

las precipitaciones de los últimos días, que han regado los campos de esta hortícola en toda la región, con 20.480 hectáreas sembradas, la mitad, 10.000 ha, en Albacete, 5.600 ha en Ciudad Real y 4.320 ha en Cuenca. La provincia ciudarraeña destaca por su crecimiento en el cultivo, sobre todo en la comarca de La Mancha, con 1.000 hectáreas más en conjunto desde 2019 (4.680 ha).

En global, la superficie nacional ha caído un 4% (28.520 ha), tras haber tocado casi el techo de las 30.000 hectáreas en 2021 (29.670 ha). La media española de los últimos cuatro años es de 28,430 hectáreas.

“No estamos regando porque llueve, y marzo ha sido fresco”, destaca Bacete, por lo que la climatología está contribuyendo a mejorar las plantaciones “que va más retrasadas”. Bacete destaca que es una hortícola con menos necesidades de agua, por debajo de la demanda de cereales como la cebada o el trigo.

En un desarrollo normal, explica el dirigente agrícola, el ajo temprano “vulvificará” en pocas semanas, mientras que el morado lo hará a finales de mayo.

Al parecer, esta última variedad, reconocida como Indicación Geográfica Protegida -IGP-, “es más fuerte” y está “más adaptada a nuestro clima”, mientras que el llamado spring, de origen asiático, es más sensible pero más productivo, y por ello ha aumentado en superficie.

La buenas de recolección expectativas se apoyan en las inversiones realizadas en el cultivo a lo largo de los últimos años, con adquisición de maquinaria para el cultivo y la recogida del ajo, pero también para su procesado, elaboración (ajo negro) y comercialización, con sistemas innovadores, por encima del nivel de tecnificación de países como Francia e Italia.

Producción

También esperan tener un enlace de campaña normalizado y garantista, es decir, con unas existencias suficientes para “atender a los clientes sin problema”.

En concreto, la producción regional estará cerca este año, según Bacete, a la cerrada en la campaña precedente, con cerca 200 millones de kilos, casi el 65% de los 309,4 millones de kilos de España. Destaca el aumento anual de cinco millones en Ciudad Real, hasta los casi 40 alcanzados el año pasado (39,7), aunque Albacete sigue líder regional y nacional, con 126.000 toneladas. Cuenca registró casi 28.000 toneladas.

La producción en su mayoría está gestionada por empresas privadas, explica Bacete, aunque hay cooperativas que manejan grandes volú-



La producción regional estará cerca este año a la cerrada en la campaña precedente, con cerca 200 millones de kilos, casi el 65% de los 309,4 millones de kilos de España

menes, como la propia Coopaman SCL, entre 15 y 20 millones de kilos, Balazote, con entre 10 y 15 millones y San Isidro 10 y 15, con esta misma cantidad.

Precios

Sobre los precios, Bacete diferencia entre las cotizaciones que recibe cada subsector de la cadena. Por ejemplo, el valor del ajo elaborado en el mercado de la distribución (unos 3 euros el kilo) es muy superior al precio que percibe el agricultor (0,68 euros el kilo de spring y en torno a un euro el de morado), si bien, según precisa, “se queda en los jornales de los trabajadores de los almacenes”.

Además, en este nivel, especifica, “derivamos

mucho producto al estrío”, un subproducto con menor calidad y, por tanto, “con otro valor añadido”.

A nivel nacional, los precios que recogió el MAPAMA a principios de año se mueven entre los 2,25 euros por kilo de morado en origen, 2,1 €/k el blanco y 1,25 el de primavera.

Muchísimos más altos son los de venta al público, a cerca de seis euros el kilo, según la Mesa Nacional del Ajo.

Mano de obra

Respecto a la mano de obra, la campaña, según el representante del sector en Cooperativas Agroalimentarias Castilla-La Mancha, está garantizada pues cuenta con personal especializado, que repite cada año. Por tanto, no hay demanda de trabajadores, como ocurre en otros cultivos en la autonomía.

Bacete subraya el análisis del sector por parte de la mesa nacional, donde hay representados productores, elaboradores y comercializadores, así como también participa en el Comité Mixto Hispano-Franco-Italiano-Portugués de frutas y hortalizas, que ha reunido de forma presencial el próximo 28 de abril en Toulouse, para abordar las previsiones de cosecha para 2022.