

**Dra. Elena Schiavone**  
Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca

# Montañas, sol, agua pura: los ajos de Calingasta

FOTO | Sebastián Álvarez Valdés  
Calingasta, Provincia de San Juan.

**C**onsumidores del país y del exterior reconocen los alimentos de la Provincia de San Juan: pasas de uva, uva en fresco, vinos; aceite de oliva, aceitunas; espárragos, zapallos anco, alcayotas, cebollas, tomates, tomates secos, ajos, melones, otras frutas. Todos son productos cultivados bajo 300 días de sol y regados con aguas de deshielo de los Andes distribuidas por uno de los sistemas de irrigación más complejos del país. Producidos, además, por manos sanjuaninas que han sabido incorporar mejoras y tecnologías que sostienen su sanidad y calidad.

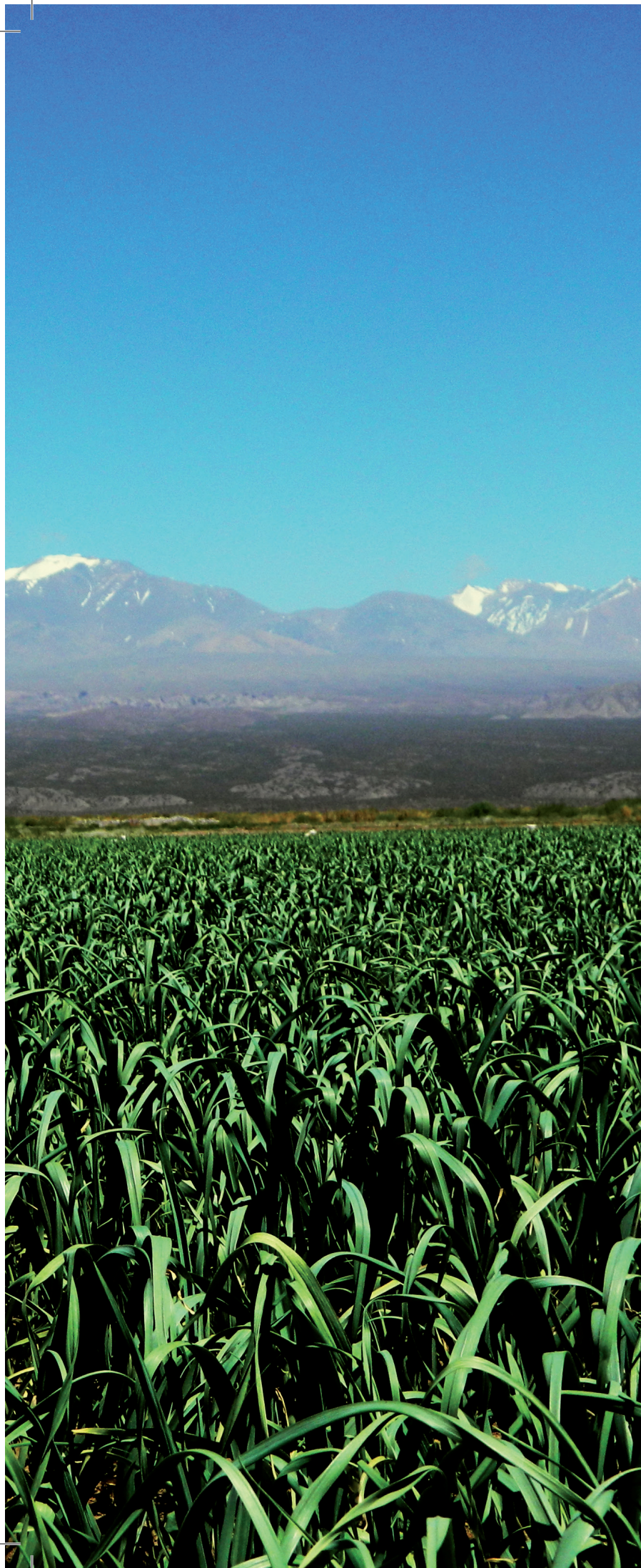
Algunos de esos productos, además, presentan características únicas, resultado de la combinación irrepetible de recursos naturales locales (suelo, relieve, clima, variedades locales) y culturales (tradiciones, saber hacer, conocimientos especializados que se transmiten por generaciones y a través de las escuelas agrotécnicas locales) en una zona determinada, que generan un vínculo entre el producto, el territorio y su gente.

Para ellos, el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL) ha puesto en marcha tres proyectos piloto<sup>1</sup> en orden a su diferenciación y valorización mediante Indicación Geográfica o Denominación de Origen según la Ley 25.380, ya que son diferentes a otros similares de su clase hechos en otras zonas geográficas, incluso partiendo de los mismos cultivares comerciales.

Entre éstos se hallan los **Ajos blancos del Valle de Calingasta** que a simple vista, se distinguen por su tamaño (son grandes: de calibres 5, 6,7 ¡y hasta 8!), redondos o algo irregulares, con varias capas de catáfilas o chalas que protegen el bulbo, de color blanco perla o níveo; tienen de 8 a 10 dientes, y en el centro una cuña con dientes más pequeños.

Son preferidos por los compradores extranjeros - principalmente el mercado europeo - y otros consumidores por su tamaño, peso, sanidad, pungencia y sabor. Por su extraordinaria sanidad y porque el entorno geográfico donde se producen evoca un producto "natural": sol, agua pura, montañas, salud.

1. Indicación Geográfica Melones de Media Agua, v. N° 55; y Dulce de Membrillo rubio de San Juan, en etapa de identificación y trazado de línea de base.



Desde el proyecto, solicitado por el Municipio de Calingasta y el Ministerio de la Producción y Desarrollo Económico de San Juan, se investigan las características del sistema integrado agroalimentario desarrollado en el Valle, del producto, su proceso y su historia, buscando respuestas a preguntas clave:

- » ¿Por qué estos ajos son distintos a los producidos en otros lugares?
- » ¿Cuáles son sus características distintivas?
- » ¿Cómo se pueden cuantificar con parámetros técnicos y científicos?
- » ¿Cómo se cultivan?
- » ¿Cuáles son los factores determinantes del vínculo calidad - territorio?
- » ¿Quiénes y cómo los hacen?
- » ¿Cuál es su anclaje histórico y cultural?
- » ¿Cómo activar la capacidad de acción colectiva para el desarrollo territorial?

Se consideró también necesario analizar su cadena de valor, ver la dinámica de su comercialización, e indagar las acciones que podrían encaminarse para mejorarla, siempre afectada por los vaivenes del mercado mundial, la baja conectividad a los mercados nacionales e internacionales, los costos de producir en el medio de la Cordillera. La Provincia también procura la forma poner en valor ese recurso natural, así como las instalaciones de poscosecha y empaque introducidas en 2007 que no lograron un uso continuado porque finalmente casi el 80 % del ajo sale del Valle a granel.

La organización de estas tareas se sustenta en una metodología de trabajo difundida internacionalmente por la FAO, conocida como el CIRCULO VIRTUOSO DE LA CALIDAD <sup>2</sup>, que se resume en el expresivo gráfico:

**Identificación.** percepción local y estimación de las potencialidades reales.

**Calificación del producto.** Codificación de las reglas para la creación de valor y preservación de los recursos locales: protocolo.

**Remuneración.** Precio del producto, comercialización, distribución en el conjunto de actores.

**Afianzamiento de los recursos locales.** Organización de los actores para la sostenibilidad del sistema de la IG.

### El círculo virtuoso de la calidad vinculada al origen



A partir de una percepción local y externa de una calidad particular derivada del origen <sup>3</sup>, se conformó un equipo de trabajo <sup>4</sup> en el cual los actores principales son los productores, con apoyo técnico y organizativo del PROCAL, de las autoridades provinciales y locales y del INTA, a través de la AER Calingasta.

Como primera actividad, se realizaron talleres de sensibilización, explicando a los productores lo que son las indicaciones geográficas, y cómo un sello de calidad brinda respaldo legal a los productos con calidad vinculada al origen. Se logró así el apoyo de muchos productores a la iniciativa de encarar un proceso de construcción colectiva.

Del relevo realizado se identificaron unos 30 productores de escalas que iban desde las 2 hasta las 70 hectáreas, - los más pequeños, asociados en cooperativas (Agrícola Tamberías, Calingasta) - que fueron convocados a participar de una encuesta para que expresaran cómo cultivan, cómo es el ajo que obtienen, desde cuándo, por qué perciben que su producto es diferente y a qué factores lo atribuyen, cómo lo venden.

En cinco talleres de trabajo, se estableció colectivamente el producto a calificar mediante la IG y cómo se

3. La metodología se encuentra desarrollada en la Guía "Uniando personas, productos y territorios", disponible en: [www.foodquality-origin.org/](http://www.foodquality-origin.org/) Publications.

4. Ver, por ejemplo: [www.fincagallardo.com](http://www.fincagallardo.com)

2. Indicación Geográfica Melones de Media Agua, v. N° 55; y Dulce de Membrillo rubio de San Juan, en etapa de identificación y trazado de línea de base.

cultiva en este valle intracordillerano. Paralelamente se indagó sobre la historia:

- » Por qué producir ajos en un valle que en 150 años ha mudado desde la producción de trigo, frutales, forestales, alfalfa; y que actualmente promueve las uvas de altura para vinos finos, el turismo y la minería.
- » Quiénes y cuándo trajeron el cultivo.
- » Cómo llegaron a especializarse en ajos blancos (dejando de lado otros, como los colorados).
- » Qué técnicas de cultivo adaptadas utilizan.

En este último punto se planteó la necesidad de realizar análisis de caracterización físico-químicos, sensoriales que sustenten esa diferencia, hasta ahora no formalizada.

El equipo de trabajo se amplió a partir de la incorporación, a principios de 2012, de dos actores clave: el Programa Nacional de Ajo del INTA (con asiento en La Consulta, Mendoza) y el Programa de Desarrollo Comunitario de la empresa *Xstrata Copper*, que promueve la mejora de las condiciones de vida de los habitantes de la región donde realiza su actividad minera.

A través de un convenio de cooperación suscripto entre las instituciones intervinientes - y que incorpora por primera vez en el país a la RSE en este tipo de proyectos de desarrollo local - se obtuvo financiamiento y recursos técnicos calificados para realizar un programa de caracterización de tres años de duración, en el cual se evaluaría el efecto de la interacción “*zona x variedad*” entre 5 materiales (4 blancos: Norteño INTA, Unión, INCO 283, Nieve INTA; y Castaño INTA), y tres ambientes (Calingasta, Chapañay, La Consulta) con sus respectivas repeticiones y durante tres años.

Las muestras obtenidas se remiten a Universidad Nacional de Buenos Aires para su análisis sensorial según Normas IRAM/ISO; la Universidad Nacional de Cuyo y al Instituto de Alimentos de INTA Castelar para su análisis por sus propiedades nutraceuticas y composición química según Protocolos UN Cuyo/INTA; y el Laboratorio de Control de Calidad Comercial de Ajo del INTA La Consulta para su análisis según Normas IRAM/INTA 155.002

Las conclusiones del primer año de trabajo indican que: “... los valores analíticos encontrados en esta

*campana (...) sugieren que existen factores que permitirán la diferenciación de los ajos del Valle de Calingasta en lo que se refiere a condiciones de conservación en el tiempo (ventajas económicas para ventas diferidas), y en propiedades nutraceuticas (ventajas nutraceuticas por altos contenidos de alicina)”*<sup>5</sup>

## Valores analíticos según origen y variedad

N° de muestra	Origen	Sólidos totales g%g*	Sólidos solubles (° Brix)*	Pungencia (μmol/g)*	Alicina (mg/g)*
INCO 283	Calingasta	34,93	33,00	109,06	13,98
	Chapanay	34,33	32,87	126,73	10,23
	La Consulta	29,71	31,00	108,46	9,13
Unión	Calingasta	35,03	34,00	100,46	6,66
	Chapanay	40,01	35,27	99,10	10,76
	La Consulta	32,24	31,07	115,71	7,57
Nieve INTA	Calingasta	35,04	33,67	134,13	17,59
	Chapanay	-	-	-	-
	La Consulta	30,13	30,87	119,33	12,72

Actualmente, se encuentran bajo estudio las muestras de la campaña 2012-2013.

Los estudios de caracterización cruzados, sobre iguales cultivares en distintos ambientes, indican que el vínculo calidad - territorio está ligado a las extraordinarias características naturales que cobijan a este cultivo. Calingasta es uno de los oasis irrigados de San Juan: un Valle intracordillerano encerrado al oeste por la Cordillera de los Andes y al este por la Precordillera, desarrollado a ambas márgenes de los ríos Los Patos y Castaño, a una altitud variable entre 1300 y 1700 msnm, e insertado en un profundo graven de origen tectónico, rellenado por los aluviones provenientes de los cordones montañosos circundantes.

El clima es desértico, árido de alta montaña, con temperatura promedio anual de 14,6° C; una máxima absoluta de 36,8 °C y una mínima de -15°C, amplitu-

5. Un equipo de “investigación-acción”.



FOTO | Sebastián Álvarez Valdés  
Renato Rojas | Productor de Ajo | Calingasta,  
Provincia de San Juan.

des térmicas muy grandes, tanto a nivel diario como anual. La humedad relativa es del 40 %; y la evaporación es muy intensa, (con un valor mensual promedio de 2009 mm, cuando la media de San Juan es de 819 milibares.

Las precipitaciones Medias Anuales son de 74,4 mm concentradas en el verano (12 días). Hay un promedio de más de 320 días de sol al año, y el ambiente es tan diáfano, que en el valle se halla instalado un famoso observatorio astronómico. Su aislamiento natural, reforzado por la existencia de barreras fitosanitarias en las dos únicas entradas terrestres al Valle (norte y sur) <sup>6</sup>, determinan una alta sanidad.

La calidad del agua influye también: los cultivos de ajo se riegan a manto, con agua de deshielo de la Cordillera de los Andes de primera toma, no endicadas lo que produciría una fertilización natural. Los suelos son franco arcillosos, con contenido de magnesio y potasio. <sup>7</sup>

En este contexto natural, aparece **el factor humano**: los productores que a lo largo de casi 50 años han sabido encontrar una forma de producir un cultivo muy demandante adaptado a las características de la zona. El ajo requiere una gran inversión en preparación del terreno, semillas, fertilizantes, para iniciar un ciclo de 9 meses (marzo a noviembre / diciembre), y mano de obra intensiva que hoy se busca suplantar con la mecanización. Por otra parte, la resiembra con semillas propias, produce una mezcla de las diversas variedades utilizadas (Blanco Perla, Valenciano, INCO, libre de virus, etc.), que son englobadas bajo la denominación “Ajo blanco”.

La investigación sobre el **anclaje histórico-cultural** <sup>8</sup> indica que los primeros cultivos datan de la década de 1960 y su producción se destinaba al mercado interno. En la década de 1980 comienzan a llegar compradores desde Mendoza, y en 1985 se crea el Consorcio de Exportadores y Productores de Ajo de San Juan.

6. Afectadas inicialmente al Programa Nacional de Control de la Mosca de los Frutos, controlan desde 2009 que las semillas de ajo que ingresan al valle cuenten con certificado de origen y sanitario (libres de virus, nematodos y toda otra plaga).

7. Los productores realizan anualmente análisis de suelos, disponibles en el INTA.

8. Sobre la base de entrevistas, ya que prácticamente no se ha ubicado bibliografía.

Formaban parte de la entidad varios productores tradicionales del valle, que por su intermedio vendían toda la producción a la firma acopiadora y exportadora.

Hacia el año 2002 apareció una firma compradora-exportadora asociada a franceses, que financia las plantaciones y luego compra el ajo, lo que produjo el surgimiento de muchos productores pequeños y el despegue económico de la zona. Para esa época, un solo productor plantaba 150 hectáreas de ajo blanco, para exportar a Francia.

El área cultivada llegó a 500 ha - sobre unas 5000 ha agrícolas - lo que promovió una fuerte inversión de la Provincia en instalaciones de poscosecha y empaque: en 2007 se inaugura el Galpón de Empaque de Ajo de Barreal, financiado por el Ministerio de Producción de San Juan, pero las empresas que antes financiaban dejan de hacerlo, quedando la comercialización ligada a las relaciones establecidas con los acopiadores, el prestigio de cada productor y sus antecedentes.

La gran **fortaleza** del proyecto está en la existencia de un producto con calidad particular derivada del origen y en productores especializados y afincados que aman este cultivo, y su **debilidad**, radica en la comercialización y falta de competitividad. El mercado del ajo es dependiente de los vaivenes de los mercados mundiales, particularmente de la cantidad que China - país que cultiva cerca de un millón de hectáreas - vuelque en los mercados.

La temporada 2011-2012 marcó una caída del precio cercana al 60 % respecto del año anterior, lo que a su vez ocasionó una fuerte disminución de la superficie implantada (300 ha) para la campaña 2012-2013 que si bien mostró una mejora, no resultó suficiente para cubrir las pérdidas del año anterior, y casi no sufragó los costos. También existe una fuerte puja por los recursos humanos, que tienden a ser absorbidos por otras actividades como el turismo o la minería.

Este proyecto se articula con otros proyectos y acciones de intervención en la zona sobre esta cadena hortícola, como por ejemplo la instalación de la Agencia de Extensión Rural del INTA en Calingasta); la acción RSE (Responsabilidad Social Empresarial) de *Xstrata Copper*; el apoyo del Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar (IPAF) del INTA; el Programa de Desarrollo de

Áreas Rurales (PRODEAR), que brindó asistencia a la Cooperativa Agrícola Tamberías proveyéndole un tractor y una plantadora; los subsidios DRAYF del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación; y la cesión de la operación del Galpón de Empaque a una cooperativa, tomando la valorización del producto como estrategia del desarrollo territorial.



FOTO | Sebastián Alvarez Valdés  
Calingasta, Provincia de San Juan.

En un mercado mundial tan *commoditizado* como el de esta hortaliza, la diferenciación puede constituir una vía para que la producción continúe en el Valle, a través de la movilización de los esfuerzos de los actores, agregando valor en origen y profundizando la búsqueda de nuevos mercados y formas de comercialización, amparados en un producto cuya óptima calidad se halla respaldado por el registro oficial de la Indicación Geográfica.