

UNA FIESTA PARA EL AJO

Pedroñeras, que es considerara como la Capital del Ajo, en Cuenca, con la entrada del otoño celebra una fiesta dedicada al ajo.

Es lógico, se trata del producto que más nombradía le ha dado al lugar.

Los años setenta daban a la provincia de Cuenca apenas cinco mil hectáreas para el ajo. Ya era en toda España la provincia que más destacaba en este aspecto, diez años más tarde contará con casi quince mil hectáreas. Las catorce mil las supera con creces. Es por lo que se la conoce dentro y fuera del país. No en vano exporta a gran parte del mundo.

Claro que no sólo cosecha ajos Cuenca, también lo hace el resto de La Mancha. Ahora, en 1984 hemos superado los ciento veinticuatro millones de kilos. Claro que también se superan problemas, los que el sector brinda, pues-

to que no siempre resulta un producto de fácil salida.

Y es que las competencias, en todos los órdenes, son enormes y a veces hacen muy cuesta arriba todo tipo de comercialización.

Se ha dicho que el ajo es un vicio que nos legaron los romanos. No tendría nada de extraño que fuese así. Esa gente eran muy buenos comensales y el ajo no deja de ser un alimento cuyas buenas propiedades se conocen desde tiempo por el más exigente de los amantes de la buena cocina.

Se ha creído de siempre que el empleo del ajo en los guisos era una modalidad muy nuestra, pero no es así, antes que usarse acá entre nosotros ya lo conocían y usaban otras cocinas más privilegiadas que la nuestra.

Hay quien huye de él por lo pestilente que resulta el aliento una vez se ha con-

sumido, pero no deja de ser un excelente condimento, un excelente antibiótico.

Del que se dice cura el cáncer de estómago.

Los egipcios daban a sus esclavos ajos y rábanos, todo, porque sabían que el ajo contaba con unas condiciones y propiedades terapéuticas que venían a dejar en perfecta forma, para el trabajo, a aquellos hombres. El ajo, desde tiempo inmemorial se utilizó en la preparación de productos farmacéuticos.

El La Mancha su superabundancia produce no pocos problemas, pero ahora se quiere sacar de este producto su máxima rentabilidad deshidratándolo.

La cocina manchega se vale del ajo para dar nombre a muchos de sus privilegiados platos.

Gaspar