

HORTALIZAS

Actualmente, en la X Región se concentran esfuerzos para diversificar la agricultura, de tal manera de poder identificar nuevos negocios y mercados y lograr mantener la ruralidad, valorar más la tierra y pensar con criterio de futuro en la agricultura. Uno de los rubros que cumple con esas características en la Región de Los Lagos es el ajo chilote o blandino, una interesante alternativa de producción, generación de recursos y trabajo para los pequeños productores.

En la X Región se cultivan dos especies de ajo: el corriente, cuyo nombre científico es *Allium sativum*, y el chilote o blandino, llamado científicamente *Allium ampeloprasum*. Su importancia está en directa relación con las zonas agroecológicas de la región: en la zona Norte (provincias de Valdivia y Osorno), se aprecia un predominio del ajo corriente y en la sur (provincias de Llanquihue y Chiloé), un ciento por ciento de ajo chilote.



AJO CHILOTE EN LA X REGIÓN

Álvaro Celis M.
Ingeniero Agrónomo
INIA Remehue

EN BUSCA DE CALIDAD Y

El ajo chilote es una hortaliza que cultivan habitualmente los pequeños productores de Calbuco y Chiloé, con un esquema tradicional de manejo, en pequeñas superficies y con un escaso desarrollo tecnológico, lo que incide en su baja calidad y productividad.

En 1996, el Centro Regional de Investigación Remehue del INIA inició un proyecto, de cinco años de duración, financiado por el gobierno regional, que busca un mejoramiento de la calidad de semilla y del manejo agronómico de este cultivo. Este artículo es un resumen de la primera etapa de diagnóstico.

El ajo chilote corresponde taxonómicamente a la clase monocotiledóneas, a la familia alliaceae, al género *allium* y a la especie *ampeloprasum*. Está más relacionado botánicamente con el puerro, *Allium porrum*, que con el ajo verdadero. Se conoce en otros países como ajo elefante (Elephant garlic), ajo oriental o cabeza grande. El desarrollo inicial del cultivo es lento, pero posteriormente presenta un desarrollo de planta muy vigorosa, de gran tamaño, con hojas anchas y gruesas.

Los bulbos tienen forma globosa, y el color de las túnicas externas es blanco y el de la de los dientes, de color crema a mostaza. El bulbo alcanza un gran desarrollo, con más de ocho centímetros de diámetro ecuatorial. En una prospección realizada por Beatriz Illanes (1992), se encontró que en un 50 por ciento de los casos el diámetro ecuatorial era entre 7,1 y 8,9 cm y que el otro 50 por ciento tenía diámetros mayores a nueve centímetros. Se contabilizaron entre cuatro y seis dientes por bulbo, cuyos pesos normalmente fluctuaron entre 25 y 50 g; en forma extraordinaria se lograron pesos de hasta 70 y 90 g por diente.

En el bulbo maduro, se presentan de cuatro a seis minibulbillos periféricos adosados a la base del mismo, que tienen una cubierta dura como una nuez. Estos

comprenden unidades que pueden ser usadas en la multiplicación de la especie, lográndose en una tercera temporada de cultivo la obtención de bulbos normales. Lo anterior permite mejorar la pequeña tasa de multiplicación que tiene el ajo chilote.

El desarrollo vegetativo comprende un largo ciclo de desarrollo, de 210 a 230 días; en la etapa final un ciento por ciento de las plantas producen pitón, que corresponde a un tallo floral grueso y de entre uno y dos metros de altura. En su extremo se forma una umbela esférica con flores rudimentarias y sin bulbillos en ella. El ajo chilote, al

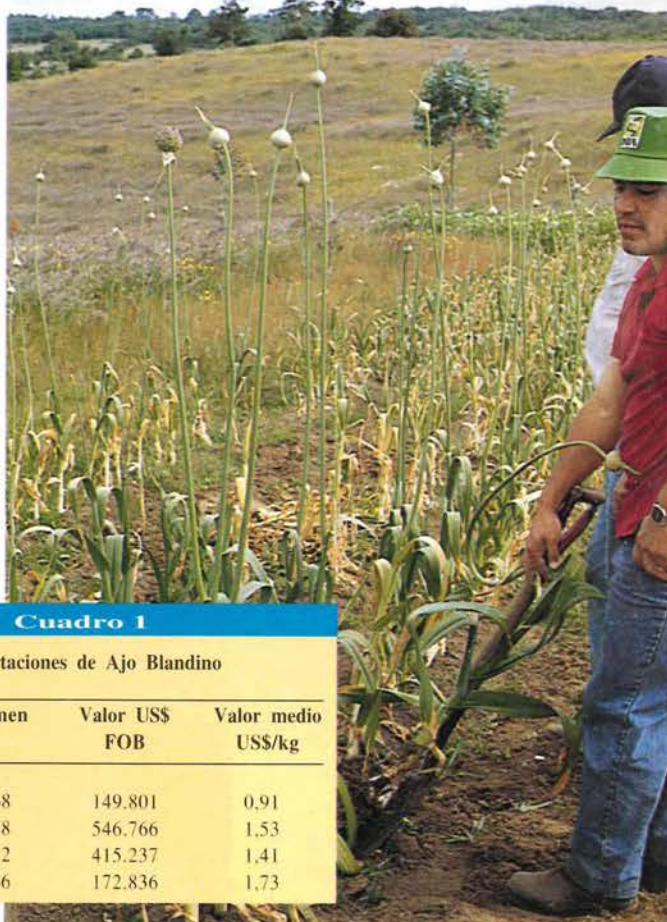
igual que la especie *Allium sativum*, no produce semillas. Una de sus particularidades es que tiene menos sabor y olor que el ajo rosado y blanco.

Producción actual

- **Origen de la semilla:** Debido a su alto costo, los productores utilizan semilla propia. Pero, en la actualidad, se ha observado un creciente interés por este cultivo debido a su alta rentabilidad, lo que está haciendo aumentar el intercambio y compra de semilla.

- **Época de siembra:** En el estudio realizado en la X Región por Beatriz Illanes, se determinó que un 38 por ciento de los

Cultivo de ajo chilote en su fase final de desarrollo, sin despitonar.



Año	Volumen kg	Valor US\$ FOB	Valor medio US\$/kg
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, 1996.

MANEJO AGRONÓMICO



Extracción de lama, una especie de alga rica en potasio, en Chiloé, para la fertilización de ajos y papas.

Estado del cultivo de ajo chilote en el momento de la aporca (octubre), en el sector de Calbuco, X Región.

productores siembra entre marzo y abril y un 54, entre mayo y junio.

- **Dosis de semilla:** La cantidad que están usando los productores fluctúa entre 3.500 y 4.000 kg/ha. Al considerar un costo de \$800 el kilo de semilla (poco menos de US\$2), se observa que dentro de la estructura de costos del cultivo, la semilla es el insumo más caro, ya que por hectárea fluctúa entre \$2.800.000 y \$3.200.000 (aproximadamente de US\$6.667 a US\$7.619).

- **Densidad de plantas:** Fluctúa entre 80.000 y 180.000 plantas por hectárea.

- **Fertilización:** La que los productores hacen consiste en aportes de fósforo, potasio y nitrógeno, asociado con la aplicación de lama, que corresponde a un alga marina que ellos recogen en la orilla del mar.

La fertilización es uno de los tópicos que se debe investigar que tiene importancia en el futuro mejoramiento agronómico del cultivo, ya que no existe información

técnica en la zona sur.

- **Control de malezas:** Manualmente se efectúan entre tres y cinco limpiezas en el cultivo. El uso de herbicidas prácticamente es desconocido.

- **Despitonado:** El ciento por ciento de

los productores realiza esta práctica, que consiste en la remoción manual del tallo floral en crecimiento para favorecer el desarrollo del bulbo.

- **Enfermedades y plagas:** En diciembre de 1995 se realizó una prospección fitosanitaria en las zonas de Calbuco y Chiloé. Se concluyó, a partir del análisis de las muestras, que existen predios que han sido infectados con el nemátodo del tallo y de los bulbos *Ditylenchus dipsaci*. Con respecto a enfermedades fungosas, el ajo chilote está notoriamente más afectado por moho azul *Penicillium corymbiferum*. La pudrición blanca *Sclerotium cepivorum* se presenta con muy baja incidencia.

Destinos internacionales

En el Cuadro 1 (página 27) se presentan cifras de ODEPA reportadas para 1989, 1991, 1992 y 1995. Se observa que el valor por kilo es estable en los últimos años. Las cantidades exportadas son variables entre años.

Las exportaciones de ajo chilote tienen como principal destino Estados Unidos (91%), Canadá (8%) y Ecuador (1%). En el mercado internacional, además de Estados Unidos y Canadá, son buenos demandantes de ajos blancos México, Inglaterra, Alemania y Holanda. Lo anterior indicaría una buena demanda para tipos de ajo que producen bulbos de mayor calibre, como el blanco y el blandino. ▲

El 91 por ciento
de las exportaciones
de ajo chilote tiene
como destino
Estados Unidos.