

Denominación Específica Ajo Morado de Las Pedroñeras

La solicitud ha sido hecha por las cooperativas ajeras

La comarca conquense de La Mancha Baja no sólo es la primera productora comunitaria de ajos, sino que cultiva una variedad que goza en los mercados de un merecido prestigio por su calidad y personalidad: el ajo morado.

● **JUAN MARTINEZ, JUAN GERARDO ILLAN Y MIGUEL ANTONIO OLIVARES.**

Experto hortofrutícola de la Unión de Cooperativas Agrarias de Castilla-La Mancha (UCAMAN) y técnicos de la Cooperativa de 2º Grado COOPAMAN

Castilla-La Mancha posee productos hortofrutícolas como el ajo, melón, champiñón, albaricoque o el espárrago, de acusada localización geográfica, característicos de determinadas comarcas y que por su especificidad son considerados estratégicos socioeconómicamente. A nuestro juicio, el futuro agrícola y el crecimiento de estas producciones en el mercado podrán alcanzarse si, entre otros objetivos, los sectores implicados se dotan de alguno de los sistemas de calificación y protección regulados comunitariamente por el régimen de las Denominaciones de Origen, Específicas o de Cali-

dad. Esto permitiría acentuar los positivos caracteres de calidad reconocidos y contrastados actualmente, extremando los controles y garantías sobre su origen, forma de producción, sanidad, presentación, etc., elementos cada vez más exigidos por el consumidor y que sin duda reportan beneficios al productor.

Es en este marco en el que hay que inscribir la iniciativa, recientemente formulada ante la Administración competente por el sector cooperativo ajero, para la obtención de la Denominación Específica «Ajo Morado de Las Pedroñeras», que dispone de una zona de producción con territorio perfectamente delimitado, carac-

terísticas climáticas y edafológicas uniformes, donde tradicionalmente se ha venido cultivando y obteniendo un producto típico y autóctono: el ajo morado.

El Ajo Morado de Las Pedroñeras, ecotipo perteneciente a la especie *Allium sativum* L., tiene su principal centro de cultivo y producción en la citada localidad conquense. El jurista, político y escritor Pascual Madoz Ibáñez (1805-1879), en su notable *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar* (Madrid, 1849), ya destacaba por aquel entonces los «muchos ajos» que caracterizaban a la abundante y diversa producción agrícola de Las Pedroñeras. Desde entonces hasta nuestros días, el cultivo se ha extendido por toda la Mancha conquense, especialmente en la comarca agrícola denominada Mancha Baja, situada en el suroeste de la provincia de Cuenca, que es el lugar de residencia de la mayor parte de los productores que viven por y para el ajo.

Las condiciones extremas del clima continental en las que se desarrolla el cultivo en la época invierno-primaveral, lejos de ser un impedimento agronómico, confieren al Ajo Morado de Las Pedroñeras elementos de resistencia, conservación y organolépticos de valor excepcional en farmacopea, que destacan con respecto a otras variedades y ecotipos de ajos.

Características socioeconómicas y medioambientales

Desde una óptica socioeconómica, estamos en presencia de un sector que debe esforzarse en rentabilizar adecuadamente su liderazgo de mercado, pues no en vano se trata de la zona de origen del 40% del total del ajo nacional y la primera productora comunitaria. Su importancia queda patente en los siguientes datos:

- Aproximadamente, el número de explotaciones familiares ocupadas en el cultivo son 6.500.
- El volumen de rentas percibidas directamente del mercado por los cultivadores: oscila entre 9.000 y 11.000 millones de pesetas anuales.
- El número total de jornales propios y



El ajo morado goza de reconocido prestigio por su calidad y personalidad.



ajenos generados en labores culturales asciende a 1.100.000.

- El total de jornales en tareas de acondicionado y manipulado para comercialización se sitúa en 400.000.

Por otra parte, es de destacar que el ajo morado requiere unos niveles de protección vegetal y de aplicaciones fitosanitarias medio-bajas, lo que es una garantía sanitaria para la salud del consumidor y para la conservación de la flora y fauna en el medio de cultivo.

Abundando en los aspectos medioambientales, el cultivo en regadío (aproximadamente el 80% de la superficie total), precisa durante su ciclo unos aportes hídricos máximos de 3.000 m³/ha, representando el 30% del consumo de agua que requieren otros cultivos de regadío como la remolacha, el maíz o la alfalfa. Unas cifras que están en consonancia con los programas de recuperación de acuíferos sobreexplotados actualmente vigentes en la cuenca hidrográfica del Guadiana

Estos beneficios ecológicos y socioeconómicos pueden considerarse de hecho como absolutamente indispensables para mantener y fijar a la población rural en las zonas de cultivo, y también como un genuino instrumento de bienestar social. Así se desprende del estudio de los reveladores datos demográficos de la última revisión del Padrón de Habitantes del año 1995. Mientras la densidad media española se sitúa en 77,6 hab./km², Castilla-La Mancha tiene 21,8 hab. y la provincia de Cuenca sólo 12,1. Este «desierto poblacional» se interrumpe precisamente en los principales términos municipales de la zona que nos ocupa: Las Pedroñeras posee una densidad de 29,56 hab./km²; La Alberca de Záncara, 20,95; Mota del Cuervo, 31,73; El Provencio, 35,79; Santa María del Campo Rus, 20,12; y San Clemente, 23,08.

Todo ello pone de relieve que la evidente expansión del cultivo, producida desde la década de los años 50 y motivada por factores dispares, como la mecanización creciente, la apertura de mercados exteriores, la rentabilidad, etc., ha contribuido a la fijación de población al medio, siendo ésta más joven que la de otras zonas colindantes, y ha permitido la mejora de las rentas de la pequeña y mediana explotación familiar —con una base territorial que oscila entre las 3 y 8 ha—, así como de los servicios de estas poblaciones.

Y es que las prácticas culturales en el

Ajo Morado de Las Pedroñeras se siguen realizando mayoritariamente de forma manual. La progresiva y necesaria introducción de maquinaria en las tareas de siembra y recolección es completada por jornales, debido a la imperfección de algunos procesos mecánicos y a la falta de precisión requerida en algunas labores.

La dimensión comercial y asociativa

Comercialmente, Las Pedroñeras es el centro neurálgico del ajo morado, mercado local en origen en el que se dan cita los siguientes agentes: Agricultores independientes; comisionistas, «corredores» e intermediarios; empresas mercantiles y empresas cooperativas. Es obligado hacer mención al importantísimo papel que éstas últimas juegan en sus respectivas localidades, concentrando, manipulando, acondicionando y almacenando la producción de sus socios y comercializando en conjunto a través de una estructura cooperativa de segundo grado.

El tejido socioeconómico constituido por las entidades asociativas, que poseen importante base societaria (aproximadamente 1400 socios productores), infraestructuras,

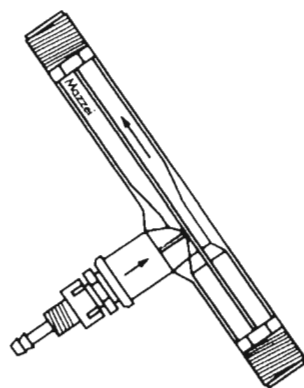
es una empresa positiva, que permitirá una diferenciación de la que ahora carece y que le significará con respecto a otros ecotipos u variedades.

Como queda reflejado en el presente artículo, el cultivo y producción del ajo morado en la zona geográfica estudiada reúne una serie de particularidades y especificidades. Este aspecto, difícil de reseñar en otro tipo de frutas y hortalizas, con dificultades de diferenciación, tiene una enorme relevancia en el caso del ajo, ya que estamos ante un producto con una demanda muy rígida y de consumo uniforme a lo largo de todo el año.

Sólo nos resta desear que la solicitud realizada por el sector cooperativo obtenga el esperado respaldo administrativo, de forma que se logre distinguir y proteger a una de las pocas producciones hortícolas con renombre de nuestra geografía, que goza en los mercados de un merecido prestigio por su calidad y personalidad. Ello contribuirá a mejorar la imagen del Ajo Morado de las Pedroñeras y, lo que todavía es más importante, a mantener y potenciar el actual tejido socioeconómico de la Mancha Baja en el que se sustenta este cultivo. ■

Inyección por venturi Mazzei®

- * Económico.
- * Sin partes móviles.
- * Instalación sencilla.
- * Único venturi fabricado de Kynar.
- * Resistente a todos los productos agroquímicos líquidos y gaseosos.
- * Capacidades de 10 hasta 10.000 l/h.
- * Modelos disponibles de 1/2" a 4".



**Exija Mazzei®
y obtendrá resultados.**

Con la garantía y seriedad de:

Copersa

Pídalos a su proveedor habitual.
Apartado de Correos, 140
Tel.: (93) 759 27 61

08340 - VILASSAR DE MAR
Fax: (93) 759 50 08