

El ajo morado en su máxima expresión



La conquense localidad de Las Pedroñeras acoge un año más la Feria Internacional del Ajo, y van ya treinta y cuatro, un número que viene a confirmar la solera de esta feria en una localidad en la que el 60 por ciento de la población activa trabaja en este cultivo.

Texto: Cristina Gonzalo Romero / Fotos: Crónicas de Cuenca

Siendo fieles a la cita, el primer fin de semana de agosto, concretamente entre los días 4 y 6, la localidad de Las Pedroñeras abre las puertas de su recinto ferial ubicado en el Polígono Industrial "El Horado Blanco" a la XXXIV Feria Internacional del Ajo.

Si en la anterior edición los protagonistas indiscutibles fueron el Quijote y la mujer, en esta ocasión las miras están puestas en el ajo en todos sus aspectos desde sus propiedades curativas hasta la gastronomía pasando por las técnicas del cultivo y la situación actual del sector.

Es una manera de dar a conocer el ajo uno de los cultivos más importantes dentro de la comarca de Las Pedroñeras donde algo más de 6.000 familias viven de este sector.

Esta amplia temática se perfila en sí como una de las novedades más importantes tendentes a completar esta feria con el fin de hacerla más atractiva abriendo el abanico de posibilidades intentando atraer tanto a productores como agricultores y al público en general.

En esta edición se darán cita un número de stands similar al del año anterior, es decir unos 39, entre otras cosas y como nos comentaba Ana Belén Vieco, agente de empleo y desarrollo rural y miembro del comité organizador de FIDA 2006 "porque el recinto ferial no tiene capacidad para más".

Aun así personas vinculadas a este sector tanto castellano manchego como de fuera de nuestra región no pasan por alto esta cita en este recinto ferial de 2.000 metros cuadrados.

Impulsar la comercialización del ajo, mostrar a los agricultores y empresas del sector la tecnología y los servicios más actuales para su actividad, fomentar la competitividad en el sector, estimular nuevos mercados potenciales e informar y demostrar a otros sectores sus posibilidades de expansión dentro del sector del ajo, siguen siendo los principales objetivos de esta feria a los que también se suman el divulgar las excepcionales cualidades medicinales y gastronómicas del ajo así como el de sensibilizar a la comarca agrícola del gran potencial económico que posee este sector.

Objetivos que pretenden alcanzarse con un amplio programa que varía desde charlas técnicas y especializadas acerca del consumo sostenible, la situación actual del sector, sus propiedades o su cultivo y abonado hasta degustaciones gastronómicas sin olvidar la artesanía y manipulación del ajo morado o una sesión de lonja del ajo y la cebolla de Las Pedroñeras.

El año pasado en torno a unas 10.000-15.000 personas pasaron por esta feria este año se pretende ampliar estas expectativas y hacer la feria más participativa dando a conocer un producto lleno de cualidades; el ajo.

A.D.I.

Centro de Desarrollo Rural (CEDER)



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
'EL ZÁNCARA'

Programa FASIL / Programa PRODER II



Plaza Arrabal del Coso, s/n - 16660 LAS PEDROÑERAS (Cuenca) - Tel. 967 139 080 - Fax. 967 161 480 - Email: zancara@sinix.net