

MAYO-JUNIO

#1 | **AJO**

EL CULTIVO DE AJO

El ajo (*Allium sativum* L.) es uno de los cultivos hortícolas de mayor importancia para Argentina en general, concentrando la región cuyana el 90 % del ajo exportable en particular. Su importancia está dada tanto por ser uno de los ingredientes aromáticos tradicionales de las comidas típicas de nuestro territorio heredadas de tradiciones que atraviesan los mares, como por ser generador de trabajo y dividendos como cultivo exportable. Sigue siendo -a pesar de la reducción de la superficie sembrada- la primera hortaliza exportable del país con más de 10.000 ha sembradas y más de 1.500 productores participantes.

El ajo presenta algunas características especiales en su morfología y fisiología que condicionan las formas de cultivo. El órgano más importante que se consume es el llamado bulbo o cabeza que es un órgano subterráneo conformado por dientes o bulbillos que en definitiva son los que dan sabor a los platos y también pueden ayudar a preservar nuestra salud. Esos dientes o bulbillos son además los órganos utilizados para la multiplicación de la especie y por tanto, los utilizados para implantar su cultivo. Dado que pueden producirse acumulaciones de patógenos, generación tras generación, que pueden comprometer fuertemente los rendimientos, se recomienda iniciar los cultivos con bulbillos o dientes de sanidad certificada e ir reservando, de las cosechas sucesivas, un porcentaje de los mejores bulbos para reiniciar los ciclos productivos.

Otro aspecto importante a tener en cuenta es que para que las plantas de ajo desarrollen sus bulbos necesitan de un período de crecimiento vegetativo dado por la producción de hojas y paralelamente, de la acumulación de horas de frío. Una vez cubiertas esas necesidades, los bulbos comienzan a formar sus dientes o bulbillos y posteriormente, a acumular reser-

vas que determinan el crecimiento de los bulbos o cabezas. Sobre el final de este período esos dientes o bulbillos constituyentes de los bulbos entrarán en dormición hasta el próximo ciclo productivo.

Dado que la cantidad de hojas que tengan las plantas determinará la cantidad de reservas que puedan enviar a los bulbos y por lo tanto, el tamaño que estos puedan alcanzar, es importante que las plantaciones se realicen antes del inicio de las bajas temperaturas. Esto será en la estación otoñal y el mes más apropiado dependerá de las diferentes variedades cultivadas y las condiciones agroecológicas de la región en las que se realice el cultivo.

La región de la Patagonia norte otorga condiciones para cultivar las variedades de mayores requerimientos de horas de frío para la formación de bulbos y que coincidentemente poseen los mejores comportamientos en la conservación. Este último es un atributo indispensable para los materiales potencialmente exportables.

Las variedades cultivadas de ajo se agrupan de acuerdo a los requerimientos de horas de frío para bulbificar y la longitud de los días para lograr una buena formación de bulbos. Esos requerimientos definen los climas en los que mejor se puede desarrollar su cultivo. Los de menores requerimientos son los del grupo I- cultivados en regiones tropicales y también llamados asiáticos. Le siguen los del grupo II (sub-tropicales), que en nuestro país incluye a los rosados como la variedad Alpa Suquía. A continuación, los del grupo III, a los que pertenecen los ajos blancos, adaptados a climas templados. Finalmente, el grupo IV, cuyo cultivo es posible en climas templados fríos como los de la Patagonia Norte.

Para aquellos productores que tomen la decisión de iniciarse en el cultivo de esta hortícola es importante que contemplen las siguientes consideraciones para las diferentes etapas:

Al momento de la plantación

- Al dimensionar la superficie a plantar, considerar el destino que se le va a dar a la producción.
- Utilizar en la plantación “dientes-semilla” de buena calidad, en lo posible con calidad certificada.
- Realizar una buena preparación del terreno con acumulación de humedad y provisión de nutrientes.
- Respetar la época de plantación de acuerdo al grupo varietal utilizado y a las condiciones locales de temperatura y longitud de los días. Plantar los ajos “morados” en febrero, los “blancos” en marzo y los “colorados” en abril.
- Usar solamente “dientes semilla” grandes y medianos, sanos y bien formados y calibrarlos por tamaño para diferenciar momento y densidad de plantación. Los dientes más pequeños se podrán sembrar antes y más cerca en las hileras.
- Desinfectar la “semilla” con productos inocuos para el ambiente y la salud humana.
- Asegurar al menos 250.000 plantas por ha a la cosecha.

Durante el cultivo

- Regar a partir de la salida del invierno de con alta frecuencia, pero con baja lámina (pocos mm) hasta una semana antes de la cosecha.
- Fertilizar principalmente con abonos ricos en nitrógeno hasta el inicio de formación de bulbos y

- con potasio, sólo si los análisis de suelo lo indican.
- Controlar la población de flora espontánea especialmente en los primeros 90 a 100 días del cultivo.
- Evitar la invasión de pulgones fundamentalmente cuando haya cultivos de ajo o cebolla en las cercanías.
- Evitar la rotura de raíces con las escardilladas o carpidas durante todo el cultivo.

En el período de pre cosecha, cosecha y pos cosecha

- Cosechar cuando sólo queden dos hojas verdes en la mayoría de las plantas del cultivo.
- Evitar los golpes en los bulbos a partir del momento de la cosecha.
- Si se piensa guardar “semilla” para la próxima campaña, seleccionar bulbos grandes.

Desde el INTA y la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCOMA, como organismos de Ciencia y Tecnología Agropecuaria con pertenencia regional, quedamos a disposición para trabajar junto a los productores regionales para consolidar la producción sustentable de alimentos.

Oscar E. Castillo - oscareugeniocastillo@gmail.com
Profesor Horticultura FACA-UNCo

FICHA TÉCNICA

ESPECIE | AJO (*Allium sativum* L.)

Para la Patagonia se recomiendan ajos colorados, que los hay en buena variedad, ya que tiene un ciclo intermedio, permitiendo una plantación más tardía.

CICLO DEL CULTIVO

El ajo requiere que acumule horas de frío para lograr un buen tamaño de bulbo. No es bueno compitiendo, el ambiente ejerce una influencia muy grande sobre el desarrollo de la planta de ajo.

REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

No requiere mucho nitrógeno y fósforo como la mayoría de los cultivos. Requieren potasio y azufre (producen la pungencia característica del ajo).

SUELOS

Lo menos pesados (arcillosos) posibles.

RIEGO

Moderados. Cuidado con los excesos de agua.

PLANTACIÓN

En Patagonia, mediados de abril.

- 1° desgranar e bulbo (acelera la brotación).
- 2° clasificar (por tamaño de diente, dientes grandes generan bulbos grandes).
- 3° distancia de 6 cm en la línea y 15 cm entre líneas.
- 4° 1ª hoja u hoja de brotación.
- 5° hojas permanentes.

COSECHA

Cuando el cultivo “se entrega” comienza a amarillear las hojas en forma natural. Cuando la proporción de hojas amarillas es de 2/3 y de hojas verdes es de 1/3, ya se puede cosechar.

POSCOSECHA

Se apila como la cebolla y se deja a campo para que se cierre el cuello, luego se lleva a galpón y a la sombra en un ambiente fresco (6 a 9 C°) y ventilado (60–80 % de humedad, ambientes muy secos lo deshidratan) sobre rejillas o en pallets.

PUBLICACIONES, VIDEOS Y ACTIVIDADES DE INTERÉS

En la Patagonia los ajos recomendados son los colorados.



Estas variedades se han podido acercar desde INTA La Consulta de Mendoza y se han repartido a productores locales.

JORNADA DE AJO EN EL ALTO VALLE



Producción de ajo (Libro)



GASTRONOMÍAS, SABORES Y SABERES

RECETAS CON AJO:

Aliño, para condimentar ensaladas:

Colocar en un frasco ajo picado o molido. Aceite de oliva. Perejil picado. Guardar en heladera y condimentar ensaladas.

Lic. Gabriela Di Leandro
Nutricionista Naturista*

Manteca de ajo: Forrar una cabeza de ajo con papel de aluminio y llevar al horno o brasas. Después pelar y aplastar. Queda como "manteca".

Lic. Belen Ferrari
Nutricionista en Educación*

Pasta de ajo y ricota: Batir la ricota con aceite de oliva. Incorporar dos dientes de ajo medianos. Formar una pasta para degustar con tostadas.

Puré de papas con espinaca: tostar ajo en aceite de oliva y condimentar el puré.

Tec. Gladis Huesa - INTA*

Salsa para pernil: Mayonesa con perejil y ajo picados, todas las cantidades a gusto.

Ivana - Docente*

Bagna cauda: Saltear una cabeza de ajo picados en manteca. Agregar crema de leche y hervir hasta que

quede cremosa. Sal pimienta y nuez moscada.

Pablo Scalamogna
La Hormiga Circular*

Guacamole: palta pisada, tomate en trocitos, ajo picado y jugo de limón. Sal a gusto.

Patricia Pla - UNCOMA*

* Participantes de la Red de Alimentación Saludable y Soberana de Alto Valle Este.

Vamos a conocer algunas de las principales variedades y sus características para usar en nuestra cocina y mejorar el consumo (video):

<https://inta.gob.ar/videos/ajos-para-todos-los-platos>

Buen uso y aprovechamiento del ajo (publicación):

https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_a_guia_elemental_para_el_buen_uso_del_ajo.pdf

Ajo negro, secreto de la cocina japonesa: <https://inta.gob.ar/videos/ajo-negro-secreto-de-la-cocina-japonesa>

HISTORIAS DE VIDA

La historia de Matías Grazioli, vinculada a la producción de ajo en Mendoza.



INTA CIPOLLETTI

Coordinador de Proyecto Hortícola

José Luis Zubizarreta - zubizarreta.jose@inta.gob.ar

Jorge Muñoz - muniz.jorge@inta.gob.ar

INTA RÍO COLORADO

Karina Zon - zon.karina@inta.gob.ar

INTA VALLE MEDIO

Eliceo Alfaro - alfaro.eliceo@inta.gob.ar

INTA VILLA REGINA

Silvana Quizama - quizama.silvana@inta.gob.ar

INTA GENERAL ROCA

Natalia Zunino - zunino.natalia@inta.gob.ar

Pablo Vásquez - vasquez.pablo@inta.gob.ar

INTA CENTENARIO

Patricia Sepúlveda - sepulveda.patricia@inta.gob.ar

Pablo Núñez - nunez.pablo@inta.gob.ar

Marcelo González - gonzalez.marceloraul@inta.gob.ar