

Feria del Ajo: la calidad por encima de la cantidad

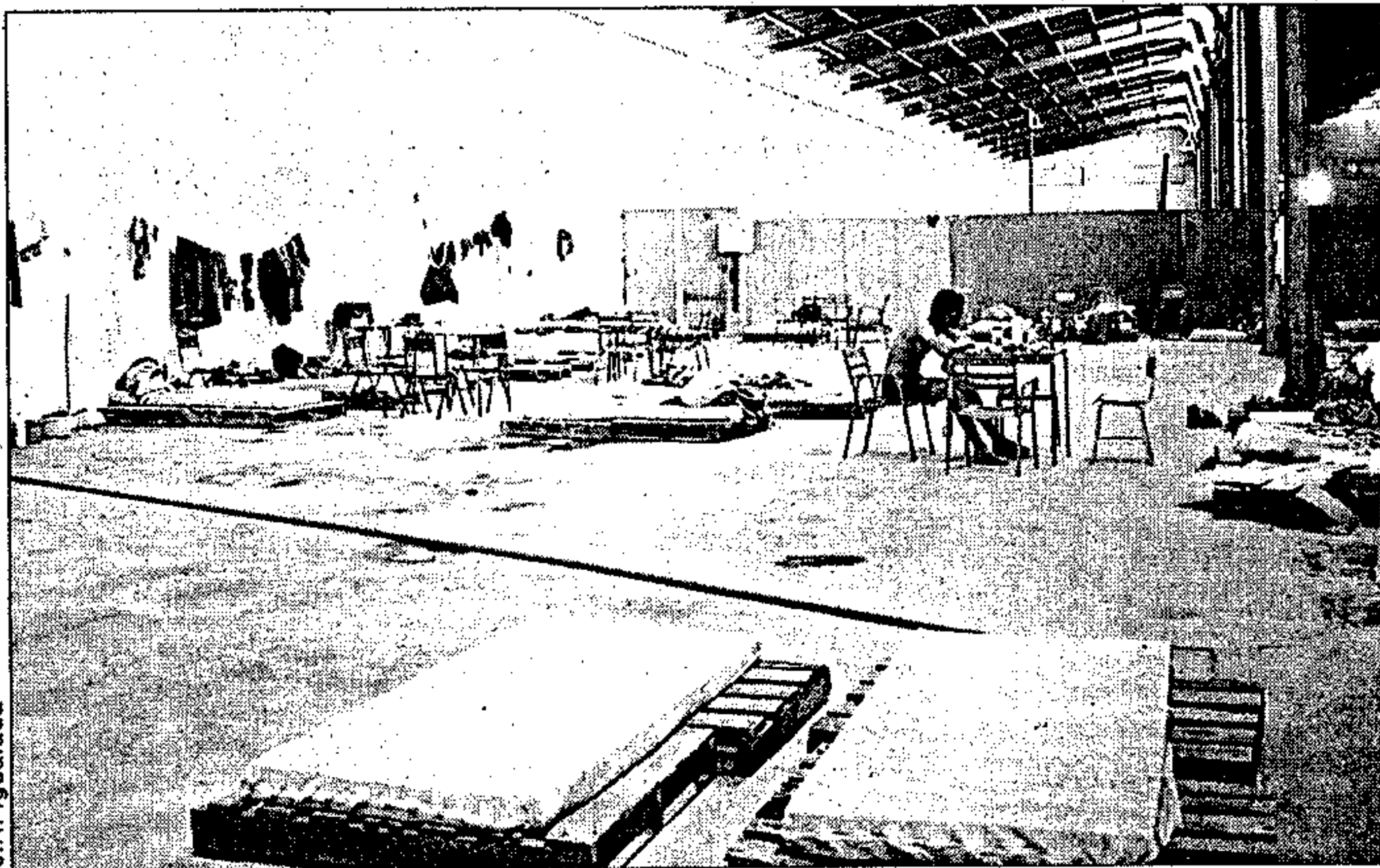
DESDE esta tarde y hasta el próximo domingo, la localidad conquense de Las Pedroñeras celebra su XXV Feria Internacional del Ajo, calificada por sus organizadores como una feria de calidad, no una macro-feria. La Diputación de Cuenca y el Ayuntamiento de Las Pedroñeras han recibido asesoramiento de técnicos en ferias con dilatada experiencia en certámenes de maquinaria agrícola y

agroalimentaria. La importancia del ajo en Cuenca se descubre en la producción de este producto. En este sector se mueven más de cien millones de kilos al año en Castilla-La Mancha, de los cuales un 38 por ciento se producen en Las Pedroñeras y el resto, un 50 por ciento, en la provincia de Cuenca. Además, el ajo está de enhorabuena con el reconocimiento provisional de la denominación de origen del ajo morado de la comarca.

Cuenca. Miren Delgado
La intención primordial en esta XXV edición de la Feria Internacional del Ajo de Las Pedroñeras es afianzar aún más la feria y lograr un mayor éxito con la ampliación de los productos expuestos, capaces de mejorar la cartera de pedidos de las firmas expositoras y las perspectivas de productividad y negocio de los visitantes. La celebración de las jornadas técnicas; las demostraciones y las reuniones entre productores y comercializadores durante estas fechas así como la programación prevista a lo largo de todo el año con visitas técnicas a ferias, la participación en certámenes especializados internacionales y cursos formativos hacen de este acontecimiento una feria activa.

Profesionalidad

La comisión organizadora ha hecho hincapié en el carácter netamente profesional y comercial de este certamen que se celebra cada año en la «capital del ajo». La alta participación está asegurada como en la edición pasada, pues el Patronato de Promoción Económica y Turismo decidió modificar el calendario de celebración pues antes se realizaba



J.A. Igualada

El Ayuntamiento de Las Pedroñeras habilita una nave para los inmigrantes que trabajan en la recogida del ajo

durante las fiestas patronales de agosto. Además, esta semana de julio coincide con el de mayor actividad en el proceso de manipulación, transformación y envasado del ajo en Las Pedroñeras. La feria es también un aconte-

cimiento de gran importancia para los agricultores y las empresas del sector, que se dan cita no sólo para ofrecer sus productos, sino también para mejorar su actividad. En este sector se mueven más de cien millones de kilos al año en Castilla-La Mancha, de los cuales el 38 por ciento se producen en Las Pedroñeras y el resto, un 50 por ciento, en la provincia de Cuenca.

La mejor variedad

En la comarca de Las Pedroñeras se produce la mejor variedad de ajo existente, el ajo morado, que genera una renta estimada sólo en este término municipal de 6.000 millones de pesetas. Razón por la que el sector del ajo tiene su epicentro mundial en este municipio y que realza su importancia durante estos días.

La feria se lleva a cabo en el recinto ferial, una instalación cubierta de 4.000 metros cuadrados dotada de todos los servicios necesarios, donde se distribuyen de manera estratégica las empresas expositoras en stands modulares en espacios abiertos. Pero

El sector del ajo en Las Pedroñeras es la principal actividad económica de esta localidad conquense, que mueve al año una renta superior a los 6.000 millones de pesetas y que ofrece numerosos jornales

además, la Feria Internacional del Ajo de Las Pedroñeras aborda también de manera significativa otros temas como las infinitas aportaciones del ajo a la gastronomía y a la medicina y por tanto, a la alimentación y la medicina natural así como a la cultura de los pueblos.

Entre las conferencias-coloquio, cabe destacar las relativas al presente y futuro de la agricultura biológica, la importancia del ajo en la gastronomía, las tradiciones, mitos, supersticiones y ritos que se tejen en torno al ajo y los secretos a voces de las propiedades medicinales del ajo. Ingenieros agrícolas, críticos gastronómicos, naturópatas y antropólogos se darán cita en estas jornadas.

Concursos

De forma paralela a dichas jornadas, se ha organizado un concurso de ristas de ajo de 18 cabezas durante un tiempo máximo de 20 minutos así como un concurso gastronómico del ajo, en el que se puede participar con cualquier plato o menú con su correspondiente receta en el que este producto tenga especial importancia.

Con aportaciones de la Junta de Comunidades, la Diputación Provincial de Cuenca y el Ayun-

