



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.





Fotografía:
Servicio de Prensa de Turispaña

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.

La amplia región castellano-manchega forma parte de la zona continental y la Meseta Castellana. Desarrolla principalmente un tipo de horticultura extensiva y a veces industrial. Esta tierra es una extensa llanura, aunque no faltan los paisajes montañosos, como el de la Cordillera Central (al norte), el Sistema Ibérico (al nordeste), la Sierra Morena y los Montes de Toledo (al sur). Castilla-La Mancha alberga tres parques nacionales y numerosos espacios de interés ecológico.

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 "Azafrán de La Mancha" aporta al paisaje un toque especial de calidez y color con su flores rosadas entre los meses de octubre y noviembre (rosas del azafrán). Esta planta bulbosa forma parte del patrimonio histórico y cultural de la región.





AJOSANTO

De las inigualables tierras de Castilla - La Mancha procede el típico ajo morado de la zona, conocido nacional e internacionalmente como el "Ajo morado de Las Pedroñeras".

El clima y las características orográficas del lugar privilegian el cultivo y la conservación de este ajo, cuyos ancestros silvestres evolucionaron adaptándose completamente al hábitat de las latitudes manchegas. Esto le ha valido la distinción y el amparo de la Indicación Geográfica Protegida "Ajo Morado de Las Pedroñeras".

Ya en 1963, agricultores de la vecindad comprendiendo la importancia del rumbo para la economía lugareña, deciden asociarse dando origen a la actual Cooperativa San Isidro "El Santo" que destaca con la marca "Ajosanto" su ajo seleccionado y certificado.

La marca Ajosanto identifica el excepcional ajo morado de la cooperativa, el que con su estimulante sabor y fuerte aroma da un toque especial a los mejores platos. Su insuperable calidad es el resultado del empleo de tecnologías actuales, aplicadas con dedicación en un entorno de tradición local. Su alto contenido en el compuesto sulfurado alicina, disminuye en forma comprobada el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Gracias a modernas instalaciones, el Ajosanto, auténtico ajo morado de las Pedroñeras, está disponible durante todo el año para que el consumidor aprecie y se beneficie con sus cualidades, avaladas por los sellos de calidad GLOBALGAP - I.F.S. - ISO 22000 - BRC.

■ **SOCIEDAD COOPERATIVA SAN ISIDRO EL SANTO**..... 228



COOP SANTIAGO APÓSTOL DE TOMELLOSO

En la vasta llanura de La Mancha, zona de andanzas de Don Quijote, se encuentra el municipio de Tomelloso. Allí nace en 1971 la Cooperativa Santiago Apóstol de Tomelloso, fundada por un grupo de agricultores de melón. Desde entonces ha crecido hasta los 700 socios que la conforman actualmente, unidos en el compromiso de lograr la excelencia en la calidad del producto y del servicio.

Su especialidad es el melón, cuyo cultivo fue introducido en La Mancha por los árabes durante el siglo XI. La arraigada tradición de sus agricultores se combina con la aplicación de modernas técnicas, para producir bajo condiciones particulares de clima y suelo locales, un fruto delicioso, obtenido y comercializado bajo un estricto control, que garantiza al consumidor una calidad excepcional. Gracias a ello, la Cooperativa Santiago Apóstol ha sido la primera en certificar e identificar sus melones con el sello de Indicación Geográfica Protegida "Melón de la Mancha", recientemente reglamentada.

Producen trece variedades dentro de los tipos Piel de sapo, Amarillo y Cantaloup. Entre ellas sobresale el melón Requet, (Piel de sapo), variedad autóctona adaptada al clima y suelo manchegos, dulce y de exquisito sabor, que además ofrece una excelente conservación.

La cooperativa produce también sandía y pimiento. Sus productos se comercializan bajo las marcas Plinio, El Bombo, Yema, Sanapol y Tomil.



■ **COOP SANTIAGO APÓSTOL DE TOMELLOSO, S.C.L.**..... 231





CEBOLLA VUELTA F1

En Castilla-La Mancha ubicada en el centro mismo de la Península Ibérica, encontramos la principal zona cebollera de España constituyendo el 55% del área total cultivada. A pesar de la escasez de precipitaciones y gracias a sus tierras, sus inviernos duros y el sistema de cultivo utilizado, se producen allí cebollas de inigualable calidad preferidas para la exportación.

Quando los cultivos de cebolla maduran desde las primeras hasta las últimas variedades, tiñen de dorado los campos de la extensa llanura manchega adonde no llega el aire del mar atenuando el calor o el frío.

Takii Europa, una de las más importantes empresas obtentoras de variedades de cebolla filial de Takii & Company Ltd. de Japón, cuenta con un programa de mejoramiento de cebolla que ofrece a los productores europeos valiosos cultivares para diferentes períodos de siembra.

De dicho programa nace 'Vuelta F1', una nueva variedad de Takii Europa de excelentes características. Es una cebolla tardía para almacenamiento, de producción estable y con óptima uniformidad en la línea de empaque. Presenta un hermoso color marrón, es firme y de buena piel. Se siembra en febrero y se cosecha desde finales de agosto hasta principios de septiembre. Las destacadas cualidades de Vuelta F1 encuentran en Castilla La Mancha la oportunidad de expresar su máximo potencial.

