

Organizan:



Ayuntamiento de Madridejos
Consejería de Industria, Comercio, Turismo,
Nuevas Tecnologías y Participación Ciudadana



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

Colaboran:



ASOCIACIÓN CULTURAL
EL CARPIÓ



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

Visitas al azafranal y recolección.
Monda y tostado en vivo.
Visitas guiadas al Museo del Azafrán
y degustaciones.

Más información:

Ayuntamiento de Madridejos
Patronato de Cultura y Turismo
C/ Cruces, 9 - Tel.: 925 46 00 16 (Ext. 4 /1)
patronatocultura@madridejos.com
oficinaturismo@madridejos.es
www.madridejos.es

Consejo Regulador D. O. Azafrán de la Mancha
Pº de Castilla La Mancha, 15 - Bajo A - Camuñas
Tel.: 925 47 02 84

doam@doazafrandelamancha.com
www.doazafrandelamancha.com

V Jornadas de Monda del Azafrán de la Mancha

Madridejos



del 24 al 30
de Octubre
de 2011

de 10 a 13:30 h. y
de 16 a 18 h.

Museo del Azafrán y Etnográfico
c/ San Francisco, 17 (El Pretillo)

Vive su aroma, color y sabor

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 aproximadamente 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 el 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.

Madridejos y el C.R.D.O. rinden un homenaje al azafrán, ya que todo el proceso de plantación, recolección, monda y comercialización ha formado parte de la cultura y de la vida de las familias madridejenses. Por ello se ha creado el Museo del Azafrán y Etnográfico ubicado en el Antiguo Convento de San Francisco.

Programa de actividades:

Horario de puertas abiertas del Museo del Azafrán y Etnográfico:

Desde el 24 al 30 de octubre, de 10 a 13:30 y de 16 a 18 h. Se recomienda concertar cita previa para todas las visitas, especialmente para grupos.

Todos los días:

10 h. Visita al campo azafranal y recogida. Salida Museo del Azafrán.

16 h. Visita guiada al municipio. Salida desde el Museo del Azafrán, Ermita del Cristo del Prado, Fuente, Silo del Tío Zoquete, Plaza del Ayuntamiento, Rollo Jurisdiccional y Molino del Tío Genaro.

Sábado 22

21 h. Encuentro comarcal de grupos de folklore. Jotas Manchegas San Sebastián, Amigos de la Tercera Edad y grupos de fuera de la localidad. Casa de la Cultura.

Lunes 24

10:30 h. Inauguración de las V Jornadas de Monda del Azafrán de la Mancha. Museo del Azafrán.

Sábado 29

11 h. Concurso de Catadores/as de alimentos. Salón de Actos del Museo del Azafrán. (Información en folletos, www.madridejos.es y en www.doazafrandelamancha.com)

13 h. Conferencia "Los usos del azafrán en la cocina" a cargo del restaurador D. Manuel Seller.

21 h. Festival Homenaje a la Rosa del Azafrán. Coro Aires de Valdezarza y grupos de fuera de la localidad. Casa de la Cultura.

Domingo 30

20 h. Zarzuela "La Rosa del Azafrán". Coral y Banda Municipal de Daimiel. Casa de la Cultura. Venta de entradas a partir del día 24 en la Casa de la Cultura. Clausura de las V Jornadas de Monda del Azafrán de la Mancha.

