



Joan Cartanyà lleva años recuperando el cultivo del azafrán en la Conca de Barberà. Un acto político y poético.

Oro rojo

¿Quién mató al azafrán?

Con nuestro miedo al sabor, nuestra prisa, los colorantes artificiales. El azafrán dejó de usarse porque alguien dijo que era caro, difícil y exótico. Es mentira

MAITE RUIZ ARASA, TEXTO

El azafrán ha sido uno de los ingredientes más venerados de la historia de la humanidad. Su origen se remonta a más de 3.000 años, en las civilizaciones de Persia (hoy Irán), donde se usaba como especia culinaria y también con fines medicinales y rituales. En la Edad Media llegó a Europa y rápidamente se convirtió en un bien de lujo, apreciado por su rareza, su color, su aroma.

Los comerciantes árabes lo introdujeron en la Península Ibérica. En el siglo XIII se cultivaba en varias regiones, también en la Conca de Barberà.

Se usaba sobre todo en guisos, pero también para teñir telas e incluso dar color a algunos vinos. Durante el Renacimiento, su precio llegó a dispararse tan-

to que se usaba como moneda de cambio. Literal: en algunos mercados, el azafrán valía más que el oro.

Pero llegó el declive. La industrialización del campo, la simplificación de la cocina o la entrada masiva de alternativas más baratas a esta especia. Durante décadas, su cultivo desapareció de muchos lugares donde era común. También de Catalunya. La Conca de Barberà, que había sido tierra de azafrán, dejó de serlo. No podía competir con otros mercados y productores y apostó por cultivos más rentables.

El resurgir de Aromis

En este contexto, Aromis, el proyecto de Joan Cartanyà en Montblanc, es más que una finca: es un regreso a los orígenes. Un acto político y poético. Cartanyà lleva años recuperando el

Un gramo requiere cosechar, a mano, unas 150 flores. Solo florece tres semanas al año

cultivo del azafrán en la Conca de Barberà. Para él, este trabajo no es solo agrícola, es cultural. “En la Conca, el azafrán fue un símbolo. Desde aquí se exportaba a Centroeuropa y América. Recuperarlo es recuperar una parte de nuestra historia”.

Aromis fue pionera en 2007. Joan pensó que quizás su iniciativa despertaría un renacimiento en Catalunya. Pero hoy, son aún muy pocos los valientes: en Montblanc, en Horta de Sant Joan, en el Pallars y poco más. “Es complicado. Si haces un cultivo como el nuestro, completamente artesanal para conseguir

un producto de alta calidad requiere de muchísimo esfuerzo”. Cada flor se recoge a mano. Hay que extraer las hebras una a una, con mimo. El secado debe hacerse con paciencia, en condiciones precisas, para conservar su potencia aromática. Si lo haces bien, el resultado es oro rojo.

Reina de las especias

¿Cuánta gente nunca usa azafrán en su cocina porque piensa que no sabe cómo? ¿O porque le han dicho que es caro? Error. El azafrán estimula el apetito, mejora la digestión, y su sabor no se puede replicar. Es agri-du-lce, fragante, floral, aromático, con un toque amargo y fresco. Sutil y explosivo a la vez. En los platos se nota. “Forma parte de nuestra memoria, lo cambia todo, hace que sepa más nuestro, más mediterráneo”, se-



Si te pasas un día, la flor se marchita. Si llueve, lo pierdes.



La razón del valor del azafrán: es puro trabajo y precisión.



Bastan tres o cuatro hebras infusionadas para cambiar tu cocina.

ñala Ramón Martí. del restaurante El Llagut de Tarragona. No es extraño, el azafrán ha estado siempre en nuestras cocinas, como la pimienta o el tomillo, solo hay que revisar los recetarios medievales catalanes. No solo se usa en el arroz. En El Llagut es imprescindible para un buen caldo, los guisos, el pescado... También para una mayonesa, un aceite, e incluso en postres o helados. ¿Y sobre el precio? Relativo. Es cierto que es una de las especias más laboriosas de cultivar. Un gramo requiere cosechar, a mano, unas 150 flores. Solo florece tres semanas al año. Si te pasas un día, la flor se marchita. Si llueve, lo pierdes. Si lo haces mal, no sabe a nada. Esa es la

razón de su valor: es puro trabajo y precisión. No es ningún lujo inalcanzable. Una cajita de 0,5 gramos cuesta 8 euros, lo que se paga por una copa en cualquier terraza. Y con eso tienes para muchos platos con alma. Son unas 200 hebras, y con solo tres o cuatro bien infusionadas puedes transformar tu cocina. Es como un conjuro: le da al plato ese punto exacto que lo cambia todo. Solo necesitas tres cosas: una buena receta, una infusión lenta y ganas de saborear. ¿Un truco? No lo pongas directo al guiso. Mejor ponlo en agua caliente (no hirviendo), tápalo y deja que infusione durante diez minutos. Luego añádelo como si fuera una pócima. Y... magia.

UN RESTAURANTE: EL LLAGUT, EN TARRAGONA



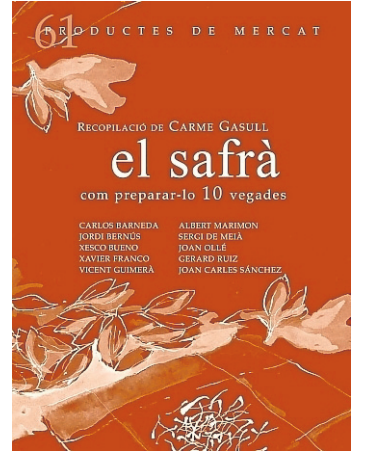
Los arroces de Ramon Martí saben a mar, a tierra y a memoria mediterránea. Y el punto de azafrán nunca falla, lo borda. En la Part Alta, buena terraza.

UN PLATO: BACALAO CON SALSA DE AZAFRÁN



Clásico, intenso, elegante. En los guisos marineros, el azafrán ha sido siempre el ingrediente secreto que no se nombra, pero se nota.

UN LIBRO: 'SAFRÀ, COM PREPARAR-LO 10 VEGADES'



Carme Gasull presenta diez recetas de diez chefs catalanes para perderle el miedo a la especia roja y recuperar una joya que nunca debimos dejar escapar.

BEBER HOY

EL PEQUEÑO GRAN VINO DE SISSECK

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Cuando Peter Sisseck llegó a España en 1990 desde Dinamarca, no imaginaba que acabaría creando uno de los mejores vinos del país. Venía como asesor para Hacienda Monasterio, pero su vínculo con la Ribera del Duero fue inmediato. En 1995 lanzó Pingus, una producción mínima que deslumbró a la crítica internacional desde el primer sorbo.

Pingus fue el primer vino español en alcanzar los 100 puntos Parker en su añada debut. Se elaboró en una nave modesta y se vendió prácticamente todo en Estados Unidos. antes de llegar siquiera al mercado español. De la noche a la mañana, se convirtió en un mito -y en un lujo al alcance de pocos- con un precio de salida al mercado que ronda los 1.449 euros.

Años después, quizá como respuesta natural a tanto elitismo, nació PSI. Un vino con el mismo sello de excelencia, pero pensado para compartir y disfrutar sin ceremonia. PSI no es el segundo vino de Pingus, es un proyecto con vida propia. Su filosofía es clara: recuperar viñedos viejos, trabajar con viticultores locales y devolver al campo su protagonismo. La uva, Tinta Fina con un pequeño aporte de Garnacha, es la que manda. Y por supuesto el tiempo, 18 meses en barricas y tinajas de gran volumen.

En pocos años, PSI ha logrado lo que parecía imposible: ofrecer un Ribera del Duero profundo, elegante y sabroso, pero sin exceso de concentración ni madera. Un vino serio, pero amable. Tan bien hecho que podrías pensar que cuesta el doble. PSI no se parece a su hermano mayor, pero comparten algo esencial: respeto absoluto por el viñedo. Mientras Pingus busca la perfección, PSI busca la verdad del territorio.

Es más que un vino: es casi un manifiesto. Sin duda, la entrada perfecta para conocer el estilo del enólogo danés y la grandeza de esta denominación, que en po-

cas décadas ha pasado de región emergente a estrella mundial.

Dato curioso: El nombre PSI no solo remite a la inicial de Peter Sisseck, sino que también es la vigésimo tercera letra del alfabeto griego y un símbolo vinculado a la psicología. Para Sisseck, representa la dimensión humana del vino: el conocimiento, la emoción y la conexión con las personas.



PSI 2022 | Dominio de Pingus
Tinta Fina (Tempranillo) y Garnacha
DO Ribera del Duero
Temperatura de servicio: 16-18 °C
Precio aproximado: 44 €

Te gustará si... admiras la belleza cuando no necesitas gritar. Un vino preciso, armónico y estético.