



# Castilla-La Mancha:

## el centro sur y sus sabores



En los últimos doce años la incorporación de tecnología de riego ha provocado una mejora notable en la producción.

En Castilla La Mancha destacan los cultivos de azafrán, cebolla, berenjena, champiñón, ajo, melón, viñedo y olivar. Se trata de cultivos de enorme implantación social que generan elevados índices de empleo en el campo. En los últimos doce años la incorporación de tecnología de riego ha provocado una mejora notable en la producción, llegando incluso a duplicarla. Sin embargo, esta transformación se lleva a cabo con una distribución espacial ligada a los principales acuíferos de Albacete y Ciudad Real.







Su clima es mediterráneo con tendencia a continental atenuado, con lluvias escasas, temperaturas algo frías en invierno y cálidas en verano.

En Castilla La Mancha se desarrolla un sistema de explotación en secano con escasa modernización en la orientación de su horticultura, aunque con notable relevancia a nivel nacional. Desde el punto de vista de la identificación de producto, se registran en Castilla La Mancha la presencia de las Indicaciones Geográficas Protegidas "Ajo Morado de las Pedroñeras", "Berenjena de Almagro" y "Melón de la Mancha". De reciente constitución, la organización profesional denominada "Productores de Cebolla de Castilla La Mancha", tiene como objetivo obtener la Denominación de Origen "Cebolla de La Mancha".

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Berenjena de Almagro", que se reconoció en 1995, ampara la producción de una variedad autóctona, fruto de la selección realizada por los cultivadores de la zona, que se cultiva desde tiempo inmemorial en los términos municipales de Aldea del Rey, Almagro, Bolaños, Calzada de Calatrava, Granátula de Calatrava y Valenzuela de Calatrava, en la provincia de Ciudad Real. La recolección, que comienza en el mes de julio y finaliza en noviembre, se lleva a cabo en varias etapas tras las cuales se aprovecha para regar los campos. En los mercados se pueden encontrar tres tipos de Berenjenas de Almagro: aliñadas, embuchadas con pasta de pimiento y troceadas.





El "Ajo Morado de las Pedroñeras" es una variedad autóctona, que se cultiva principalmente en la comarca conquesa de La Mancha, si bien en los últimos años se ha extendido por otras provincias de la región castellano-manchega, sobre todo Albacete. Además de por su color, este ajo se diferencia por su fuerte olor, su gusto picante y por tener un tamaño medio, ya que está formado por entre ocho y diez "dientes" con forma de cruasán y carne de color blanco-amarillento. En el año 2001, se reconoció la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ajo Morado de Las Pedroñeras, que ampara la producción de ajos procedentes de 225 municipios de las comarcas naturales de La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela y Centro.

El caso del melón manchego es de particular importancia. Castilla La Mancha dedica al cultivo del melón cerca de 13.637 ha, el 37% la producción nacional y el 35% de la superficie. La zona de producción, acondicionamiento y envasado del melón está situada en la comarca natural llamada Mancha, en la parte nororiental de la provincia de Ciudad Real. En mayo de 2003, se creó la Asociación para la promoción del Melón de La Mancha, integrada por empresas cooperativas, que ha sido la promotora de la actual Indicación Geográfica Protegida (IGP) Melón de La Mancha. El Consejo Regulador ampara con la marca de la IGP los melones de la variedad "Saccharinus" de los cultivares autóctonos Piñonet o Piel de Sapo, caracterizados principalmente por su forma elipsoidal



Castilla La Mancha dedica al cultivo del melón cerca de 13.637 ha, representando el 37% de la producción nacional y el 35% de la superficie.



El "Azafrán de La Mancha", tiene un aroma muy intenso y exótico, así como un sabor ligeramente amargo, que lo convierten en un saborizante capaz de transmitir aromas profundos.

u ovoide. La corteza de estos melones puede ser lisa o ligeramente rugosa, presentando un escriturado longitudinal, de intensidad variable. Predominantemente, la piel de estos melones es de color verde, con manchas oscuras de tamaño medio, uniformemente distribuidas, tornando en la madurez hacia el amarillo. Su pulpa es de color blanco y la cavidad central donde se albergan las semillas, de color anaranjado.

Asimismo, se debe destacar el "Azafrán de La Mancha", que aporta al paisaje un toque especial de calidez y color con su flores rosadas entre los meses de octubre y noviembre (conocidas popularmente como las rosas del azafrán). Esta planta bulbosa forma parte del patrimonio histórico y cultural de la región. Como especia, el azafrán procede de los estigmas de esas flores. El Consejo Regulador ampara la producción de las comarcas manchegas de las provincias de Toledo, Cuenca, Ciudad Real y Albacete.

El Azafrán de La Mancha tiene un aroma muy fuerte y exótico, así como un sabor ligeramente amargo, características que lo convierten en un magnífico saborizante capaz de transmitir aromas profundos, siendo una especia insustituible en numerosas recetas españolas, sobre todo en la cocina manchega.

En este aspecto también es un referente la producción de pimiento para pimentón dulce, siendo "OCAL" o "Agridulce de la Vera" la variedad más apreciada.

Las producciones leñosas como el viñedo y el olivar tienen una enorme importancia en esta región. Ambos se constituyen en elementos vertebradores de la economía regional. Por un lado, la magnitud de la superficie, y por otro, el sector agroindustrial y de servicios que generan, propician una dependencia que se manifiesta en las más de 2.000 industrias y de 250 cooperativas que focalizan la población en torno a las grandes áreas de producción.

La producción agraria compatible con el medio ambiente gana terreno cada año en Castilla-La Mancha. La superficie destinada a la producción ecológica castellano-manchega representa aproximadamente, según los datos de 2005, el 8% del total nacional. Por cultivos, a la producción de cereales y similares se dedican unas 14.000 ha; a olivar unas 8.622 y al viñedo, algo más de 4.942 ha. Según los datos del Ministerio de Agricultura, referidos al año 2005, había en Castilla-La Mancha un total de 76 empresas agroalimentarias que trabajan con la producción ecológica, entre las que destacan las almazaras y las bodegas.



