

NUEVAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE AJOS (ALLIAM SATISUM)

MIGUEL A. OLIVARES COBO

Gerente de AGROPECUARIA LA OLMA, S.L.

SITUACIÓN ACTUAL

- Actualmente las cifras del sector en Castilla-La Mancha son aproximadamente:

- Superficie	12.000 ha
- N° de explotaciones	6.500
- Producción (ajo cortado y seco)	70.000 t
- Volumen de ventas (millones de pesetas)	12.000
- Jornales generados	1.500.000

- En la región el sector está localizado en dos zonas:

- Sur de Cuenca (Las Pedroñeras, Mota del Cuervo, Alberca de Záncara, El Provencio, San Clemente y Santa María del Campo Rus).
- Albacete (Balazote).

En dichos municipios existen centros de comercialización, pero la zona de producción se extiende en un área muy amplia que puede ser definida aproximadamente por el polígono cuyos vértices sean los siguientes municipios: Cuenca, Albacete, Balazote (Albacete), Tomelloso (Ciudad Real), Toledo, y Cuenca.

- El cultivo de ajo castellano-manchego representa alrededor del 50% de la superficie nacional.
- A pesar de los avances y la mecanización que se está introduciendo en el sector hay que decir que la superficie está en ligero retroceso desde finales de la década de los ochenta que fue cuando alcanzó su mayor nivel.
- ¿Por qué no se produce un incremento del cultivo debido a la mecanización?

Fundamentalmente por dos razones:

- Existe una gran especialización del cultivo (el agricultor tiene que convertir en «ajero»). Si no se obtiene una buena producción (por encima de los 6.500 kilos por hectárea de ajo cortado y seco con buena calidad) el cultivo se convierte en ruinoso.
- Los costes de producción son muy elevados. Alrededor de un millón de pesetas por hectárea.

TÉCNICAS DE CULTIVO

- La variedad principal es el «ajo morado de Cuenca», pero tiene ya bastante importancia el ajo blanco y el Sprint (este más en la zona de Albacete). El reparto porcentual aproximado puede ser:

- Morado 60%
- Blanco 30%
- Sprint 10%

- DESGRANADO

Antes (manual) → Ahora (mecanizada con uso de secaderos y desinfección de semillas)

- SIEMBRAS

Antes (manual) → Ahora (mecanizada, hay máquinas mecánicas y también neumáticas)

- SISTEMAS DE CULTIVO Y RIEGO

Hasta finales de la década de los setenta (casi todo era seco) → En los ochenta (se empieza a utilizar al menos un riego de apoyo) → En los noventa (riegos por aspersión mecanizados (coberturas y pivots) → A partir del dos mil (RIEGO POR GOTEO).

Hasta mediados de los ochenta (muchas labores entre líneas y escardas manuales) → disminución del nº labores y escardas manuales y comienza la escarda química → Década de los noventa (uso herbicidas de presembrado y preemergencia) → A partir del año dos mil (NO LABOREO).

- RECOLECCIÓN

Hasta mediados de los noventa (arranque con arado y posterior recolección y atado manual) → Actualmente (recolección mecanizada con atadora) → Actualmente solo en algunas explotaciones (recolección con cosechadora integral (cortado el tallo).

SECADO Y CORTE

Actualmente (en eras extendidos los manojos y corte manual al sol –son necesarias grandes superficies y se tiene que ir a dormir allí el agricultor para evitar robos–) → Actualmente solo en algunas explotaciones (con la cosechadora integral puede llevarse el ajo recolectado en el día a un almacén-secadero (secado a la sombra, y sin riesgos de robos ni de lluvias, puede hacerse un seguro por estar en un lugar cerrado, y el secado es mejor al realizarse a la sombra y a temperatura más o menos constante)

El corte sigue siendo manual en todos los casos. Hay algunas máquinas pero con bajo rendimiento por que la alimentación sigue siendo manual, y esta es la que limita.

PLAGAS, ENFERMEDADES Y FISIOPATÍAS

- Nemátodos (*Ditylenchus dipsaci*).
- Podredumbre blanca (*Sclerotium cepivorum*).
- Podredumbre verde (*Penicillium sp.*).
- Royas (*Puccinia alli*).
- Mancha blanca (*Stemphiliium vesicarium*).
- Acaros (*Petrobia latens*).
- Plagas de almacén (*Ephestia cautela* y *Aceria tulipae*).

El problema más importante en La Mancha son los nemátodos.

En general utilizando semillas saneadas, haciendo desinfección de simiente y con rotaciones adecuadas de cultivo no son prácticamente necesarios los tratamientos con plaguicidas en campo. Esto podría permitirnos hacer Producción Integrada si hubiese un reglamento regional para ello.

- **Problemas fisiológicos.** La denominada «escobilla» (superbrotaiones que dan lugar a dientes múltiples) en ajo morado, el «ajo de plástico» en variedades tempranas y blancas, etc, que ocasionan sobre todo problemas de calidad.

Hoy se está investigando desde el sector cooperativo (en colaboración con la Universidad) en los tres grandes problemas de este tipo: nemátodos, podredumbre blanca y fisiopatías (influencia de la acumulación de horas frío, tipos y formas de abonado, etc).

MEJORAS TECNOLÓGICAS A INTRODUCIR

SEMILLAS

Hasta principios de los noventa (uso de semillas completamente virosadas y sin más selección que la del propio agricultor) → 1990-1995 (utilización de semi-

llas saneadas en Francia y USA haciéndoles aquí varias cosechas) → Desde 1996 en adelante (SANEAMIENTO y selección de nuestras propias semillas desde las cooperativas para entrega todos los años a los agricultores).

Estas semillas saneadas han proporcionado un **incremento de producción de alrededor del 40%**. El **incremento de producción se corresponde con un mayor calibre, lo que además da un mayor valor a la cosecha**).

□ TENDENCIAS

Para mejorar la calidad de vida del «ajero» y su familia:

- Generalización de la siembra mecanizada, pues sigue sembrándose un 25% de forma manual.
- Recolección integral.
- Perfeccionar la máquina de cortar para ponerla en práctica.

Para mantener e incluso aumentar el número de jornales en la zona, o lo que es lo mismo, **la riqueza**:

- Dar mayor importancia a la **calidad del producto**, destacando características, propiedades, etc, a través de marchamos de calidad como la **I.G.P. «Ajo morado de Las Pedroñeras»**.
- Atender las nuevas tendencias de los mercados cada vez más exigentes (**trazabilidad**, aplicación de sistemas de calidad como **análisis de peligros y puntos de control crítico**, etc.).
- Otros aprovechamientos de tipo industrial, o con una elaboración más artesanal (escapo floral, ajos triturados y preparados para su uso como condimento en industria alimentaria y restauración, ajos tiernos o ajetes, otras presentaciones, etc.).