

Ajo Chilote:

Allium ampeloprasum



▼
Patricia Catalán
Profesora Química y Ciencias Naturales,
Encargada Programa de Producción de
Semillas Certificadas de Ajo
pcatalan@inia.cl
INIA - La Pampa
▲



Características del Ajo Chilote ◀

Corresponde científicamente a la clase monocotiledónea, familia Alliaceae, género *Allium*, especie *ameloprasum*. Está más relacionada botánicamente con el puerro (*Allium porrum L.*) que con el ajo verdadero, se conoce en otros países como ajo elefante, ajo oriental o cabeza grande (Escaff, 1991).

Las principales características del ajo Chilote, es que forma una planta de tamaño grande, hojas anchas y gruesas. El bulbo alcanza de 8 a 10 cms. de diámetro y está conformado por cuatro a seis bulbillos periféricos. Las túnicas externas son blancas y se parten con facilidad, sobre todo cuando se retrasa la cosecha, a su vez la túnica que envuelve el diente es de color marfil.

No todas las plantas producen pitón, dependiendo este del tamaño del bulbillo (diente) semilla que se uso para plantar e indica que el bulbo hijo está formado por más de 2 bulbillos (dientes). El pitón corresponde a un tallo floral grueso de uno a dos metros de longitud. En su extremo se forma una umbela esférica con flores rudimentarias y sin bulbillos en ella. Esta especie al igual que *Allium sativum* no produce semilla, se caracteriza por tener un desarrollo inicial (brotación) lento, pero posteriormente presenta un desarrollo de planta muy vigoroso y tiene un periodo vegetativo de 200 a 240 días aproximadamente.

Gastronómicamente sus bulbillos tienen menor sabor y olor que los tipos tradicionales como el ajo rosado y blanco.

Producción en Chile, situación actual: La producción de ajo en Chile ha estado en manos de pequeños productores; sin embargo, actualmente se observa un segmento de agricultores medianos y grandes que se dedican a su cultivo y destinan su producción en forma importante a los mercados externos y la agroindustria. El cultivo ha tenido importantes avances tecnológicos en el ámbito del riego, control de malezas, mecanización de la siembra y la cosecha, lo que ha permitido su producción a mayor escala.

Localización y adaptación ◀

De acuerdo a los antecedentes de que disponemos este ajo es cultivado desde la región de Valparaíso a la región de Los Lagos y principalmente se concentra con mayor frecuencia desde Puerto Montt hasta a la Isla grande de Chiloé.

La décima región de Los Lagos, posee excelentes condiciones edafoclimáticas y un ambiente libre de enfermedades y plagas graves lo que la transforma en uno

► Comuna de Curaco de Vélez.



► Centro Experimental La Pampa:
Sistema Mulch.



de los mejores lugares para **ajo chilote o blandino** con fines de consumo fresco o semillas.

EL INIA, junto a los PRODESALES de Llay-Llay y Nogales, ha realizado evaluaciones para observar la adaptación de esta especie, obteniéndose a nivel de parcelas demostrativas rendimientos promedios de 20 ton /há.

Lamentablemente el uso y/o consumo de este ajo no fructificó ya que hoy el mercado de la quinta región demanda mayoritariamente ajo chino a excepción de algunos exportadores de ajo chilote.

Superficie de certificación de Ajo en Chile: La superficie destinada a la certificación en Chile es de 0,3 hectáreas. Esta superficie se encuentra ubicada en la décima región en el Centro Experimental La Pampa, ubicada en Purránque, se comercializa la semilla certificada de ajo con el nombre de ajo Pampa INIA.

Rendimiento promedio por hectárea: En el país el rendimiento promedio por hectárea oscila entre 6 y 12 toneladas.

Las actividades de investigación del ajo chilote se iniciaron en el Centro Experimental La Pampa en el año 1996, gracias a un proyecto FNDR. Uno de los objetivos de este proyecto fue la producción de semilla certificada de ajo chilote, la cuál hasta los días de hoy es demandada mayoritariamente por los agricultores pertenecientes a PRODESAL de la Décima Región.

A través de estos años se ha concentrado los esfuerzos en mejorar la calidad sanitaria de semilla y los aspectos agronómicos lo cual ha incidido en aumentar los rendimientos a 33 ton /ha (rendimientos productivos años 2007/2008, 2009/2010).

Mercado interno del Ajo Chilote

El mercado nacional en los últimos años, ha sufrido un cambio ya que hoy es factible encontrar disponibilidad de este ajo en los supermercados y ferias del país a



► Etapa Parental Generación 1 (G1).



► Producción de semilla certificada.

► Tabla 1

Año	Volumen (kilos)	Valor FOB (US\$)	Valor US\$/ kilo
1989	164.168	149.801	0,91
1991	357.288	546.766	1,53
1992	295.132	415.237	1,41
1995	100.166	172.836	1,73

Fuente : ODEPA, extraído Chile Hortofrutícola, 1999.



► Comuna de Llay-Llay.

baja escala, los precios dependiendo de la modalidad de venta oscilan entre \$ 2000 a \$ 4000 el kilo.

La oferta de este ajo se concentra mayoritariamente desde Puerto Montt a Chiloé, siendo en la Isla grande de Chiloé esta especie de ajo lo único que se comercializa, la modalidad de venta va desde la unidad hasta el kilo. Los precios fluctúan entre \$1500 a \$2500 el kilo.

Mercado externo del Ajo Chilote ◀

Lamentablemente el Banco Central no entrega información detallada por tipo de ajo, en lo que se refiere a las cifras de exportación. Sin embargo existen datos de la década de los noventa (Tabla 1). La superficie destinada a la exportación se concentra en la quinta región del país, en la comuna de Llay-Llay alcanzando esta aproximadamente a 15 ha. La semilla de ajo que es utilizada por los exportadores es comprada preferentemente en la Isla de Chiloé.

Es importante mencionar que el INIA, en su Centro Experimental La Pampa, lleva trabajando desde el año 1996 en las especies de ajo de *Allium sativum* y *Allium ampeloprasum*, concentrándose desde sus inicios en la producción de semilla certificada de la variedad de ajo Pampa-INIA (ajo chilote), junto a esto hoy se mantiene en bancos de germoplasma ecótipos de ajo *Allium sativum*, (rosado imperial y rosado mañihual), los cuales se encuentran libres de enfermedades.

