

IGP

Ajo Morado de las Pedroñeras



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales.

NEWSLETTER

Número 13• Mayo 2014

Dolores Suárez, nueva presidenta de la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras

Suárez: "Combatiremos a través de la calidad los problemas de la invasión del ajo chino, a eso no nos supera nadie en el mundo"

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ajo Morado de las Pedroñeras ha nombrado nueva presidenta a Dolores Suárez Monedero, directora comercial de JR Suárez Monedero, empresa adscrita a la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras.

La presidenta señala, tras manifestar su satisfacción por el nuevo cargo, que entre sus objetivos está "combatir a través del marchamo de calidad que nos da la IGP los problemas de la invasión del ajo chino y otros ajos de inferior calidad, máxime en un momento como ahora en el que nos acecha un nuevo contingente de entrada de este producto, injusto porque no competimos en igualdad de condiciones".

En este sentido Dolores Suárez manifestaba que la IGP Ajo Morado de las Pedroñeras es el único sello en España para este producto, con un reco-

nocimiento de calidad a nivel internacional avalado por la Unión Europea "y debemos defender en el mercado, ante el consumidor y ante nuestras administraciones públicas que las medidas arancelarias no pueden tratar por igual el ajo producido en Europa, con unas exigencias en materia de calidad y seguridad alimentaria opuestas a las que se llevan a cabo en países como China, donde no se respetan en algunos casos ni los derechos humanos ni los laborales, para producir ajo".

Por este motivo, Dolores Suárez insiste que desde la IGP "continuaremos poniendo en marcha acciones de promoción y diferenciación de nuestro producto, porque al consumidor le tiene que llegar la información correcta para tomar sus propias decisiones a la hora de comprar, y ser capaz de valorar en qué se van esos céntimos de diferencia en una redecilla de ajos en el supermercado con el sello de la IGP Ajo Morado de las Pedroñeras, si lo comparas con una redecilla o el granel de los ajos que nos llegan desde China; en condiciones de salubridad y calidad alimentaria propias de terceros países, que mucho distan de las exigencias legales que cumplimos aquí".



Ajo para producir envases plásticos antifúngicos



Una de las empresas asociadas a la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras, Coopaman S. Coop. C-LM colabora con la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) y el Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE) en el proyecto de Investigación y Desarrollo ACTIALLIUM.

Este proyecto, que cuenta con el apoyo del Ministerio de Economía y Competitividad, tiene como objetivo principal la investigación de nuevas técnicas en la fabricación de plásticos agrícolas con fungicidas naturales obtenidos a partir del Ajo Morado de Las Pedroñeras, así como envases activos que permitan alargar la vida útil de los alimentos.

En concreto, se obtendrán sustancias activas procedentes del ajo con propiedades antioxidantes y anti fúngicas para ser incorporadas en polímeros de cara a su aplicación en el campo agroalimentario, en el tratamiento de control de daños por microorganismos en cultivos, pero también en la incorporación a materiales de envase.

La IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras declara un total de 3.600 hectáreas de producción en la campaña 2013-2014

Actualmente la base y el potencial productivo del Ajo Morado de Las Pedroñeras lo constituyen 582 explotaciones y 1.185 parcelas

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ajo Morado de Las Pedroñeras, una vez finalizado el plazo de declaración de superficie de siembra, ha comunicado que en la presente campaña de cultivo 2013-2014, las empresas y agricultores adscritos a esta figura de calidad alimentaria han declarado un total de 3.600 hectáreas de producción, cifra que representa un incremento medio del 7% con respecto a la campaña pasada.

Actualmente son 582 explotaciones y 1.185 parcelas las que constituyen la base y potencial productivo del Ajo Morado de Las Pedroñeras, lo que supone una superficie media

por parcela cultivada de 3,03 hectáreas y una superficie media por explotación destinada al cultivo de ajo morado de 6,18 hectáreas.

Comercialización

Tal y como afirma el director técnico de la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras, Juan Martínez, "en el improbable caso de que se comercializase bajo certificación la totalidad de la producción que se obtendrá en la superficie declarada, se podrían alcanzar las 28.000 toneladas de ajo IGP, cantidad nunca lograda".

Sin embargo matiza que "sería un objetivo más realista hablar de una cantidad en torno a las



10.000 toneladas", cifra que, de lograrse, representaría llegar al 35% del potencial productivo de la IGP.

Juan Martínez ha animado a todas las empresas que forman parte de la IGP a implicarse más en la comercialización de este típico producto hortícola manchego que, actualmente, no tiene, por su enorme calidad y características organolépticas, competidor en el mercado.

Black Allium es el primer ajo negro elaborado con Ajo Morado de Las Pedroñeras

Introducido por primera vez en España por Ferrán Adriá, este ajo, aunque sabroso, no deja mal aliento, no resulta fuerte al paladar y tiene además un gusto dulce. De todos los beneficios para la salud que aporta el ajo crudo, en el ajo negro sus antioxidantes y contenido en fibra se multiplican.

Ayuda a bajar la tensión arterial, regula el colesterol y los triglicéridos en sangre; regula la glucosa, refuerza el sistema inmunitario y es bueno para la artrosis y el reuma, entre otros beneficios para la salud.

El primer ajo negro español elaborado con Ajo Morado

de Las Pedroñeras lo comercializa la empresa castellano-manchega, Black Allium de Las Pedroñeras (Cuenca).

Este ajo negro no es solo un condimento procedente de un alimento propio de la dieta mediterránea, sino que se puede tomar de forma natural a modo de aperitivo, en bebidas, como el tan de moda gintonic, como aderezo de ensaladas, untado en tostadas, en salsas, postres...

¿Cómo se obtiene el ajo negro?

A través de una técnica japonesa, se fermentan

las cabezas de ajo seco a baja temperatura durante treinta días. Esto permite que se concentren las propiedades antioxidantes y su fibra. Es un proceso 100% natural, sin conservantes ni aditivos químicos.

