

## CULTIVO DE AJO

### Zonas productoras:

Zona	Epoca de plantación	Clon	Epoca de cosecha
Córdoba	Febrero	Rosado paraguayo	Setiembre - octubre
Santiago del Estero	Febrero	Rosado paraguayo	Setiembre - octubre
San Juan	Marzo	Blanco	Fines de octubre - noviembre
	Mayo	Colorado	Principios de diciembre
Mendoza	Mayo	Colorado	Principios de diciembre
	Abril	Blanco	Noviembre
Sur de Bs. As.	Mayo	Colorado	Diciembre
	Abril	Blanco	Noviembre

**Botánica:** la planta presenta una raíz fascicular, blanca y tierna, alcanzando los 50 cm de profundidad. El tallo es subcónico en forma de platillo y las hojas en una planta joven corresponden a: hojas de reservas agotadas, hojas de brotación y hoja de follaje. Las vainas superpuestas forman un falso tallo. La inflorescencia es una umbela simple en el extremo de un escapo largo (40-50 cm) y posee flores estériles. El bulbo compuesto o "cabeza" presenta, en un corte transversal, la siguiente estructura: 5-15 hojas estériles membranosas y 1-8 hojas fértiles, en cuyas axilas se forman entre 3 y 30 dientes. Cada diente es un bulbo, a partir del cual se inicia el cultivo, de forma alargada que está constituido por: un pequeño disco basal (tallo verdadero) con una yema central, una hoja protectora externa (que da color al diente); una hoja depósito de reservas (80 a 85% del peso); una hoja de brotación y protección (es la que aparece al brotar) y varias hojas de follaje (decrecen en tamaño hasta el primordio central del disco).

### Fisiología:

**Crecimiento:** una vez que el diente está en el suelo y bajo condiciones favorables, se observa que: a) la hoja de brotación crece a través de la de reserva; en su interior también lo hacen las de follaje; b) emergen del tallo las raíces; c) la hoja de brotación emerge por la parte superior del diente; d) la hoja de reserva ha sido prácticamente consumida.

**Bulbificación:** a) las yemas axilares de las hojas centrales comienzan a acumular sustancias de reserva en una de las hojuelas (de reserva); b) el crecimiento de las hojas se ha detenido (amarillean); c) por debajo del "diente" se encuentra la zona de abscisión por la cual se independizará de la planta madre.

**Dormición:** con la maduración, el bulbo entra en dormición, que decrece con el tiempo.

**Clima:** tolera temperaturas bajas durante su crecimiento. La bulbificación es influida por la temperatura que reciben los bulbos durante el almacenamiento o las plantas en el cultivo, antes del inicio de la misma (10°C es la más adecuada). Junto con la temperatura, el fotoperíodo delimita las áreas de producción. El ajo necesita más de 12 horas de luz para bulbificar normalmente (día largo). Respecto a la humedad, su presencia durante la maduración provoca podredumbre de las catáfilas de protección de la cabeza y dificulta la cosecha.

**Suelo:** las texturas más adecuadas son la francas y las franco-arenosas. No deben presentar problemas de drenaje, el pH óptimo es de 5,8-6,8.



**Mercado interno**

Zona de producción temprana: (Córdoba, Santiago del Estero, Salta y parte de San Juan)

Cubre el desabastecimiento que se produce en setiembre y octubre, al desaparecer el clon Colorado a fines de agosto. El cultivo se cosecha conforme con el precio y el tamaño de la cabeza. Debe comercializarse en forma inmediata por su deficiente conservación; después de octubre se lo cosecha maduro y se lo conserva.

Zona de producción de época: (San Juan, Mendoza y sur de Bs. As.)

El 90% del área corresponde al clon Colorado y el resto al Blanco. El primero se cosecha en diciembre (maduro) y se lo envía al mercado durante 6 a 8 meses, siendo el único en el mercado hasta agosto.

**Mercado externo:** el comprador más importante es Brasil, clon Colorado, exportado de enero a mayo. Fancia y EEUU también son compradores, prefiriendo el clon blanco.

**Factores adversos:**

Plagas: Nemátodos (*Ditylenchus dipsaci*), ácaros (*Rhizoglyphus echinopus*), trips (*Trips tabaci*)

Enfermedades: Mufa o decaimiento del ajo, sulfatado (*Penicillium* sp.), Podredumbre blanca o esclerotiosis (*Sclerotium cepivorum*), Mosaico del ajo, Roya (*Puccinia allii*)