



INDICE

1. A la basura, 200 tons. de ajo por falta de mercado. México
2. Nuevas técnicas para mejorar los rindes en ajo y cebolla. Argentina.
3. Productores y comercializadores de ajo destacan en Las Pedroñeras el aumento de las exportaciones. España
4. El ajo morado: más picante, más aromático y con mayor contenido de alicina
5. Los principales operadores internacionales del negocio del ajo se darán cita el próximo mes de mayo en “China Garlic 2013”
6. ¿Cómo sabemos si compramos ajos frescos de calidad y cómo podemos conservarlos en casa?
7. Investigadores peruanos logran una semilla de ajo que genera rendimientos de hasta 18 toneladas por hectárea
8. El ajo, una de las plantas más sencillas para cultivar en maceta
9. España exporta alrededor del 60% de las frutas y hortalizas que produce
10. En Estados Unidos se celebra hoy, 19 de abril, el Día Nacional del Ajo
11. China incrementa la superficie cultivada de ajo entre un 20 y un 30%, lo que tendrá una fuerte incidencia en su precio internacional
12. Indonesia, primer importador de ajos del mundo, anuncia que levantará las barreras arancelarias para la entrada de este producto en el país
13. Los productores de ajo valoran la campaña de 2012 como difícil por los bajos precios en origen y de mediana calidad por problemas de conservación
14. Mallas de ajo en milésimas de segundo.
15. La forma más saludable de consumir ajos es en crudo, aunque con una cocción ligera también conservan sus propiedades saludables
16. Investigadores estadounidenses descubren que un compuesto del ajo lucha contra las intoxicaciones alimentarias mejor que los antibióticos



A la basura, 200 tons. de ajo por falta de mercado. México

SAN SEBASTIÁN ABASOLO, Tlacolula, Oax.- Al menos el 50 por ciento de las 400 toneladas de ajo que se producen anualmente en esta comunidad se tiran a la basura o simplemente se utilizan como alimento para diversos tipos de ganado, debido a que los productores de esta hortaliza no cuentan con el apoyo de los gobiernos federal y estatal para comercializarlas, acusó el secretario de la Asociación de Productores de Ajo de San Sebastián Abasolo, Distrito de Tlacolula, Alfonso Andrés Antonio. Durante la inauguración de la Feria del Ajo y Chile de Agua que se efectuó aquí, el representante de los agricultores denunció que ante la falta de canales de comercialización, los productores están a merced de los “coyotes”, quienes les pagan una miseria por su cultivo.

Recordó que desde hace varios años se ha vuelto costumbre ver cómo decenas de toneladas de ajo se quedan tiradas debido a que no se pudieron vender porque el precio por kilogramo o tonelada está por los suelos “y no sale ni la inversión que le hace uno al campo”.

SOLICITAN APOYOS DE MANERA URGENTE

Previo a la inauguración de la feria, el líder de los agricultores y un grupo de campesinos se reunieron con el nuevo secretario de Desarrollo Agropecuario, Forestal, Pesca y Alimentación (Sedafpa) Edgar Guzmán Corral, así como con el delegado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Sagarpa) Manuel García Corpus, a quienes solicitaron el apoyo de las dependencias para establecer los canales de comercialización adecuados y la compra de una desgranadora y deshidratadora para ofertar el ajo en productos de diversa índole.

El secretario de la Asociación de Productores de Ajo de San Sebastián Abasolo informó que el cien por ciento de la población de esta comunidad está dedicado a la producción y venta de esta hortaliza y sólo tienen el Mercado de Abasto de la ciudad de Oaxaca como único mercado.

Precisó que en este pequeño poblado los productores son pequeños propietarios, muy pocos alcanzan a tener una hectárea, pero repartida en parcelas salpicadas en la comunidad.

Resaltó que cada cuarto de hectárea absorbe 13 mil pesos en costos de producción. Durante el ciclo invierno-primavera, las 400 familias siembran el equivalente a 400 toneladas; en promedio, una tonelada por familia.

COYOTES ACOSAN Y MALBARATAN PRODUCTO

Andrés Antonio abundó que cada rollo de campo conformado por 65 cabezas de ajo tiene un costo real de 25 a 30 pesos, pero debido a los precios de los coyotes, los productores de esta zona malbaratan el producto en 3 y 5 pesos.



Ante el Cabildo en pleno, el representante de los productores de ajo precisó que el ajo de Puebla es más barato, porque las temperaturas les permiten a los campesinos tener producción durante todo el año, además de que el riego no lo hacen con agua de pozo, sino con aguas de dudosa procedencia, lo que acorta el periodo de vida de la hortaliza. Reveló que los productores de San Sebastián Abasolo sólo cuentan con siete metros dentro del Mercado de Abasto, pero enfrentan el problema con inspectores municipales quienes los retiran de ese lugar “y no tenemos en dónde vender. Eso no se vale, porque lo único que hacemos es buscar una forma honesta de vivir”, reclamó.

Alfonso Andrés Antonio afirmó que el cultivo del ajo se ha convertido en una barrera en contra de la migración, pues el 80 por ciento de los habitantes se ha quedado en la zona encontrando en la siembra del ajo una alternativa para no irse.

Alfonso Andrés refirió que incluso él fue migrante y volvió a San Sebastián Abasolo con la esperanza de revivir el campo.

Asegura que por cada productor que hay en este poblado, se generan alrededor de ocho a diez empleos pues los ocupan como mozos en la siembra y cultivo.

INDUSTRIALIZACIÓN AL RESCATE DEL AJO

Alfonso Andrés Antonio comenta en medio del ir y venir de los organizadores de la feria que hace un par de años decidieron unirse con un grupo de estudiantes de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca (UTVCO) de San Pablo Huixtepec para promover la industrialización del ajo.

Explicó que lo primero que tuvieron que hacer fue integrarse como una Sociedad de Producción Rural (SPR). Ahora, todos trabajan en el mismo sentido para exaltar nuevamente a San Sebastián Abasolo como la cuna del ajo.

Comentó que la idea de industrializar el ajo, es darle un valor agregado a la hortaliza. Expuso que a raíz de esa unión se han desarrollado cuatro productos: ajo deshidratado en polvo, sazónador para carnes, insecticida agrícola y una pasta de ajo en sazónador de carnes y mariscos.

El objetivo planteado es que en un plazo máximo de cuatro meses se entreguen dos productos bien estudiados con sus propiedades y beneficios listos para sacar al mercado.

http://www.tiempoenlinea.com.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=25305:a-la-basura-200-tons-de-ajo-por-falta-de-mercado&catid=68:tiemporeal



Nuevas técnicas para mejorar los rindes en ajo y cebolla. Argentina.

Hoy se están utilizando productos con fitohormonas, aminoácidos, ácidos orgánicos y nutrientes cuya finalidad es inducir la emisión de raíces y bulbos vigorosos

El ajo es una especie originaria de Asia central, cuya parte comestible o bulbo está constituido por dientes que también son usados como material de propagación llamada 'semilla de ajo'.

Estos dientes 'semilla' de ajo no pueden ser sembrados inmediatamente después de cosechar, ya que el ajo necesita de un periodo de latencia o dormancia antes de reiniciar su crecimiento. Esta latencia varía con el tipo de variedad y temperatura de conservación. Es así que variedades de dormancia corta tiene bajos rendimientos y al revés.

Se considera que la dormancia está dada por sustancias promotoras de la brotación (hormonas de brotación) y sustancias promotoras de la dormancia (inhibidores de brotación). La dormancia puede romperse con el tratamiento de frío que se le da al ajo antes de la siembra.

Daniel Pini, ingeniero agrónomo y representante técnico de Cosmoflor, explicó a Suplemento Verde que "con el tratamiento de inmersión con el producto comercial Maxi Grow y Rootex logramos romper esta dormancia y uniformizar la brotación de los dientes sembrados.

El objetivo del Rootex es promover rápidamente un sistema radicular de mayor calidad para lograr incrementar la recuperación de fertilizantes por parte del cultivo, acelerando el establecimiento de la planta (arranque con fuerza) con mayor uniformidad e incrementando el potencial productivo".

El profesional dijo además que "cuando el ajo comienza su actividad vegetativa, al inicio su crecimiento es lento, esto se produce por que la planta necesita de frío, por lo que para un crecimiento vigoroso requiere temperaturas entre 8 y 20°C por la noche y entre 13 y 24°C durante el día.

Las bajas temperaturas recibidas en el periodo antes de bulbificación determina el inicio del crecimiento vegetativo que obviamente incidirá en los rendimientos. Con temperaturas de 0°C la planta ya no es capaz de tomar nutrientes del suelo y se queda en un estado de latencia hasta que las temperaturas se eleven. Es por esto que necesitamos estimular el crecimiento de las plantas durante este periodo con Maxi Grow y Humifert".

Humifertes es un nutriente foliar completo enriquecido con ácidos húmicos, sustancia natural que ayuda a la absorción de nutrientes aplicados al follaje contribuyendo al crecimiento, asegurando un buen suministro de alimento dando la oportunidad de obtener mejores rindes y calidad de los bulbos.

Conviene utilizar semillas de mayor peso ya que esto originará bulbos de mayor tamaño, la etapa de bulbificación comienza cuando la temperatura media del suelo es de alrededor



de 18 a 20°C y se superan un largo de horas de día que es distinto para cada variedad. Es decir con días largos y altas temperaturas hay mejor emisión de bulbos que con temperaturas bajas y días cortos.

"Recordemos que mientras mayor expresión vegetativa tiene la planta, mayores posibilidades tenemos de obtener bulbos de calidad y peso que tan preciados son en este exigente mercado" explicó por último Daniel Pini.

http://www.diariodecuyo.com.ar/home/new_noticia.php?noticia_id=570255

Productores y comercializadores de ajo destacan en Las Pedroñeras el aumento de las exportaciones. España

La Asociación Nacional de Productores y Comercializadores de Ajo (ANPCA) ha celebrado este mediodía en Las Pedroñeras una Asamblea en la que ha presentado los datos de producción correspondientes a la campaña que está a punto de terminar. Datos que arrojan un descenso general de apenas un 1 por ciento. Por variedades, la producción de ajo morado cayó un 6.43 por ciento. Por variedades, mientras que la de ajo de categoría "spint" subió cerca de un 17 por ciento. La Asociación cuenta con un total de 48 empresas de toda España que, en conjunto, suman más de ocho mil hectáreas.

Italia con 15 millones de kilos, Francia con 11 y Reino Unido con diez, fueron los países donde más exportaron estas empresas. Fuera del ámbito europeo, se sitúan Brasil, con 5.5 millones de kilos de ajos, y Marruecos con 2.9. Y si las exportaciones subieron casi un 20 por ciento, las importaciones bajaron cerca de un 30. Los principales países importadores de la UE son los Países Bajos, e Italia y fuera de la Unión, Argentina.

Durante la reunión también se ha abordado el tema de la parálisis cerosa, más conocida como "diente acaramelado", una enfermedad del ajo blanco que impide su comercialización y que se detecta en las cosechas un mes después de la recolección. El año pasado varias parcelas de La Mancha se vieron afectadas por esta enfermedad cuyo origen está estudiando el ANPCA.

<http://www.radioazul.es/noticias/2013/04/25/productores-y-comercializadores-de-ajo-destacan-en-las-pedroneras-el-aumento-de-las-exportaciones/>

Investigadores estadounidenses descubren que un compuesto del ajo lucha contra las intoxicaciones alimentarias mejor que los antibióticos



Investigadores de la **Universidad Estatal de Washington** han descubierto que un compuesto del ajo es más efectivo que 2 antibióticos muy utilizados contra la bacteria *Campylobacter*, una de las causas más comunes de enfermedades intestinales.

“Este trabajo es muy excitante para mí porque demuestra que este compuesto tiene el potencial de reducir la enfermedad causada por bacteria en el ambiente y en el suministro de comida”, dijo Xiaonan Lu, un investigador de postdoctorado y autor del estudio.

Al menos una docena de especies de ***Campylobacter*** están implicadas en enfermedades humanas, siendo ***C. Jejuni*** y ***C. Coli*** las más frecuentes. Esta bacteria es la causante de las enfermedades bactericidas de origen alimentario más comunes en los países desarrollados. Sus **síntomas** incluyen **diarrea, dolores abdominales, fiebre y temblores**.

La mayoría de infecciones son causadas por comer comida cruda o poco cocinada, por ingerir alimentos que han sido contaminados en su proceso de elaboración vía utensilios o superficies o por estar en contacto con animales infectados.

Lu y sus colegas han descubierto la habilidad de un compuesto derivado del ajo, el **sulfuro de dialilo**, en la lucha contra el campylobacter, siendo igual de efectivo que los antibióticos eritromicina y ciprofloxacino, pero mucho más rápido.

Aunque este descubrimiento está en un punto inicial, se puede decir que esto de ninguna manera significa que el ajo puede detener el contagio por campylobacter, pero sí que **este compuesto se puede usar en la preparación y seguridad de los alimentos**.

“El sulfuro de dialilo puede hacer que los alimentos sean más seguros de ingerir. Puede ser usado **para limpiar las superficies** en las que se preparan las comidas y **como conservante en comida preparada**, como ensaladas de patata y de pasta, ensaladas de col o fiambres”, señaló Bárbara Rasco, coautora del estudio.

Una vez más, y ya son muchas, descubrimos el enorme potencial que el ajo tiene en medicina. No en vano ha sido una de las hortalizas más usadas a lo largo de la historia con fines farmacológicos y terapéuticos. Un saludo a todos!

Fuente: Sciencedaily.com

<http://www.victoryvictor.com/investigadores-estadounidenses-descubren-compuesto-del-ajo-lucha-contra-las-intoxicaciones-alimentarias-mejor-los-antibioticos/>

La forma más saludable de consumir ajos es en crudo, aunque con una cocción ligera también conservan sus propiedades saludables



Un estudio desarrollado por científicos del Servicio de Investigación Agraria de Estados Unidos (ARS) nos informa sobre cómo cocinar los ajos para conservar sus propiedades saludables.

Aunque aparecido en 2007, el estudio sigue estando vigente, y lo hemos querido incluir en nuestro blog para que lo tengáis en cuenta siempre que penséis en cómo **cocinar de la forma más saludable** y provechosa posible; es decir, procurando conservar todos los beneficios que los alimentos nos pueden

proporcionar.

Con los ajos, ya conocemos el refrán, “**Ajo cocido, ajo perdido**”. **Consumir el ajo en crudo** no es fácil para muchos, y lo peor, es que puede resultar insoportable para los que estén alrededor. Esto no es inconveniente para muchas personas, sobre todo las que piensan que lo principal es la salud.

Pero hay otras formas de comer ajos cocinados conservando casi al máximo sus efectos saludables. Es tan sencillo como picarlos o triturarlos un poco y darles una **cocción muy ligera**. Al parecer, el hecho de picar o triturar los ajos, hace que se liberen los compuestos que participan en la actividad antiplaquetaria, evitando así el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

En el lado opuesto, parece que la **forma menos recomendable** de consumir ajos y obtener beneficios a cambio es **cocinados en el microondas**, puesto que los científicos comprobaron que eliminaban del ajo sus efectos circulatorios.

El ajo se ha considerado un alimento medicinal desde hace más de 5.000 años, que igual que sus ‘familiares’ las cebollas, las chalotas o los puerros, contienen tiosulfatos, compuestos volátiles responsables del sabor característico que proporcionan, así como del efecto de picor en los ojos. Los tiosulfatos se pierden al ser cocinados y son precisamente los que gozan de efectos saludables para el corazón.



<http://www.victoryvictor.com/la-forma-mas-saludable-de-consumir-ajos-es-en-crudo-aunque-con-una-coccion-ligera-tambien-conservan-sus-propiedades-saludables/>

Mallas de ajo en milésimas de segundo.

ABRIL 2013

La seriedad, rapidez y el servicio personalizado definen a la empresa Víctor & Víctor Agrícola, entidad que con más de 20 años en el sector agrícola, es considerada hoy todo un referente internacional en la comercialización de ajo envasado para la gran distribución.



Ofrecer producto fresco durante todo el año es la gran aportación al sector del ajo de la firma alicantina, ubicada en Bigastro, Víctor & Víctor Agrícola. Para el director comercial, Antonio Ferrández, ha sido esencial en el crecimiento de la entidad, el estudio que previamente realizaron del sector. “Conocíamos las necesidades de la gran distribución, por lo que nos centramos en el sector del ajo al ver que había muchos aspectos en su comercialización que podíamos mejorar, pues en España contamos con grandes agricultores, pero que disponían de pocos medios para cubrir las necesidades de la gran distribución. Pensamos que los grandes avances logrados en esta línea de ventas tenían que estar respaldados por una empresa capaz de ofrecerles un mejor servicio para cubrir sus necesidades presentes y futuras”, nos detalla Ferrández.

Víctor & Víctor Agrícola mueve anualmente más de 19.000 toneladas de ajo. Sin embargo, la seña de identidad de esta firma no está sólo en este volumen, sino en el servicio que ofrece a sus clientes.

“Somos la empresa más rápida a la hora de envasar el ajo, pudiendo hacer una malla en milésimas de segundo, lo que nos permite tener una gran capacidad de suministro”, argumenta Ferrández. De esta forma, pueden atender grandes pedidos, de cualquier parte del mundo.

En cuanto a formatos, ofrecen mallas de 100, 150, 200, 250 y 500 grs., además de bolsas de 1 kg., cajas a granel de 5 kg/10 kg hasta 20 kg y ristras de 500 gr y 1 Kg, todo ello certificado por los protocolos Global Gap, BRC, IFS y ajo ecológico, un segmento de negocio en el que también están creciendo.



Producción de cualquier origen

Aunque principalmente trabajan con ajo español, otro de los pilares de Víctor & Víctor Agrícola es que ofrecen ajo fresco durante todo el año, y esto lo logran gracias a la importación de productos de diversos orígenes. “China, Argentina, Chile, Brasil, México, Marruecos..... son algunos de los países desde donde importamos producto, además de Sudáfrica, donde tenemos producciones propias de semillas de ajo español. De esta forma, podemos ofrecer a nuestros clientes siempre ajo fresco a precios competitivos”, añade Ferrández.

Tienen como proyectos a corto plazo aumentar sus cámaras frigoríficas, para así incrementar la capacidad de almacenaje del genuino ajo morado, cada vez más demandado por sus clientes. Estamos por tanto ante una empresa con proyección de futuro que basa su éxito en saber ofrecer una solución para cada necesidad del mercado.

http://www.revistamercados.com/articulo.asp?Articulo_ID=4537

Los productores de ajo valoran la campaña de 2012 como difícil por los bajos precios en origen y de mediana calidad por problemas de conservación



El grupo de contacto del ajo del Comité Mixto de Frutas y Hortalizas que agrupa a los productores de ajo de España, Francia e Italia han analizado la campaña que ahora finaliza y la han calificado de difícil económicamente por los precios registrados en origen y de mediana calidad debido a los **problemas de conservación** que ha habido **en los bulbos y calibres intermedios**.

El comité, que se reunió la pasada semana en la pequeña zona de producción de ajo de Vogliera-Ferrara (Italia), analizó también la **presente campaña**, en fase aún de campo y cultivo. Las **siembras** se mantienen estables en Francia e Italia, registrándose un ligero **incremento del 5% en España**. En los tres países el estado sanitario actual de los cultivos es aceptable, aunque se han producido pérdidas en algunas parcelas, como ya hemos señalado en post anteriores, por el exceso de lluvias registradas durante los últimos meses.



La nutrida delegación española representada por la Mesa Nacional del Ajo estuvo encabezada por su presidente, el conqueense Julio Bacete, y otros representantes de Castilla-La Mancha y Andalucía.

Otro de los temas abordados en profundidad durante la reunión fue el de avanzar en la organización del sector ajero mediante la **organización de un ente que agrupe a productores y comerciantes**. La misión principal de este organismo sería ejercer la presión necesaria ante las administraciones comunitarias, sobre todo, para poder llevar a cabo proyectos de relevancia en materia de regulación sectorial e importaciones, intercambio de información o promoción del consumo de ajo europeo.

Fuentes: Mesa Nacional del Ajo

<http://www.victoryvictor.com/los-productores-de-ajo-valoran-la-campana-de-2012-como-dificil-por-los-bajos-precios-en-origen-de-mediana-calidad-por-problemas-de-conservacion/>

Indonesia, primer importador de ajos del mundo, anuncia que levantará las barreras arancelarias para la entrada de este producto en el país

El Gobierno de Indonesia ha anunciado que pondrá fin al sistema de contingente de importación para el ajo debido a que la producción nacional es escasa y los precios de este producto están por las nubes.

Indonesia satisface aproximadamente el 90 por ciento de su demanda de ajo mediante la importación, pues solo cuenta con 2.000 hectáreas dedicadas a este cultivo,

alcanzando una producción de 13.000 toneladas anuales. El ministro de Agricultura ha anunciado que el gobierno tiene como prioridad reducir la dependencia de las importaciones en fases, incorporando entre 1.000 y 2.000 hectáreas de superficie dedicada al ajo cada año.



A nivel mundial, más de 100 países importan ajo fresco. Los principales son **Indonesia** cuya participación llega al **23% del total**. Le siguen en importancia, Brasil (9%), Vietnam (8%), Bangladesh (6%), Malasia (5,5%), Pakistán (4,7%) y EEUU (4,3%). Una decena de países participa con entre un 1% y 2% cada uno y el resto se encuentra por debajo de estos valores. Analizando a los países de la UE en su conjunto, tienen una participación del total mundial cercano al 10%.

Los dirigentes del país siguen discutiendo el cambio en las políticas de importación de productos agrícolas, basados hasta ahora en sistemas de contingencia de importación y

aranceles. En 2015 Indonesia entrará en un sistema de libre mercado, en el que dichos sistemas no tienen cabida.

<http://www.victoryvictor.com/indonesia-primer-importador-de-ajos-del-mundo-anuncia-levantara-las-barreras-arancelarias-para-la-entrada-de-este-producto-en-el-pais/>

China incrementa la superficie cultivada de ajo entre un 20 y un 30%, lo que tendrá una fuerte incidencia en su precio internacional

China es el **primer mundial de ajo del** fuerte incidencia en el ajo en China se siembra principios de octubre y se mediados de mayo. (Asociación de Empacadores y Cebollas de Mendoza, gigante oriental ha superficie cultivada entre respecto del ciclo anterior. De no reiterarse los problemas



productor y exportador mundo, teniendo una precio internacional. El a fines de septiembre y cosecha a partir de Según datos de Asocam Productores, Exportadores de Ajos y Argentina), este año el incrementado la un 20% y un 30%

de campañas anteriores, cabe presumir que esa producción va a marcar mucho el precio y la presencia de los ajos españoles en el mercado mundial.

Shandong, Henan, Hebei y Jiangsu son las principales provincias productoras y en conjunto representan el 70% de la producción nacional. El ingreso de China en la Organización Mundial de Comercio en 2001 dio un fuerte impulso a sus ventas externas, al permitirle superar ciertas limitaciones de acceso en diversos mercados.

Dada la fuerte preponderancia que tiene China en el mercado mundial de ajo, la evolución de su producción anual tiene un importante efecto sobre los precios internacionales. Sus principales **competidores**, aunque con niveles de comercialización inferiores, son **Argentina, España, Holanda y México**.

En **2011**, último año de que se disponen datos, **China exportó un total de 1,85 millones de toneladas de ajo**, por un valor de U\$S 2.538 millones, lo cual representó un incremento del 19,62% en volumen, pero una caída del 6,4% en valor.

Los **principales destinos** de exportación en 2011 fueron **Indonesia, Vietnam, Brasil, Malasia, Tailandia, Filipinas, Rusia y Emiratos Árabes**, entre otros.



La evolución del precio del ajo es un factor preponderante en las decisiones de cultivo de los productores chinos. Los altos precios que se dieron durante el año 2010 en el mercado chino condujeron a un incremento en la producción en la campaña 2010/2011. Como resultado, hubo un exceso de oferta que contrajo fuertemente los precios en julio de 2011, lo que causó grandes pérdidas a los productores. En la campaña siguiente (2011/2012) la producción cayó un 24%, debido a una reducción en el área sembrada y por efectos climáticos adversos, lo cual se derivó en un repunte de los precios del ajo en el mercado interno en 2012.

Fuentes consultadas: Consejería Agrícola Embajada de Argentina en la República Popular China, Asocam

<http://www.victoryvictor.com/china-incrementa-la-superficie-cultivada-de-ajo-entre-20-30-lo-tendra-una-fuerte-incidencia-en-su-precio-internacional/>

En Estados Unidos se celebra hoy, 19 de abril, el Día Nacional del Ajo



Aunque no es ninguna fiesta oficial ni se recoge en ningún acta del congreso, Estados Unidos dedica muchos días del año a alimentos, con la finalidad de rendirles homenaje por su importancia, su valor nutritivo o su popularidad. Hoy, **19 de abril, se celebra el Día Nacional del Ajo**. ¿Curioso, verdad?

En multitud de periódicos **se recogen recetas dedicadas a esta hortaliza** y se recomiendan bares o restaurantes para ir a comer platos cuyo ingrediente estrella sea el ajo. También se aprovecha para hacer **hincapié en los beneficios que el ajo tiene para nuestra salud** o para recordar sus orígenes o sus usos más habituales en cocina.

Estados Unidos es el **sexto productor mundial de ajo**, por supuesto detrás de China, Argentina, España o Italia, pero celebra más de una decena de festivales dedicados al ajo. Como ya hemos comentado en alguna ocasión, el Gilroy Garlic Festival, que se celebra en julio, es el festival más multitudinario internacionalmente dedicado a la “rosa apestosa”, como dicen allí. Pero también se celebran festivales en Ontario, Nueva York, Vermont, Oregon, Cleveland, Toronto o Minnesota.

Simplemente navegando por Internet hemos encontrado diarios que hoy recomiendan, por ejemplo, cocinar una “sopa de ajo española”, un “bacalao al pil pil” o una tapa de pan con tomate, ajo y jamón serrano. De forma indirecta, el Día Nacional del Ajo en Estados Unidos está también promocionando y reivindicando la cocina española. Y es que, hasta tal punto nuestra gastronomía va ligada a este ingrediente que no estaría mal que



nosotros homenajeáramos al ajo de algún modo también ¿No os parece? ¡Un saludo a todos!

<http://www.victoryvictor.com/en-estados-unidos-se-celebra-hoy-19-de-abril-el-dia-nacional-del-ajo/>

España exporta alrededor del 60% de las frutas y hortalizas que produce



La crisis económica ha puesto de relieve la necesidad de que las empresas salgan al exterior, algo en lo que el sector hortofrutícola español tiene una larga experiencia. Actualmente, España exporta más del 60 % de la producción hortofrutícola y el sector no deja de **buscar nuevos mercados**.

Para el director de la Federación Española de Productores Exportadores de Frutas y Hortalizas (Fepex), José María Pozancos, la exportación siempre ha sido el “mercado natural” de las frutas y hortalizas españolas, cuya producción ha aumentado en paralelo a la demanda del exterior. “Lo que se pide a otros sectores, este lo lleva haciendo desde siempre”, ha asegurado Pozancos a Efeagro.

El sector cerró **2012** con un **crecimiento del 6 % en volumen de producto exportado**, hasta 11 millones de toneladas, **y un 13 % en valor**, superando los 9.600 millones de euros. **Europa, destino principal** de las frutas y hortalizas españolas, concentra actualmente el 97 % de los envíos (el 92 % a la Unión Europea), pero cada vez ganan peso nuevos destinos, como Rusia.

Durante las últimas semanas FEPEX e IFEMA están presentando la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas, **Fruit Attraction 2013**, que se ha convertido en una de las herramientas a disposición del sector para consolidarse en el mercado exterior. La Feria, que se celebrará el próximo mes de octubre en Madrid, espera superar las cifras de

la edición anterior, con un total de 14.000 visitantes profesionales, de los cuales casi 12.000 fueron nacionales y más de 2.000 fueron internacionales.

Fuentes utilizadas: Fruit Attraction 2013, EFEAGRO

<http://www.victoryvictor.com/espana-exporta-alrededor-del-60-de-las-frutas-hortalizas-produce/>

El ajo, una de las plantas más sencillas para cultivar en maceta



Hoy os animamos a cultivar ajos ecológicos en una maceta, para que así os podáis dar el capricho de comer algunos ajos de vuestra propia cosecha. ¿Os atrevéis?

Uno de las claves del buen funcionamiento del ajo en nuestro macetohuerto es el **riego**. Su cultivo es sencillo, pero muchas veces nuestras plantas de ajo mueren por exceso de riego.

Es una planta bianual, con un ciclo de vida de dos años. Tiene unas raíces muy numerosas y cortas, lo que hace que sea una planta muy bien adaptada al cultivo en el macetohuerto. Es una planta bastante rústica, que **se adapta bien a diferentes climas y tolera bien el frío del invierno**. Para la formación del bulbo necesita temperaturas suaves y no le gustan las temperaturas excesivamente cálidas del verano. Por lo tanto, suele cultivarse para que forme el bulbo en primavera. Sin embargo, en macetas, puede plantarse durante todo el año.

La plantación se realiza a partir de los dientes de ajo, plantándolos a unos 5 cm. de la superficie con la parte más puntiaguda hacia arriba. Debemos tener en cuenta que el ajo presenta una cierta latencia, o sea, que el ajo recién cosechado puede tardar un cierto tiempo antes de germinar. De cada diente de ajo saldrá una cabeza completa. Debemos dejar una distancia entre dientes de unos 8 cm.



Diez días después del primer riego, se recomienda aplicar otro riego ligero, con el fin de favorecer la germinación de las semillas que no lo hayan hecho en el primer riego. Con esto, se logra la emergencia de un buen porcentaje de plántulas.

A partir de ahí, los siguientes seis o siete riegos se deben aplicar cada 15 a 25 días. La etapa más corta (15 días) o más larga (25) dependerá de las condiciones climáticas del lugar, los requerimientos de humedad de la planta en sus diferentes etapas de desarrollo y la textura del suelo.

Cuando las temperaturas comienzan a elevarse, los riegos deben ser más frecuentes, con intervalos entre ocho y diez días. El último riego se debe aplicar a los 15 o 20 días antes de la cosecha.

Veremos que está **listo para su recolección cuando las hojas se hayan secado completamente**. Entonces realizaremos el arranque de las cabezas.

Ya nos contaréis cómo os ha ido. Pero recordad, si no podéis cultivar vuestros propios ajos, estamos para ayudaros. **Victor & Victor Agrícola** comercializa ajos ecológicos con todas las garantías. ¡Un saludo a todos!

Fuente utilizada: Ecoagricultor

<http://www.victoryvictor.com/el-ajo-una-de-las-plantas-mas-sencillas-para-cultivar-en-maceta/>

Investigadores peruanos logran una semilla de ajo que genera rendimientos de hasta 18 toneladas por hectárea



Investigadores peruanos han logrado una semilla de ajo que genera rendimientos de hasta 18 toneladas por hectárea, el doble que lo que se obtiene en el país en la actualidad. “La nueva tecnología permite también obtener **plantas sanas, libres de virus, que aseguran un mayor rendimiento comercial**, beneficiando a los pequeños y medianos agricultores, cuyo promedio de producción actual es de nueve toneladas por



hectárea”, dijo a la prensa, Arturo Flórez, jefe del Instituto Nacional de Innovación Agraria, INIA, del ministerio de Agricultura de Perú.

Los investigadores del Instituto, tras 14 años de estudios y análisis, han conseguido una semilla que permitirá a los agricultores competir mejor en los mercados locales e internacionales.

En la actualidad, en Perú las áreas sembradas con ajo superan las 8.000 hectáreas. Sin embargo, no existe disponibilidad de semilla de calidad, por lo que el agricultor recurre a sembrar bulbos obtenidos en su propio campo o adquiere semilla de mayoristas, de poca calidad, según han señalado fuentes del ministerio.

En **España**, el rendimiento medio por hectárea del **ajo morado** se sitúa en unas **8 toneladas**, cifra sustancialmente menor a la de otras variedades, como el **ajo blanco**, con un rendimiento de **entre 10 y 12 toneladas por hectárea de media**. Aún así, el **ajo chino**, que domina el mercado mundial, tiene un rendimiento medio por hectárea de **13 toneladas**, lo que supone una ventaja evidente y hace que muchos productores se inclinen por cultivar esta variedad.

El gran reto del futuro para el genuino ajo morado español será mejorar la variedad para conseguir más rendimiento sin mermar la calidad del producto. Para esto, será necesario un esfuerzo en materia de investigación

<http://www.victoryvictor.com/investigadores-peruanos-logran-una-semilla-de-ajo-genera-rendimientos-de-hasta-18-toneladas-por-hectarea/>

¿Cómo sabemos si compramos ajos frescos de calidad y cómo podemos conservarlos en casa?



Normalmente, en los mercados y supermercados encontramos 3 tipos de ajos básicamente; el **ajo blanco** o ajo común, el **ajo morado** -cuyas cualidades hemos alabado en posts anteriores-, y el ajete o **ajo tierno**, que es la planta joven del ajo, que encontramos a finales de invierno y principios de primavera y que solemos utilizar para elaborar tortillas y revueltos.

Los ajos de mayor calidad son los que mantienen las **cabezas firmes, sin brotes o retoños verdes y con una envoltura seca**. Conviene escoger las cabezas pequeñas, compactas y pesadas, y rechazar los ajos amarillentos y huecos, ya que es indicio de que están envejecidos. Los ajos morados se conservan en buenas condiciones durante más tiempo que los blancos.



Deben guardarse en un lugar fresco, seco y con ventilación, para evitar que se emmohezcan y comiencen a germinar. Si compramos una ristra o trenza, es mejor conservarla sin separar los dientes, colgándola en un sitio fresco, seco y ventilado, como hemos dicho, para que no se reblandezca.

Si se opta por separar los dientes, se pueden conservar los ajos sin pelar en un bote con agujeros. Pelados, **los podemos meter en un bote de cristal en el frigorífico y cubiertos de aceite**, que además de conservarlos bien, aromatizará el aceite, que luego podremos usar para aliñar diversos platos.

Aunque resulte extraño, también **se pueden congelar** los dientes pelados, pero nunca más de dos meses, porque empiezan a perder sabor y sus propiedades culinarias. Por último, también podemos elaborar **ajo en polvo** en casa. Es sencillo y muy útil y no tiene nada que ver con el ajo que se comercializa molido, que ha perdido casi todo su aroma y sabor.

<http://www.victoryvictor.com/como-sabemos-si-compramos-ajos-frescos-de-calidad-como-podemos-conservarlos-en-casa/>

Los principales operadores internacionales del negocio del ajo se darán cita el próximo mes de mayo en “China Garlic 2013”



Entre el próximo 15 y 17 de mayo se celebrará **“China Garlic 2013”**, la feria sectorial más importante del mundo dedicada al ajo. Esta edición se celebrará en la ciudad de Kaifeng, provincia de Henan. Allí estarán todos los operadores internacionales de este negocio, que esperan obtener algunos detalles sobre el panorama mundial del ajo para este año.

China es el principal productor mundial de ajo, exportador y también consumidor, representando su producción el 70% de la producción total mundial.

Según la organización, la finalidad de esta feria es estrechar la cooperación en el comercio del ajo entre China y el resto del mundo, habiéndose convertido “China Garlic 2013” en una plataforma profesional de comunicación y de contacto para la industria.

Los temas centrales de esta edición serán “estabilizar los mercados de ajo internacionales” y “promover la salud y el cultivo sostenible en la industria”, según la organización. Además, se analizarán la industria del ajo china y sus perspectivas en cuanto a exportación y a cosechas y se presentarán estudios en cuanto a la producción y el comercio mundial de este producto. También se debatirán las tendencias de consumo en los principales mercados del mundo, como son Indonesia, Brasil, Vietnam, La Unión Europea, Estados Unidos, Oriente Próximo, Japón y Corea del Sur.

<http://www.victoryvictor.com/los-principales-operadores-internacionales-del-negocio-del-ajo-se-daran-cita-el-proximo-mes-de-mayo-en-china-garlic-2013/>

El ajo morado: más picante, más aromático y con mayor contenido de alicina



España no sólo produce los mejores aceites de oliva, quesos o vinos del mundo. También produce **el mejor ajo del mundo: el ajo morado**. Como sucede con todos los productos, no todos los ajos son iguales, y en España producimos ajo morado con las máximas garantías de calidad. El ajo morado se diferencia del ajo blanco en que sus cabezas son de tamaño mediano y las tunicas que recubren los dientes son de un color violeta o morado característico. La **carne del ajo morado es de color blanco amarillento**, frente a la carne blanca del resto de variedades. Mientras que el ajo morado tiene una media de **entre 8 y 10 dientes por cabeza**, el blanco es de mayor tamaño y contiene una media de entre 10 y 12 dientes.

Algunos estudios científicos realizados han demostrado que, en comparación con ajos de otras variedades, el ajo morado contiene cualitativa y cuantitativamente una mayor proporción de compuestos organosulfurados, de bajo peso molecular, muy volátiles y de gran reactividad, ricos en azufre, yodo y sílice, con una interesante actividad farmacológica y, en especial, de alicina, principal responsable del olor y sabor del ajo.

En comparación con otras especies, el ajo morado tiene un **mayor olor y gusto picante y estimulante**, características que se perciben de un modo más acentuado al cortarse el diente, liberándose los compuestos ligeros descritos anteriormente.



El ajo morado se comienza a sembrar a finales de diciembre y los primeros días de enero, coincidiendo con los días de mayor frío, ya que el ajo necesita frío para germinar, y se realiza su recolección durante los meses de junio, julio y agosto.

<http://www.victoryvictor.com/el-ajo-morado-mas-picante-mas-aromatico-con-mayor-contenido-de-alicina/>