

Disfrútalos, Regálalos

# Érase un pueblo a un cultivo pegado: Las Pedroñeras, la capital del ajo

El Ajo Morado de Las Pedroñeras presenta un fuerte olor y un gusto picante y estimulante. Estas singularidades proceden de los compuestos órganosulfurados, principalmente alicina.

TEXTO: REDACCIÓN

**E**l Ajo Morado de Las Pedroñeras, comienza a sembrarse en el mes de diciembre y por regla general suele finalizar en el mes de enero, dependiendo de las zonas de cultivo en el que los agricultores hayan arrendado las tierras para dicha siembra. Actualmente, la siembra se lleva a cabo con maquinaria que facilita y agiliza la labor, pero antiguamente, el cultivo del ajo era manual, por lo que las cuadrillas de gente del pueblo, marchaban a las tierras de siembra con un "morril" en la cintura donde se llevaban los dientes de ajo, semilla que al germinar, produciría la llamada cabeza de ajo.

Más tarde, llegarán los riegos si el invierno no es muy lluvioso, el abonado y los primeros pasos entre líneas con los arados que harán que la tierra esté más limpia de malas hierbas y oxigenarán el bulbo.

A más tardar, el ajo morado deberá estar listo para su recolección para mediados del mes de junio de cada año, aunque las cosechas suelen retrasarse o adelantarse dependiendo de las zonas de sierra o llanura. Pero antes de dicha recolección, el ajo

morado sigue dando más trabajo, el llamado brote del ajo morado, o "palote" denominado así por los agricultores, deberá ser extraído del tallo para que el ajo coja más fuerza y la cabeza sea de mayor calibre.

Y en pleno mes de junio, la recogida se llevará a cabo en su mayor parte por maquinaria que extraerá el ajo de la tierra, hará pequeños manojos atándolos con un hilo y seguidamente se dejarán secar unos días en grandes montones hasta su transporte al pueblo en camiones o directamente se cortará el tallo y las raíces en el campo, dejándolo así listo para su venta bien a las Cooperativas de las que la mayor parte de los agricultores son socios o a la venta directa.

En este punto hay que decir, que en los últimos años, el ajo morado de Las Pedroñeras ha sufrido caídas de precio, y precios de venta al mercado por debajo de los costes de producción por lo que cada vez más, es poco rentable seguir viviendo solamente de este cultivo.

La sofisticación ha llegado también a esta hortaliza y ya se puede encontrar en dados, pasta, láminas, listos para usar o incluso preparados para comerlos crudos. ◆

## EL DETALLE



Los platos con ajo morado son uno de los emblemas del restaurante Las Rejas de la localidad conquense.

## El Restaurante Las Rejas ha alcanzado la estrella Michelin subido a lomos de su ajo

El Restaurante Las Rejas ha recibido numerosos galardones gastronómicos entre los que figuran el Premio Restauración de Castilla-La Mancha, la Medalla al Mérito Turístico de Castilla-La Mancha 2002 y 2006 en las I Jornadas Técnicas de Gastronomía, varios premios como Cocinero del Año a nivel nacional, y una Estrella de la Guía Michelin. Manuel de La Osa elabora una cocina inspirada en las viejas recetas manchegas de siempre, a las que otorga un toque de modernidad e ingenio, dejándonos ver platos sorprendentes, sugerentes y delicados que revelan muchísima atención en la mezcla de sabores y texturas. En su carta nunca han faltado el atascaburras, el ajoarriero ahumado, los galianos, la sopa de ajo, el lomo de orza, las verduras naturales, el queso fresco, la hierba fresca, el pisto, la quesadilla manchega o el guiso de tripas de bacalao. No faltan tampoco cientos de referencias vinícolas escogidas minuciosamente por el jefe de sala y encargado de vinos, Víctor Moreno. Se ha elaborado una carta que contiene tanto vinos nacionales como internacionales, con especial presencia de vinos de nuestra región, Castilla-La Mancha.

Calle Borreros, 48. Las Pedroñeras (Cuenca). Menú degustación desde 60 a 100 euros.

## PROPIEDADES BENEFICIOSAS DEL AJO

El ajo crudo tiene propiedades antisépticas, fungicidas, bactericidas y depurativas, debido a que contiene un aceite esencial volátil llamado aliina, que se transforma en alicina, responsable de su fuerte olor y que se elimina por vía respiratoria. Aunque también tiene otras propiedades beneficiosas para el organismo:

- Estimula las mucosas gastrointestinales provocando un aumento de las secreciones digestivas y de la bilis.
- Es diurético.
- Aumenta las secreciones bronquiales, por lo que se dice que es expectorante, desinfectante y descongestionante.
- Su consumo frecuente provoca vasodilatación (aumento del diámetro de pequeños vasos sanguíneos; arteriolas y capilares) lo que hace que la sangre fluya con mayor facilidad y que disminuya la presión sanguínea.
- Por todo ello, el consumo habitual de ajo es muy recomendable en caso de parasitosis intestinales, cualquier proceso infeccioso y para aquellas personas que tienen hipertensión y riesgo cardiovascular.



La característica tonalidad morada del ajo de Las Pedroñeras es ineludible.