

6. Cultivo de ajo

Autor: Ing. Agr. Oscar Siliquini

El ajo presenta un bulbo compuesto por 8 a 14 dientes. Es una planta rústica, resistente al frío, por lo que se inicia la plantación, según los clones, desde febrero, durante el otoño (aconsejamos en la zona desde mediados de abril hasta mediados de mayo), por lo cual los requerimientos de baja temperatura son cubiertos durante el desarrollo del cultivo.

a) Consideraciones importantes previo a la plantación

Para lograr una buena plantación de ajo, es importante tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Sanidad del "ajo semilla" o diente: que sea libre de antibrotante
- Descartar cabezas flojas o dientes sueltos
- Que el diente "no este dormido" sino lo más "despierto" posible. La forma de conocer es observar el brote medio interior del diente
- Peso mínimo: 1gr de cada diente
- Los dientes grandes, producen cabezas grandes

b) Manejo del cultivo

Los suelos más adecuados son los francos y franco-arenosos, ya que los suelos arcillosos dificultan la cosecha deformando los bulbos y los suelos arenosos presentan en general niveles bajos de materia orgánica y fertilidad. Los PH óptimos van de 5,8 – 6,8.

Plantación

La densidad de plantación es de 700 a 1.000 Kg. por hectárea de ajo sin desgranar (cabezas).

- A mayor densidad, el rendimiento también es mayor. Pero el tamaño de las cabezas es menor
- 30-40 dientes/m² : se consigue con 7-8-10 cm entre plantas y 12 a 17 dientes por metro lineal

Es necesario que el ajo pase el invierno con buen desarrollo foliar, eso se consigue plantando los ajos en el mes de febrero

También es importante la posición del diente de ajo en el suelo, ya que esto se traduce en el rendimiento del cultivo. Se puede leer en la Tabla 8, las diferencias mencionadas.

Tabla 8: Efecto de la posición de caída de los "dientes" de ajo "colorados" sobre los rendimientos.

Posición del diente a la siembra	Rinde (kg/ha)
Normal	12.000
Acostado	10.000 - 11.000
Invertido	6.500

Riegos

Los máximos rendimientos se logran con una buena dotación de agua desde plantación hasta los primeros síntomas de madurez. En estudios realizados en la Huerta de la Facultad de Agronomía UNLPam, durante la campaña de 2018, se determinó que el cultivo de ajo consume 723,90 mm por lo tanto es un cultivo muy susceptible a factores de manejo como la disponibilidad hídrica. Los riegos deben ser cuidadosos ya que la humedad durante la maduración provoca podredumbre y dificulta la cosecha.

Control de malezas

Se puede realizar en forma manual o con agroquímicos.

En forma manual, la labor debe ser totalmente superficial, evitando ruptura de raíces que se

extienden lateralmente.

En caso de realizar control químico, se recomienda consultar con un asesor profesional para realizar un trabajo que considere especies presentes, densidad, tipos de productos, épocas, condiciones y normativas para la aplicación.

Fertilización:

Es importante saber que la planta de ajo durante la primera etapa de plantación, se alimenta a partir de las reservas del “diente”, no absorbe ningún nutriente, esto se demuestra en la escasa efectividad de los fertilizantes antes de la plantación y es adecuado tenerlo en cuenta por los costos.

En caso de aplicar fertilizantes, previo análisis de suelo, una forma eficiente de aplicarlo es fraccionar la fertilización en diferentes etapas del cultivo.

c) Cosecha:

El momento de cosecha depende de las variaciones del color de hojas y falso tallo, se recomienda dejar 4-5 hojas verdes (según la variedad) en la planta.

Luego del arrancado se hace el **curado** que consiste en dejar los bulbos a temperaturas elevadas y baja humedad relativa para deshidratar las hojas envolventes.

d) Plagas y enfermedades

Entre las plagas más importantes y que suelen aparecer en la zona, están:

- *Trips*: tantos adultos como larvas se encuentran apoyados en la parte inferior de las hojas, es un problema cuando el ataque es temprano, en base al umbral de daños económico, se efectúan los controles.
- *Nematodos de los bulbos*: plaga peligrosa de los cultivos de ajo, si el ataque es leve no se manifiestan síntomas visibles, en ataque severos se manifiestan plantas achaparradas, amarillentas, y terminan matando las plantas.

Las enfermedades más comunes en nuestra zona son:

- *Roya del ajo*: se la reconoce por la aparición de una coloración pardo-anaranjada en las hojas. El tratamiento es con fungicidas fitosanitarios. Suele aparecer en la zona cuando ocurren otoño e invierno muy húmedos.
- *Podredumbre blanca*: Las plantas atacadas amarillean y mueren, al arrancar los bulbos se nota la presencia de una trama fina blanca del hongo con puntos negros. Sus formas de resistencia pueden quedar en el suelo por 15 años.

e) Experiencias y resultados en la Huerta de la Facultad de Agronomía UNLPam

Durante las campañas 2016, 2017 y 2018 en la Facultad de Agronomía (UNLPam) se utilizó la “semilla” de ajo, de material proveniente del banco de Germoplasma de Estación Experimental Agropecuaria La Consulta, INTA (Mendoza), en el marco de la Red Nacional de Difusión de Cultivares de Ajo (RENDICA).

Gráfico 1: Rendimientos promedios de tres años

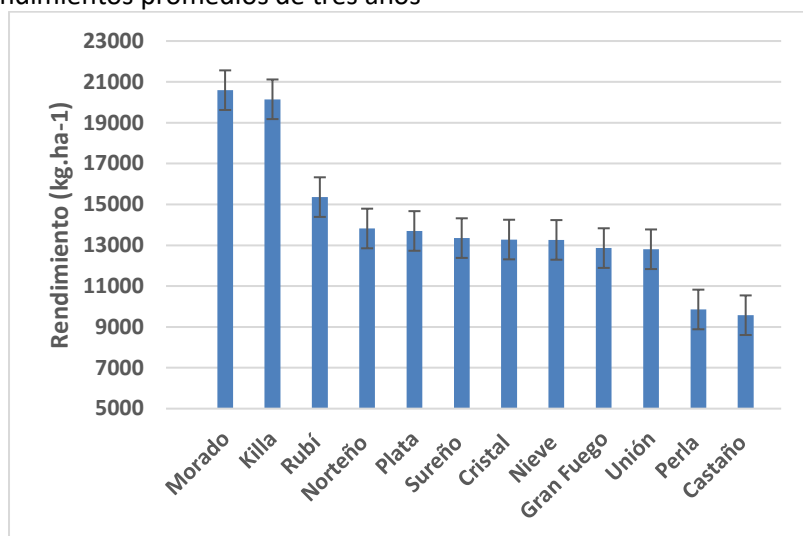
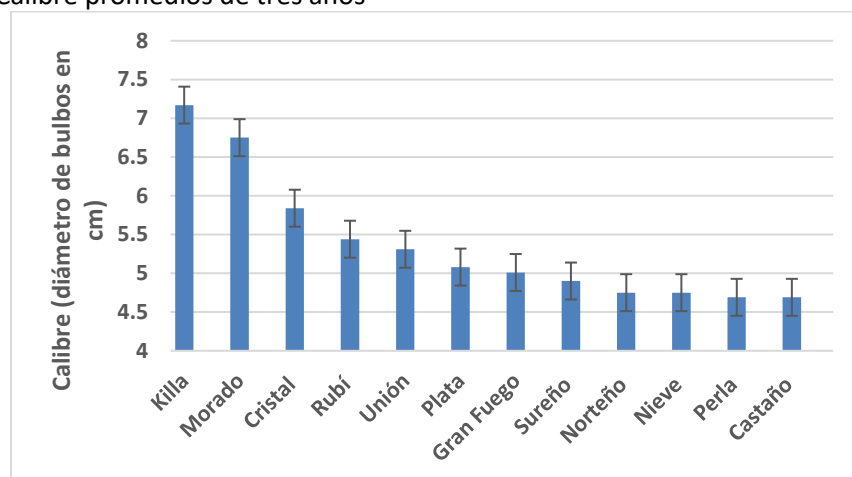


Gráfico 2: Calibre promedios de tres años



f) Experiencia en Alpachiri (La Pampa)

Autores: Ing. Agr. Ivan Heit - Ing. Agr. Luciano Barbera

En el año 2018, entre la Facultad de Agronomía (UNLPam) y la Subsecretaría de Agricultura Familiar y Desarrollo Territorial (SSAFyDT) delegación La Pampa, realizaron un ensayo con 13 clones ajos para obtener información acerca de los rendimientos en cada clon. Los plantines se produjeron en el campo de la Facultad de Agronomía siendo sembrados en el mes de abril y los mismos fueron transplantados en los campos de los Sres. Felipe Kerleng y Sergio Smidth, ambos de Alpachiri (La Pampa). En el mes de diciembre se realizó la cosecha relevando el peso de cada cabeza en cada clon. Como se puede observar en la Tabla 9, los clones Morado, Killa, Unión y Nieves presentaron las cabezas más grandes (más de 100 g). Los Ing. Ivan Heit y Luciano Barbera (SSAFyDT) fueron los responsables en realizar el seguimiento y recolección de información, la cual se muestra en la tabla siguiente.

Tabla 9: Peso de las cabezas en cada clon de ajo, sembrado en abril y cosechado en diciembre de 2018, en Alpachiri (La Pampa)

Clon	Peso de las cabezas (en gr)
Morado	102 – 104
Plata	82 – 115
Killa	101 – 115
Cristal	87 – 99
Unión	115 – 125
Nieves	131 – 140
Perla	80 – 92
Sureño	76 – 85
Rubí	76 – 87
Fuego	68 – 75
Gran Fuego	98 – 105
Norteño	89 – 175
Castaño	44 – 57

g) Video Tutorial sobre ajo

En el año 2018, entre INTA Prohuerta y la Facultad de Agronomía (UNLPam) realizaron un video tutorial con el propósito de guiar en los pasos a seguir por aquellas personas que desean cultivar ajo.

El mismo puede visualizarse en el Facebook de INTA AER Santa Rosa siguiendo el link: https://www.facebook.com/pg/intaersantarosa/posts/?ref=page_internal



Fotos: cabezas de los diferentes clones de ajo



Fotos: Ensayo comparativo de rendimientos de clones de ajo, en etapa de crecimiento vegetativo de los distintos ecotipos ensayados, Huerta Facultad de Agronomía UNLPam. Etapa final de los clones Morado y Killa, los ecotipos tempranos.



Recomendaciones:

Según las experiencias propias, los clones Killa y Morado son los más estables y de mayores rindes. Luego de acuerdo las características del lote y formas de manejo están otros clones de muy buen comportamiento comercial.

h) Ajo elefante - *Allium ampeloprasum* var. *Ampeloprasum*

Autora: Esp. En Horticultura Silvina Lanzavechia

El ajo elefante, también conocido como ajo chilote, ajo gigante o ajo ruso, debe su nombre al gran tamaño de su bulbo.

En el mundo gourmet ya se hizo un lugar, ya que contiene todas las propiedades del ajo común, pero con un sabor más delicado que permite incluso su consumo en crudo. El ajo elefante tiene dientes de gran tamaño que los hace muy atractivos para hacer presentaciones artesanales o presentaciones culinarias especiales. El ajo elefante en la cocina no abruma el sabor de los demás ingredientes, sino que da un suave aroma, y su ingesta en crudo permite ser parte de platos como ensaladas.

En Mendoza investigadores de INTA La Consulta lograron hacer un tiempo una variedad de ajo elefante con características superiores capaz de responder a las exigencias del mercado. Se trata de Gigante INTA, cuyas plantas se caracterizan por tener más de 8 hojas de láminas largas (más de 50 cm), y anchas (entre 35 y 45 mm), con porte erecto. El bulbo de color blanco con solo 5 dientes de color crema, tiene un peso medio limpio y seco mayor a 200 g y un diámetro mayor a 90 mm.

En esta temporada se iniciará con una parcela de ajo elefante en la Huerta de la Facultad de agronomía (UNLPam) con el fin de evaluar agronómicamente los materiales de INTA La Consulta.

Foto: planta de ajo elefante



7. Ajo y Cebolla: alimento y medicina

Autora: Lic. María de los A. Ruiz

Alimentos como el ajo y la cebolla contienen nutrientes que son beneficiosos para el organismo. A continuación, te contamos cuáles son sus principales propiedades y cómo contribuyen a la salud.

a) Ajo

El **ajo** es tanto una planta medicinal como un condimento aromático y picante cuando se consume crudo. Tiene un sabor característico y un intenso olor, y por este motivo no gusta a todos por igual.

En la antigüedad, el ajo se utilizaba para eliminar piojos y parásitos intestinales. Durante la Edad Media se cultivaba en los monasterios y se utilizaba para tratar mordeduras de serpientes, caídas del cabello, dolor de muelas, erupciones en la piel y problemas respiratorios.

El ajo contiene *alicina*, que posee propiedades antibióticas y antibacterianas, por este motivo el ajo puede aliviar las molestias gastrointestinales, ya que es muy útil contra los procesos de fermentación que se producen en el intestino y otros efectos secundarios (flatulencias, calambres, dolores). Además, se considera un *colagogo*.

También tiene efectos vasodilatadores, relajantes y previene la aparición de trombosis por sus efectos *anticoagulantes*.

Los nutrientes del ajo *reducen el porcentaje de lípidos en sangre* y, por lo tanto, puede tener efectos preventivos contra los cambios ateroscleróticos de los vasos sanguíneos. Otros estudios muestran efectos preventivos frente al cáncer de colon. Además, tiene efectos *antihipertensivos*.

Por lo general, se recomienda consumir 2-3 dientes de ajo al día, algo que no supone ningún problema para la salud.

Intolerancias

Consumir ajo fresco con el estómago vacío puede causar ardor de estómago, náuseas, vómitos y diarreas, además la ingesta de suplementos de ajo o de ajo en polvo con fines medicinales puede dañar la mucosa intestinal y pueden producirse interacciones con medicamentos, aunque este tema no se ha investigado en profundidad. Los pacientes que tienen recetados anticoagulantes artificiales no deberían consumir más de 4 g de ajo al día.