 3632-1 y 2 y, en el caso español, la NCCEA, 1988 y 1999.

12. Los datos de comercio exterior se han consultado en las estadísticas correspondientes de la Agencia Tributaria, aunque, para los años posteriores a 1999 es posible hacerlo a través de la base de datos de Comercio Exterior de las Cámaras de Comercio, desde la página web <http://aduanas.camaras.org/>

13. Hasta mediados de la década de los noventa, las importaciones se realizaban en su totalidad en hebra, sin embargo, desde ese momento ha venido existiendo un cierto comercio de azafrán molido, que oscila, según años, entre un 7 y un 15% del azafrán importado.



tancia, Marruecos (2,0); esa estructura de abastecimiento presenta una tendencia muy estable en los últimos años, con la única salvedad del aumento de la participación relativa de Irán y el cese de la llegada de partidas desde la India.

El precio medio de importación del producto es de 247,6 euros/kilogramo y el de exportación de 310, casi el 50% del pagado a los productores españoles, lo que parece un contrasentido sólo explicable desde la necesidad de mantener en España un mínimo de producción para hacer posible seguir hablando de azafrán español en los circuitos comerciales internacionales.

TABLA 4: Áreas de destino de las exportaciones españolas de azafrán, 2005

	<i>Tm</i>	%	<i>Valor (euros)</i>	%
Europa	32,2	49,9	6909,9	34,5
Oriente Medio	5,4	8,4	2952	14,8
Extremo Oriente	10,5	16,3	3982,9	19,9
EE.UU. y Canadá	12,7	19,7	4748,5	23,7
América Latina	1,9	2,9	752,9	3,8
Africa	0,7	1,1	291,8	1,5
	63,4	98,3	19638	98,2

Fuente: <http://aduanas.camaras.org/>

Los destinos de las exportaciones alcanzan a todas las partes del sistema mundo, si bien, por razones obvias derivadas de la carestía del producto, las áreas desarrolladas son los principales destinos. El elenco de países que adquieren azafrán español se mantiene constante a lo largo del tiempo, y es la participación porcentual de cada uno en la estructura de exportaciones lo que experimenta oscilaciones interanuales.

Europa Occidental, especialmente países como Francia, Italia, Alemania, Reino Unido y Suiza, absorben entre un 45 y un 55% de las exportaciones, algo menos por valor de las mismas.

Los de Oriente Medio y del Golfo (Arabia Saudí, Emiratos Árabes Unidos, Kuwait, Bahrein, Qatar, Omán e Israel), reciben entre un 8 y un 15%, con tendencia decreciente desde mediados de la década de los noventa última, momento en el que llegó a ser destino de alrededor del 40%; los usos prioritarios del producto entran en el capítulo de lo suntuario.

Desde Extremo Oriente (incluyendo Japón, Hong-Kong, Taiwan, China Popular, Corea del Sur, Malaisia, India, Australia y Nueva Zelanda)

se importa entre un 10 un 15% del azafrán elaborado y/o producido en España, destinado, prioritariamente, a usos místico-religiosos.

Estados Unidos y Canadá, especialmente el primero, constituyen otro de los principales centros de destino de las exportaciones españolas, con una participación que oscila entre el 20 y el 30% (aunque ha crecido extraordinariamente desde principios de los ochenta, cuando oscilaba entre el 4-5%, dado el destino creciente del producto como materia prima de la industria farmacéutica, lo que implica, a la vez, que se trate de azafranes de alta calidad, con precio unitario por unidad de peso muy superior a la media del mercado internacional).

El resto de destinos pesan muy poco en la estructura de exportaciones, si bien, cabe señalar a Argentina, Méjico, Sudáfrica y Australia como los países más significativos dentro del grupo.

Aunque como estimación, se calcula que España es origen de más del 70% del azafrán elaborado (producción secundaria) presente en los circuitos comerciales internacionales. Desde luego, este papel esta relacionado con la tradición, con la antigüedad del cultivo, con la génesis y consolidación de estructuras comerciales potentes, muy especializadas y con alta capacidad de penetración en los circuitos internacionales del producto, con la presencia de una denominación de origen (D.O. Azafrán de Castilla la

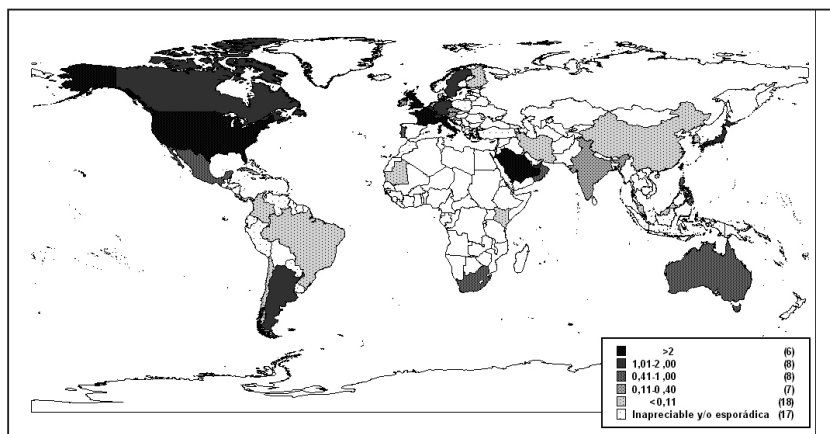


Figura 13. Países de destino de las exportaciones de azafrán elaborado en España, 2005. En Tm.

Fuente: Base de datos de Comercio Exterior: <http://aduanas.camaras.org/>

Mancha) que garantiza la existencia de un azafrán de alta calidad comercial<sup>14</sup> y, finalmente, con ser el único país del mundo en el que la acción de I+D+i en torno al azafrán (mecanización, mejora genética, marketing, control de adulteraciones...) <sup>15</sup> constituye una realidad de alto valor añadido, en el sentido de inducir atraktividad a un cultivo que, desde el punto de vista de la superficie de plantación, presenta un futuro problemático, como así lo atestigua la evolución de la superficie de azafranal, de la que un buen ejemplo es la casi completa desaparición del cultivo en la provincia de Teruel.

Los canales de comercialización presenta forma piramidal. Tradicionalmente la base de la pirámide ha estado formada por tres tipos de agentes comerciales primarios: capitalistas locales, hoy inoperantes, comisionistas y corredores, encargados de localizar y adquirir en nombre del siguiente escalón las diferentes partidas de producto. La reducción de la producción nacional ha afectado negativamente a esta categoría de la escala comercial, hasta llevarla a la mínima expresión o, incluso, combinarla con la siguiente, que ha asumido sus funciones.

En el escalón intermedio se ubica el grupo de comerciantes-clasificadores, presentes en todas las áreas productoras, y que suministran azafrán a los exportadores y consumidores nacionales. Centran su actividad en limpiar de impurezas el producto, clasificarlo en diferentes calidades comerciales de acuerdo con las normas y requisitos legales vigentes y esterilizarlo para, eliminando posibles agentes patógenos, garantizar su conservación sin pérdida de cualidades de sabor, aroma y color, y envasarlo.

Por último, en el tercero se sitúan los comerciantes-exportadores, que pueden ser a la vez, o no, clasificadores. Envasan el producto para expedirlo a los diferentes mercados internacionales. Presentan un alto grado de concentración empresarial, y están prioritariamente ubicados en Albacete (centro neurálgico de la producción española actual), Alicante, Murcia y, en menor medida, Madrid y Barcelona. En el caso de Albacete se trata de empresas con actividad centrada casi en exclusiva sobre el azafrán; en los

---

14. En esta misma dirección se está trabajando en la comarca del Jiloca turolense, en la que la acción de AZAJI, en colaboración con la Diputación Provincial de Teruel y el Gobierno de Aragón, se orienta a la obtención de la Indicación Geográfica Protegida o Denominación de Origen «Azafrán del Jiloca», y al desarrollo de programas o proyectos encaminados a la mejora del cultivo, la producción y la comercialización del azafrán de esta zona.

15. Especialmente concentrada en las Universidades de Castilla-La Mancha y Politécnica de Valencia.

otros, las empresas trabajan con azafrán, aunque es una más entre las líneas de negocio que atienden, ya que se trata, normalmente, de empresas que comercializan especias en general y que, por lo tanto, conocen el mercado a la perfección.

## 7. CONCLUSIONES

Pocos cultivos como el azafrán han tenido un impacto social (por la alta demanda de trabajo manual, y en buena parte femenino) y económico tan alto en las áreas productoras (por la alta rentabilidad derivada de su obtención, hasta tal extremo de que, aunque en un contexto de fuertes oscilaciones interanuales, como consecuencia de las variaciones en la cotización del producto, el margen neto por Ha cultivada de azafrán es alrededor de cuarenta veces mayor que el de esa misma superficie cultivada de cereal), y sin embargo poca veces ha sido objeto del quehacer científico desde las áreas científico sociales. Su presencia ha sido vital para el mantenimiento de los sistemas agrarios tradicionales en espacios rurales deprimidos y/o poco productivos, por su admirable capacidad para capitalizar las explotaciones agrarias desde parámetros de complementariedad entre las fuentes de renta (se habla de producto-social en este sentido). Pese a ello, la superficie española de plantación ha experimentado una evolución regresiva, paralela al proceso general de desvitalización humana que viene afectando a estas áreas desde principios de la década de los 60 del siglo pasado.

Los factores limitantes para el desarrollo del cultivo son básicamente dos: por un lado, la disponibilidad de mano de obra, porque se trata de un cultivo cuya demanda de mano de obra es básicamente manual, por lo que el creciente déficit que deriva de la pérdida de población rural interacciona negativamente con él, a la vez que también lo hace la cada vez más palpable orientación de las explotaciones hacia cultivos totalmente mecanizables (producciones extensivas). Y, por otro lado, la cotización internacional del producto (sin elaborar), menor a la del azafrán producido en España, lo que presiona negativamente sobre el precio del azafrán español y le resta competitividad frente a otros cultivos, hasta motivar su abandono.

A fecha de hoy, la producción española de azafrán es poco más que testimonial (alrededor de 3.000 Kg sobre un total mundial estimado de 200 Tm), y pese a ello los exportadores españoles siguen abasteciendo alrededor de un 40% del consumo internacional del producto, mediante la importación previa de azafrán extranjero, que es elaborado en España y posteriormente exportado.

Aunque de características cosmopolitas en lo que a su área de producción se refiere, Irán es en la actualidad el principal productor mundial, y por ello centro del abastecimiento mundial de esta especia. La inestabilidad geopolítica que caracteriza a esa parte de Asia Suroccidental donde se ubica este país, se añade como factor desequilibrador del comercio internacional de esta especia.

Al margen de la condición de producto-social ya señalada, otras especificidades que le rodean son las de producto-cultura y producto-natural y de calidad, estando esta última en la base de algunas de las acciones tendientes a la recuperación y valorización de la producción de azafrán español desde estructuras como la D.O. Azafrán de la Mancha o AZAJI, que, en lo básico, reivindican la calidad del azafrán español como baluarte de defensa del precio y, por lo tanto, de su atractivo para los productores, o desde las acciones de I+D+i desarrolladas en las universidades de Castilla-La Mancha y Politécnica de Valencia, orientadas, en este caso, hacia la mejora genética del bulbo, la mecanización de la labor de recolección y la objetivación de los estándares de calidad desde parámetros cuantificables, y no sólo desde el punto de vista de la percepción, la historia o la tradición.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

- ALARCÓN, J. y SÁNCHEZ, A., 1968, *El azafrán*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Hoja Divulgadora.
- ALONSO, G. L., VARÓN, R., NAVARRO, F. y GÓMEZ, R., 1988, «Algunos detalles históricos sobre el azafrán», *Ensayos*, 2, pp. 223-230.
- Anuario de Estadística Agraria*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, varios años.
- ÁVILA, J., 1999, *Historia del azafrán. La flor del amanecer*, Barcelona, Zendera Zariquiey.
- BASKER, D. y NEGLI, M., 1983, «The uses of Saffron», *Economic Botany*, 37, pp. 228-236.
- Base de datos de comercio exterior*. Cámaras de Comercio, en <http://aduanas.camaras.org/>
- CARMONA, M., ZALACAIN, A. Y ALONSO, G., 2006, *El color, sabor y aroma del azafrán especia*, Albacete, Altabén.
- Estadística Anual de Comercio Exterior*. Ministerio de Hacienda/Dirección General de Aduanas, años 1971 a 1996.
- MORALES E., 1922, *El azafrán. Cultivo y comercio*. Catecismo del Agricultor y Ganadero, 64 (monografía), Madrid.
- MORALES, E., 1945, *El cultivo del azafrán y sus aplicaciones*, Madrid, Ministerio de Agricultura. Hoja divulgadora.
- MURGA, J. Y FERNANDEZ DEL CACHO, J., 1984, *El azafrán en Aragón*, Zaragoza, D.G.A.

PÉREZ, M., 1995, *El azafrán. Historia, cultivo, comercio, gastronomía*, Madrid, Mundi-Prensa.

PEREZ, M., 1995, *El azafrán*, Madrid, Agroguias Mundi-Prensa.

RUBIO TERRADO, P., 1997, *El azafrán y la comarca del Jiloca*, Zaragoza, Centro de Estudios del Jiloca.