

Su peso en oro

Leticia Zorzano cultiva azafrán ecológico en una fanega de tierra en Agoncillo. La especia la comercializa con la marca Castillo de Aguas Mansas

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

El azafrán se recoge por la mañana, cuando la flor está todavía cerrada.

Quita las malas hierbas con azadilla y recoge la cosecha a mano, flor a flor, en una cesta de mimbre como si fuera de picnic al campo. Es ingeniera técnica agrícola de formación y agricultora de profesión. Ha recuperado un cultivo que había desaparecido de La Rioja hace muchos muchos años, tantos que ya nadie lo recuerda. Se llama Leticia Zorzano y cultiva una fanega de azafrán ecológico en Agoncillo, donde tiene sus tierras de cultivo. Su tercera cosecha ha sido sobresaliente: cerca de dos kilos de la especia que comercializa con la marca Castillo de Aguas Mansas.



Leticia Zorzano en su finca de Agoncillo.

Precisamente al lado del imponente Castillo de Aguas Mansas, en el centro mismo de Agoncillo, Leticia Zorzano tiene un pequeño obrador donde prepara las preciadas hebras de azafrán, una especia que al parecer se cultivaba antiguamente en algunas comarcas de la sierra riojana. Esta vuelta al pasado, por más que lo parezca, tiene más de innovación que de nostalgia, aunque el apego por la tierra y por su cultura y cultivo está muy presente en esta agricultora vocacional, que se ha formado a partes iguales en las aulas de la universidad y a pie de campo, al lado de su padre.

Cuando decidió instalarse como joven agricultora, quiso incorporar a la triada viña-almendros-olivos, típica de la zona, un producto “que pudiera ser diferenciador en La Rioja y que me permitiera diversificar un poco los cultivos. En el campo no conviene poner todos los huevos en la misma cesta”, señala.

Los primeros 1.000 metros cuadrados, de la fanega que tiene ahora en producción, los puso con una ayuda de la Consejería de Agricultura para campos demostrativos, que cubre el cien por cien de los gastos de implantación del cultivo. El objetivo del campo es ver la viabilidad del azafrán como cultivo alternativo en La Rioja. Este tercer año obtendrá ya datos muy aproximados de su rentabilidad, puesto que el cultivo alcanzará en la próxima campaña la máxima producción. “Al ser un cultivo experimental puede que la prolonguemos un año más, hasta el quinto

año, para ver cómo evoluciona la producción. Pero lo normal es tenerlo cuatro años y pasar el cultivo a otra parcela porque requiere muchos nutrientes y deja el suelo bastante agotado”, comenta Zorzano. Su experiencia hasta ahora le lleva a pensar que el azafrán podría suponer un ingreso complementario y ser una alternativa para zonas más desfavorecidas: “Para vivir exclusivamente de ello no lo veo, pero puede aportar unos ingresos extras en un mes en el que no hay demasiado trabajo en el campo y se puede compaginar con otras tareas. Estamos viendo este año que la rentabilidad económica es interesante”.

A mediados de octubre, en ese momento mágico en el que los viñedos van tiñendo de escarlatas y gualdas el paisaje agrario de La Rioja, cuando las viñas y los almendros comienzan a descansar después de dar sus frutos, a Leticia le empiezan a brotar las flores moradas en su parcelita tendida al sol en una llanada fértil entre Agoncillo y Murillo de Río Leza.

Recogida al amanecer

La recolección transcurre a lo largo de 25 días, con un periodo de máxima floración a mitad del ciclo, en el que la tierra se cubre con un manto morado. Durante ese tiempo, la agricultora tendrá que madrugar para recoger la flor justo con las primeras luces del día. “Es importante para la calidad recoger el azafrán cuando la flor está cerrada. Además de que se recoge más rápido, porque cortas el tallo con más facilidad, los estigmas están

protegidos del polvo y de la tierra, y no los estropea la luz del sol; también evitas que las abejas enreden en la flor y manchen las hebras con el polen de las anteras”, comenta.

Con un corte seco en el tallo, Leticia va avanzando por el renque llenando muy poco a poco el cestaño de mimbre. Parece sencillo, pero la agricultora enseña las manos y muestra las uñas largas y negras. “Fíjate cómo tengo las uñas, puede parecer un poco feo, pero es la mejor manera de cortar el tallo. Si te pones guantes no es lo mismo, puedes tirar de la planta y fastidiar el bulbo y ya no daría más flores. Hay que cortar el tallo en el sitio justo, ni demasiado corto, porque se separarían las hebras, ni demasiado largo, porque dejarías una parte blanca que no tiene colorante y eso deprecia la calidad. En cantidades tan pequeñas es importante”, explica.

Como vemos, todo es meticuloso, todo parece sencillo pero es complicado. Para conseguir un azafrán de calidad y obtener los rendimientos precisos, hay que ser minucioso en los detalles porque unos gramos arriba unos gramos abajo suponen mucho dinero. De sus 2.000 metros cuadrados de superficie ha obtenido este año dos kilos de azafrán. Visto así, parece poco, pero dos kilos de hebras suponen haber recogido, una a una, medio millón de flores del campo. Su valor en el mercado ronda los 3.000 euros/kg. En su caso, al ser cultivo ecológico, puede superar esa cifra. Por algo le llaman el oro rojo.



Agricultora y empresaria. Leticia esbrina el azafrán después de recogerlo.

Ella podía haber tirado por el camino fácil y vender toda su producción a un comercializador de La Mancha, donde se concentra el 90% de la producción de azafrán español, seguido de la comarca turolense del Jiloca. Porque España fue en los años 70 y 80 la principal productora mundial de la especia, con casi 4.000 hectáreas de cultivo. En 2012 quedaban 155 hectáreas, según los datos del Ministerio de Agricultura, aunque en los últimos años esta superficie tiende a incrementarse con la incorporación de pequeñas superficies, como ha ocurrido en La Rioja, Navarra, Lérida o Valladolid. Ahora España es el segundo país productor del mundo, por detrás de Irán, pero sigue teniendo el liderazgo en comercialización. Pero Leticia decidió aprovechar el valor añadido de un producto de calidad, y además cultivado de forma ecológica, para montar su pequeña empresa y comercializar su producción con la marca Castillo de Aguas Mansas.

Pero antes de volver al obrador, que como decíamos está al lado del castillo que le da nombre, la joven agricultora cuenta a pie de finca algún detalle más del cultivo. El suelo es un factor determinante para la calidad del producto. Se precisan superficies planas, con una ligera pen-

diente para evitar encharcamientos que pudran los bulbos y provoquen problemas de hongos. Los suelos que van bien al cultivo son los calizos, de textura poco arcillosa. "Al ser una parcela experimental hicimos análisis de suelo y fuimos descartando parcelas hasta encontrar esta, que cumplía todos los requisitos", señala Zorzano. Tras una puesta a punto de la tierra, con un fuerte abonado de fondo con estiércol, llega el momento de plantar los bulbos. Es el principal coste de cultivo: 90.000 euros la hectárea. Se ponen con una sembradora de patata adaptada con marco de 30 centímetros entre calles y unos 15 de distancia entre ellos, en torno al kilo de bulbos por metro cuadrado. Cada año los bulbos o cormos se van multiplicando, lo que permite incrementar la superficie sin nueva inversión. De hecho, el cultivo se puede enfocar a la obtención de la especia o a la multiplicación de cormos para su venta.

"El principal problema que hemos tenido han sido los ratones, señala Leticia. Hacen galerías y se van comiendo los bulbos. Bueno, y ya habéis visto que algún animal ha hociado también esta mañana y nos ha fastidiado unas cuantas plantas." Así es, al llegar a la finca encontramos la tierra removida y los bulbos al aire, con

las flores machacadas. Parecen haber sido corzos. "La tenemos buena como se acostumbren," agrega con enfado. A los ratones los puso a raya con un sistema bien sencillo: unos cuantos vibradores distribuidos en el perímetro de la finca que compró por internet. Se cargan con energía solar y emiten unas vibraciones en la tierra que ahuyentan a los roedores. "Por el momento están funcionando", concluye.

En cuanto al riego, el cultivo solo precisa de un par de riegos de apoyo al año en los momentos clave: uno en marzo, para ayudar a los bulbos a multiplicarse y otro en septiembre, para facilitar su enraizamiento y favorecer la floración.

La finca no obtiene más abonado que el estercolado inicial. Y cada año se aporta como materia orgánica, para mejorar la estructura del suelo, los brotes verdes que se van desarrollando durante el invierno hasta que se secan entre abril y mayo. Es el espartillo, debido al aspecto que adquiere al secarse. Desde mayo hasta que comienzan a brotar las flores, a mediados de octubre, el campo está desnudo. Solo afloran las malas hierbas, que hay que quitar a mano, con la ayuda de una azada. "No se pueden meter máquinas porque podrían dañar los bulbos, ni podemos echar herbicidas porque estamos en ecológico.



Sí, hay que agachar mucho el riñón, te da trabajo pero, salvo en la recogida, tampoco es excesivo”, señala la agricultura, que aporta también su experiencia en los dos campos de azafrán que se están cultivando en Munilla (600 metros cuadrados) y Ocón (400 metros cuadrados), dentro de los proyectos que la Consejería lleva a cabo en la Reserva de la Biosfera para recuperar el cultivo.

Esbrinar o mondar

Empieza a calentarse el sol, las flores comienzan a abrirse y a Leticia le urge ya acabar de recoger la florada del día. Con la cesta rebosante de flores se traslada al obrador, donde las extiende con cuidado sobre una tela de algodón para que vayan perdiendo humedad. En unos minutos los pétalos violáceos se abren totalmente y dejan al descubierto los estigmas de color rojo intenso que, junto a los estambres amarillos plagados de polen, componen una impactante sinfonía de color. Toca ya esbrinar o mondar; de las dos maneras se llama a la labor de extraer de la flor la hebra del azafrán, también denominada “brin” o “brizna”. Con cuidado, los filamentos se van separando de la flor y se van colocando en un plato. “La limpieza es lo más delicado. Una hora de recogida en el campo

supone tres o cuatro horas de esbrinar en casa. Tradicionalmente, los hombres se encargaban del trabajo de campo y las mujeres y los abuelos las limpiaban en las cocinas”, cuenta Leticia. “Es un trabajo poco afortunado, te ponen a limpiar y pierdes la noción del tiempo”, agrega.

Una vez limpias, las hebras de azafrán se dejan secar para que pierdan toda la humedad y, posteriormente, se tuestan en un cedazo de tela de seda durante unos 20 minutos, a fuego muy lento. En este proceso, merma en torno a las tres cuartas partes de su peso. Luego se almacena unos días para que iguale el sabor y madure un poco; vaya adquiriendo matices. Y a los 15 días, está listo para envasar. Todo este proceso final lo realiza en un cuarto oscuro para que la luz no deprecie las cualidades colorantes del producto. Con una báscula de precisión, Leticia va llenando los envases de medio, uno y cinco gramos en los que comercializa el azafrán riojano y ecológico Castillo de Aguas Mansas.

Leticia Zorzano, además de agricultora, técnica agrícola y empresaria, también es comercial. Lo mismo se pone las botas de campo que los zapatos de lustre; con la misma resolución que decidió innovar en la agricultura apostó por sacar un valor añadido a su cultivo y ponerlo en el

mercado con marca de calidad. Esa es su mejor arma. “El azafrán español es el de mayor calidad y nosotros estamos obteniendo unos parámetros muy buenos en condiciones aromáticas, colorantes y longitud de tallos. Estamos viendo que en La Rioja tenemos potencial para producir azafrán de calidad”, señala.

El azafrán Castillo de Aguas Mansas se puede comprar en tiendas de producto ecológico y *gourmet* de La Rioja, principalmente, y de Madrid y País Vasco. Y algunos restaurantes riojanos también lo han incorporado en sus recetas. Su gran desafío es abrirlo al consumo doméstico; que los consumidores le quiten el miedo a su fama de producto poco asequible a sus bolsillos. “El consumidor se frena un poco sí, porque tiene la idea de que es muy caro, pero es caro si vas a consumir un kilo. Con una cajita de medio gramo, que cuesta seis euros, tienes para un montón de tiempo, porque con muy poca cantidad que echas aromatiza y da un color muy intenso a las comidas”, dice Leticia. Pero la madre de Leticia, que ha cocinado con azafrán en casa toda la vida, meneaba la cabeza. Ve complicado incorporar a las nuevas generaciones, no solo por el precio: “no es que los jóvenes no cocinen con azafrán, es que no cocinan”.