



COOPAMAN

## Ajo morado de Las Pedroñeras Castilla-La Mancha

*Allium sativum* L.

Familia: Liliaceae (Amaryllidaceae)

### USOS PRINCIPALES



### ■ NOMBRES LOCALES

**Castellano:** ajo morado (Las Pedroñeras) [1].

### ■ INTRODUCCIÓN

Esta variedad tradicional o ecotipo autóctono conocido como morado de Las Pedroñeras, perteneciente a la variedad morado de Cuenca, está acogida a una figura de protección de calidad, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ajo Morado de Las Pedroñeras desde su inscripción en 2008 en el registro europeo de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [2]. En publicaciones internacionales, esta variedad se conoce a veces como *Spanish purple* [3], *Spanish morado* [4] o *Spanish rojo* en Norte América [5–7].

Tiene su centro principal de producción en el área delimitada por las localidades de Las Pedroñeras, La Alberca del Zancara, Mota del Cuervo, El Provencio, Santa María del Campo Rus y San Clemente, en el sur de la provincia de Cuenca, en Castilla-La Mancha. Aunque desde ahí, los cultivadores de ajo se desplazan para arrendar nuevas tierras con parecidas condiciones climáticas, de altitud, tipos de suelo y disponibilidad de agua para riego, lo que permite una amplia rotación del cultivo y propicia la expansión de su cultivo a las comarcas aledañas de las provincias de Albacete, Ciudad Real y Toledo. Así,



Ajo morado de Las Pedroñeras. Álvaro Sánchez

la zona de producción que constituye la IGP la forman doscientas veinticinco localidades pertenecientes a las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, situadas en las comarcas naturales de La Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, La Manchuela y Centro, así como por los términos municipales de Huete y Barajas de Melo, en La Alcarria conquense [2].

El reglamento de la IGP establece como una de sus primeras referencias históricas en el siglo XIX el *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España* de Pascual Madoz, concretamente en el Tomo XII, donde al referirse a la producción agrícola de Las Pedroñeras, menciona el cultivo del ajo y su comercio, lo que indica que ya era un cultivo conocido en ese siglo [8].

El propio reglamento se basa en la popularidad que el cultivo de este ajo en la zona ha dejado en usos y costumbres, estando muy presente en la gastronomía, las fiestas e incluso en el folclore, a través de canciones y cuentos [2].

### ■ DESCRIPCIÓN

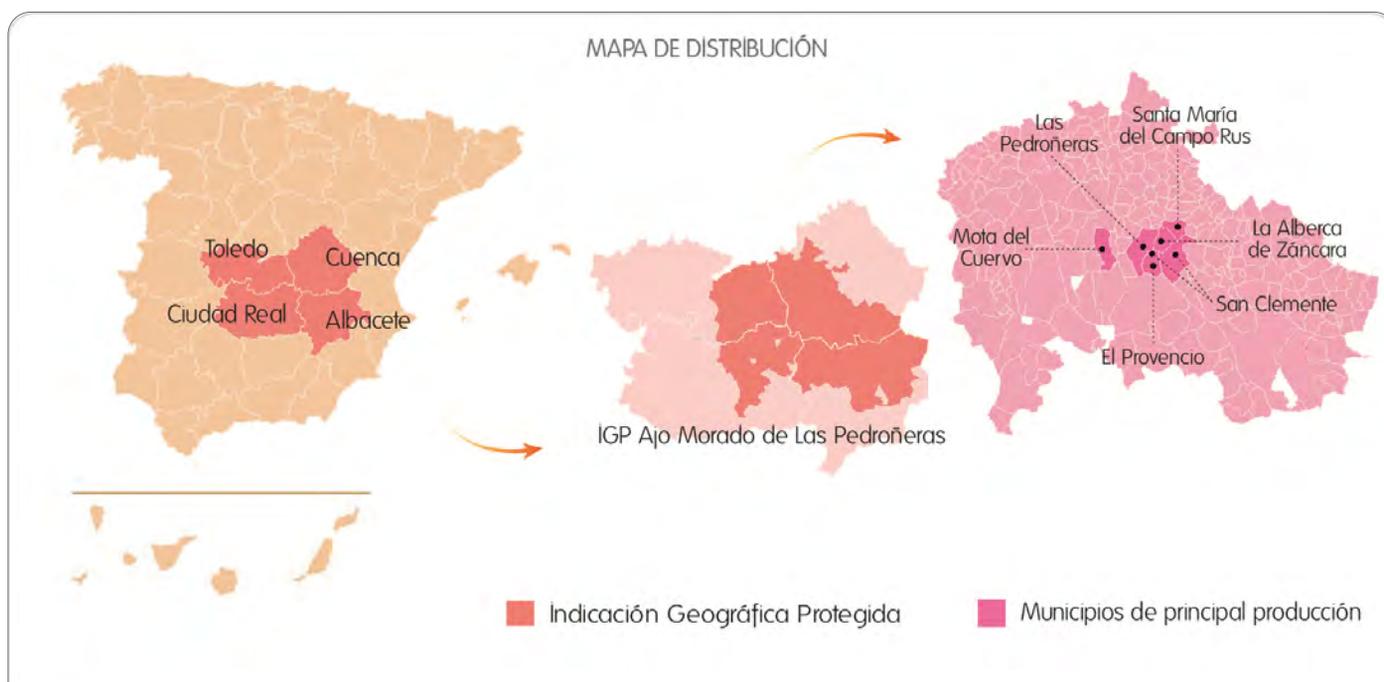
#### CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El **bulbo** o cabeza tiene forma esférica o redonda y tamaño medio, con túnicas externas que lo recubren de color blanco o poco tintado, con estrías. Las túnicas que protegen los dientes tienen un color violeta o morado característico y también presentan estrías. Los dientes son de tamaño pequeño-medio, con forma ligeramente curvada y carne de color blanco-amarillento. Cada cabeza tiene entre ocho y diez dientes y no hay presencia de dientes periféricos [2].

Esta variedad emite **escapo floral** o “palote”, como se dice localmente. Cuando el escapo floral es tierno, se les denomina porrines. Según las clasificaciones americanas sería una variedad de “cuello duro” [9].

#### CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Es un cultivo plenamente adaptado a los tipos de suelo y características de las tierras manchegas, resistiendo bien las condiciones agroclimáticas adversas que registra la zona de cultivo. **Tolera** el frío, pero se desarrolla mejor con temperaturas entre 8 y 20°C, siempre que las



nocturnas sean inferiores a 16°C. Se cultiva en **terrenos** medios o ligeros, que drenen bien, sin excesivo contenido en caliza y con soporte de regadío [10].

Es una variedad de **ciclo** medio [1]. El rendimiento en rama oscila entre 9-10 t/ha, pudiendo llegar a 13 t/ha, en función de factores de producción externos e internos y del manejo del cultivo durante el ciclo vegetativo [10].

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Presenta un intenso **aroma** y un **gusto** picante. Se observa un mayor contenido en compuestos organosulfurados que en otras variedades, compuestos 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 [2].

#### VALORACIÓN LOCAL

Esta variedad es **valorada** por su aroma e intensidad de sabor, en comparación con otras variedades comerciales de mayor tamaño [9].

#### ■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Muy usado en **alimentación humana**, tanto el bulbo como los tallos florales tiernos. Los ajos son un condimento indispensable en la mayor parte de los platos tradicionales de la zona de cultivo: atascaburras, caldereta, moje de pimientos, perdiz en escabeche, revueltos, migas, gachas, etc. [2]. Los tallos florales tiernos o "porrines" se suelen cortar para consumir como verdura, por ejemplo, para hacer un salteado o con huevo [9].

#### ■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

La **plantación** de los dientes se realiza entre la segunda quincena de noviembre y la segunda quincena de febrero [2]. La cosecha tiene lugar a finales de junio y termina dentro del mes de julio, solo en contadas ocasiones se prolonga hasta primeros de agosto.

En la zona de producción más o menos circundante a Las Pedroñeras, es bastante frecuente **regar** antes de realizar la plantación –normalmente, a mediados de diciembre–, con el fin de que el terreno adquiera suficiente tempero. En el mes de abril, se suele dar un segundo



Riego de ajos po de aspersión. COOPAMAN

riego y a continuación, otro en mayo, siendo muy frecuente el empleo de sistemas de aspersión [10].

El sistema de cosecha comprende dos fases: primero, el tractor, equipado con el apero adecuado, alza el fondo del surco, produciendo un mullido ligero. De esta forma, los bulbos quedan depositados en el fondo del surco con el follaje sobre el lomo. Luego, los bulbos son recogidos a mano, agrupándose en los llamados surcos gavilleros, de forma que las hojas tapen los bulbos para evitar su insolación. Esta labor comienza de madrugada y se suspende en torno al medio día [2].

Los ajos se mantienen durante un tiempo en el terreno a fin de que los bulbos pierdan humedad. Después se procede al atado, que consiste en hacer manojos con los bulbos, colocándolos de forma que un manojillo quede hacia un lado y el siguiente hacia el lado contrario para formar las gavillas. Estas son atadas con un nudo especial, quedando las gavillas compactadas para facilitar su manipulación, de manera que no se deshagan durante el transporte. Las gavillas se transportan después hasta el lugar donde se realizará el secado, evitando daños por golpes al cargarlos, transportarlos y descargarlos [2].

La forma de secado habitual de los bulbos es mediante su exposición al sol o bajo cubierta, atados en manojos o sin atar, garantizándose que las cabezas o bulbos no reciban directamente los rayos solares. Se evita igualmente que el bulbo recolectado sufra enmohecimiento por falta de ventilación [2].

La mayoría de la producción se comercializa a través de COOPAMAN, una cooperativa de segundo grado formada por seis cooperativas de base de la provincia de Cuenca con sede en Las Pedroñeras. Se creó en el año 1986 para la comercialización conjunta de ajo, especialmente del ajo autóctono de la comarca, el ajo morado de Las Pedroñeras, y fue la primera empresa reconocida por la IGP del mismo nombre. Integra a la Cooperativa Ajos de Las Pedroñeras; Cooperativa San Isidro Labrador, de Mota del Cuervo; Cooperativa San Juan,



Ajos cosechados secándose en el terreno. COOPAMAN

de El Provencio; Cooperativa San Julián, de La Alberca de Zancara; Cooperativa Manchaflor, de San Clemente; y Cooperativa Ajoman, de Santa María del Campo Rus. Esta cooperativa da empleo a más de 500 personas. Del total de su producción, el 75% comercializado corresponde a ajo morado y un 25% a ajo blanco, que se destina en un 40% al mercado nacional y el resto a la exportación a Europa, Norte de África, América, Australia, etc. [11].

En Las Pedroñeras se celebra la Feria Internacional del Ajo desde 1973, evento en el que actualmente se encuentran distintos sectores relacionados con el cultivo y la transformación de los ajos [12].

## ■ SITUACIÓN ACTUAL

Bajo el sello de la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras, la campaña de 2020 hubo 3340 hectáreas certificadas en 441 explotaciones inscritas, y una cifra similar de agricultores, en una zona de producción, manipulación y envasado constituida por 227 localidades, en las que hay una decena de industrias. Se trata de un sector con cierta pujanza, que a pesar de las dificultades de la pandemia incrementó un 67% el valor de las exportaciones de enero a abril de 2020, con una facturación total de cerca de 46 millones de euros, según la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha [13]. En 2019 había 3600 ha certificadas, con 38.000 toneladas de producción, lo que supone un motor económico de la zona [14].

## ■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
CIAF*	ALL0002	ajo morado	Las Pedroñeras (Cuenca)
CIAF	ALL0694	ajo morado	Las Pedroñeras (Cuenca)
CCBAT**	CBT01733	ajo morado	Las Pedroñeras (Cuenca)

\*Centro de Investigación Agroforestal Albadalejito, Cuenca

\*\*Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife

## ■ REFERENCIAS

1. INIA 2021; 2. DOUE 2008; 3. Egea *et al.* 2017; 4. Szychowski *et al.* 2018; 5. Volk *et al.* 2004; 6. López-Bellido & López-Bellido 2008; 7. Burba 2008; 8. Madoz 1845- 1850; 9. Aceituno-Mata 2022d; 10. Maroto 2017; 11. Co-

operativas Agro-alimentarias de España 2016; 12. Diputación de Cuenca 2017; 13. Valencia Fruits 2020; 14. AgroalimentariaCLM 2019.



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

## INVENTARIO ESPAÑOL DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES RELATIVOS A LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA. VOLUMEN 2

### Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.  
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones.

### Unidad proponente:

D.G. de Producciones y Mercados Agrarios  
Subdirección General de Producción Agrícola y OEVV

### Dirección técnica del proyecto:

Esther Pajares Rojo.  
Subdirección General de Producción Agrícola y OEVV

### Autor:

Coordinación de la obra: Javier Tardío

Edición de la obra: Javier Tardío, Manuel Pardo de Santayana, Almudena Lázaro, Laura Aceituno y María Molina.

Nombres vulgares: América Menéndez Pryce e Inés Fernández-Ordóñez, en colaboración con Gorka Menéndez Baceta, Joan Vallès y los autores de las fichas.

Descripciones botánicas: Ramón Morales, en colaboración con los autores de las fichas.

Introducciones: Almudena Lázaro y Javier Tardío, en colaboración con los autores de las fichas.

Referencias históricas: J. Esteban Hernández Bermejo y Javier Tardío, en colaboración con Expiración García Sánchez, Francisca Herrera Molina y los autores de las fichas.

Cartografía: Marta Fernández Pastor, en colaboración con los autores de las fichas

Fotografía de portada: Altramuz en flor. Juan Ramón Pedrianes.

**Diseño:** María Calvar Cerecedo.

**Maquetación:** Alberto Jiménez García.

**Impresión y encuadernación:** Estugraf impresores S.L.

**NIPO papel:** 003221294

**DL papel:** M-23918-2022

**NIPO línea:** 003221307

**NIPO línea (avi):** 003221312

**ISBN:** 978-84-491-1614-8

### Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel,1  
28014 Madrid. Teléfono: 91 347 55 41

**Tienda virtual:** [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es)  
<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>

**e-mail:** [centropublicaciones@mapa.es](mailto:centropublicaciones@mapa.es)

**Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:** <https://cpage.mpr.gob.es/>

En esta publicación se ha utilizado papel libre de cloro de acuerdo con los criterios medioambientales de la contratación pública. Las opiniones expresadas en esta obra corresponden exclusivamente a sus autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Aviso Legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha, en su caso, de la última actualización.