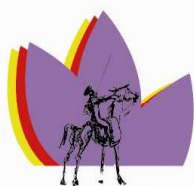


Organizan:



azafrán
DE LA MANCHA

"Fundación C.R.D.O. Azafrán de la Mancha"



Excmo. Ayuntamiento
de Madridejos

IV Jornadas

“Monda del Azafrán de la Mancha”

Colaboran:



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO



Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las zonas rurales.



Desde el 25 al 31 de Octubre 2010

De 10:00 a 14:00 h. y
de 16:00 a 18:30 h.

MÁS INFORMACIÓN:

Fundación C.R.D.O. Azafrán de la Mancha

Telf. y fax. 925 47 02 84

www.doazafrandelamancha.com

e-mail: doam@doazafrandelamancha.com

Patronato Municipal de Cultura y
Punto de Información Turístico del
Excmo. Ayuntamiento de Madridejos.

Telf.: 925 46 70 22

e-mail: patronatocultura@madridejos.com

Museo del Azafrán
(El Petril) c/ San Francisco, 17
MADRIDEJOS (Toledo)



DE INTERÉS...

A mediados del mes de Octubre los campos manchegos empiezan a cubrirse por una delicada y preciosa flor llamada Rosa del Azafrán. Producto de su recogida, monda y tostado artesanal, el Azafrán de la Mancha, certificado por la Denominación de Origen, se convierte en la especia más cotizada en el mercado mundial.

La floración dura aprox. 20 días, las flores hay que recogerlas diariamente depositándose en cestas de mimbre o esparto y se llevan a las casas para su desbrizne o monda, operación que consiste en separar los pétalos de la flor y extraer los clavos del azafrán. Como dato informativo, decir, que para recoger un Kilo de azafrán hacen falta unas 250.000 flores.

El azafrán es una herramienta de salud que convierte en un placer la comida de todos los días. Durante siglos el azafrán ha sido una planta eminentemente medicinal cuya participación en la farmacopea ha llegado hasta nuestros días.

Por sus características y composición química, durante mucho tiempo fue considerado el elixir de la vida. Fortifica el corazón, combate las enfermedades contagiosas, calma la tos, elimina las obstrucciones del hígado y las molestias de dentición en los niños, etc., aunque su enorme fama procede de su uso como condimento en gastronomía.

FICHA TÉCNICA

Edición: 4ª

Fecha: del 25 al 31 de Octubre del 2010.

Organizan: Fundación C.R.D.O. "Azafrán de la Mancha" y Excmo. Ayuntamiento de Madridejos.








Patrocinan: Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, Ministerio de Agricultura, Medio Rural y Marino.

Inauguración: 25 de Octubre a las 10:00 h.

Clausura: 31 de Octubre a las 18:30 h.

Horario: de 10:00 h. a 14:00 h. y de 16:00 h. a 18:30 h.

Programa de actos:

-  **Jornadas de monda y tostado del Azafrán de la Mancha (todos los días).**
-  **Degustación infusiones azafrán (todos los días).**
-  **Visitas al Museo del Azafrán (todos los días).**
-  **Rutas guiadas por Madridejos (salida Museo del Azafrán).**
-  **Sábado 23 y domingo 24 de Octubre:**
9:00h. Emisión del programa de RNE "No es un día cualquiera", desde el salón de Actos de la Casa de la Cultura de Madridejos, C/Arcos, 11.
-  **Sábado 30 de Octubre:**
11:00 h. Concurso de Catadores de Alimentos (ver cartel aparte). Director del Concurso, D. Ricardo Rodríguez, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.
13:00 h. Ponencia/Conferencia: "Como utilizar el azafrán como complemento en la cocina", a cargo de D. Manuel Seller, Restaurador del Restaurante un Alto en el Camino.
21:00 h. Casa de la Cultura de Madridejos, C/Arcos, 11. "Canción Popular Homenaje a la Rosa del Azafrán", a cargo del Grupo Aires de Valdezarza de Madridejos.
-  **Domingo 31 de Octubre:**
Clausura.

