

# Ajo

por Eldon Everhart, Cindy Haynes, y Richard Jauron

El ajo (*Allium sativum*) pertenece a la familia de la cebolla (*Alliaceae*), junto con la cebolla, el cebollino, el chalote, el puerro y el ajo elefante. El ajo se distingue de los otros miembros de la familia por sus hojas planas y el bulbo en forma de cabeza. Cada cabeza de ajo contiene varios dientes envueltos en una vaina blanca o pupurina que parece un pergamino.

## Variedades

Las variedades de ajo se clasifican como cuello duro o cuello blando. Las variedades cuello duro (*Allium sativum* var. *ophioscorodon*) producen un tallo con flores (técnicamente un escapo) y se conocen por los bulbillos o hijuelos que brotan. Las flores, si es que se producen, usualmente se mueren. Los bulbillos (hijuelos) forman en la parte superior del escapo. Los tallos de algunas variedades de ajo de cuello duro son torcidos y enrollados de una manera distinta. Estas variedades se denominan rocombole o serpentina. Por lo general, las variedades de ajo de cuello duro tienen de cuatro a doce dientes que envuelven el tallo. Debido al cuello duro del tallo, son difíciles de trenzar. Otra desventaja de las variedades de cuello duro es que no se almacenan bien, y empiezan a formar raíces o secar dentro de unos meses después de la cosecha.

Las variedades de cuello duro que son aptas para producción en el estado de Iowa incluyen

- **Asian Tempest**—no produce tan bien como la variedad German Red, usualmente tiene 4 a 8 dientes por cabeza
- **German Red**—tiene dientes grandes (8 a 15 por cabeza), aptas a formar dos cabezas
- **Merrifield Rocambole**—Un poco más grande que la variedad German Red, aptas a formar dos cabezas
- **Spanish Roja Rocambole**—Tiene cabezas de tamaño mediano, se descascara fácilmente, se puede almacenar hasta 4 a 6 meses

Las variedades de cuello blando (*Allium sativum* var. *sativum*) a veces se conocen como variedades de alcachofa y no producen hijuelos. Estas variedades comúnmente se cultivan en el área de California para la producción comercial del ajo. Sin embargo, diversas variedades de cuello blando son aptas para producción climas fríos. Las variedades de cuello blando generalmente rinden mejor que las variedades de cuello duro porque toda la energía se utiliza para producir la cabeza y no los hijuelos. Las cabezas tienen entre 10 a 40 dientes que se acomodan en capas. El ajo de cuello blando tiende a tener una vida en anaquel más larga que las variedades de cuello duro y por lo general se pueden almacenar por 6 a 8 meses sin deteriorarse significativamente. También son fáciles de trenzar.

Las variedades de cuello blando que son aptas para producción en el estado de Iowa incluyen

- **Inchellium Red**—de cabeza grande, vigorosa, suave y difícil de descascararse
- **New York White**—muchas veces tiene rayas moradas; puede producir hijuelos, lo cual reduce el tamaño de la cabeza
- **Susanville**—se almacena bien

Las variedades elefante, porcelana o grancabeza (*Allium ampeloprasum*) están más emparentadas con la familia del puerro que con la del ajo. Esta variedad elefante produce un bulbo más grande que el ajo normal, y muchas veces pesa una libra por bulbo. También se almacenan bien. El sabor de la variedad elefante es más suave que el del ajo verdadero, pero en climas fríos puede desarrollar un sabor más fuerte o amargo.

## Siembra

El ajo se cultiva mejor en suelos fértiles, con buen drenaje y altos en materia orgánica. Los ajos que son cultivados en suelos pesados o arcillosos tienden a tener malformaciones y mal desarrollo. El incorporar compost o materia orgánica como el estiércol en este tipo de suelo puede ser beneficioso. El pH óptimo del suelo para el

cultivo de ajo es entre 6 y 7. Antes de sembrar, hay que labrar bien el suelo para facilitar el desarrollo de los bulbos.

Debido a que las plantas de ajo no producen semillas, el ajo se cultiva a partir de la siembra de dientes. Los dientes de las cabezas de ajo se pueden comprar en centros de jardinería o por correo. No se recomienda sembrar las cabezas que se compran en el supermercado porque estos usualmente son variedades de cuello blando que son principalmente adaptadas a climas moderados.

Los dientes se deben sembrar en el otoño (octubre a principios de noviembre) o a principios de la primavera (finales de marzo-principios de abril). El ajo que se siembre en el otoño debe alcocharse con una capa de 4- a 6-pulgadas de paja para prevenir daños durante el invierno. Hay que quitar la paja a principios de la primavera para permitir que el follaje brote. Este alcohado ayudará a controlar las malas hierbas durante la temporada de cultivo. Una siembra a finales de la primavera dará como resultado bulbos más pequeños a la hora de la cosecha.

Hay que sembrar las cabezas con la punta hacia arriba. Cuando se siembran boca abajo, muchas veces se desarrollan malformadas. Hay que sembrar las cabezas a una profundidad de una pulgada.

Las variedades de cuello duro de ajo también se pueden cultivar de los bulbillos o hijuelos que se siembran a principios de la primavera y se dejan crecer en la misma área durante 18 meses. Al final de la primera temporada de cultivo, los bulbos se volverán redondos y sin segmentos. A su vez, si no se remueven, formarán un racimo de dientes para el próximo verano.

### Espaciamiento

Hay que sembrar los dientes a una distancia de 3 a 5 pulgadas dentro de una hilera y una distancia entre las hileras de 18 a 24 pulgadas.

### Fertilización

El ajo requiere más fertilizante que muchas otras hortalizas. Incorpore 1 a 2 libras de una formulación 10-10-10 por cada 100 pies cuadrados antes de sembrar. Un mes después de la siembra, hay que aplicar una libra adicional por cada 100 pies de distancia de la hilera en una banda 3 a 4 pulgadas de la base de las plantas. Evite aplicaciones de nitrógeno después de la primera semana de mayo dado que la formación de bulbos se puede demorar. Se debe efectuar un análisis del suelo antes de sembrar para determinar las necesidades de fósforo y potasio.

### Mantenimiento

Hay que regar las plantas una vez por semana durante condiciones de sequía. Hay que dejar de regar finales de julio para permitir que el follaje se torne amarillo y muera antes de la cosecha. Igual que la cebolla, el ajo tiene un sistema de raíces poco profundo. Las malas hierbas se deben de quitar con cuidado para no estorbar o arrancar los bulbos de ajo junto con las malas hierbas. Un alcohado ayudará a controlar las malas hierbas y conservar la humedad en el suelo.

### Problemas potenciales

La mayoría de las enfermedades del ajo son transmitidas por el suelo o el bulbo, y usualmente se pueden controlar con la rotación de cultivos adecuada, además de la siembra de bulbos libres de enfermedades. Antes de sembrar, revise cada cabeza para señales de enfermedades. Deseche las cabezas infectadas o magulladas ya que deteriorarán en el suelo y no crecerán.

Muchas variedades de ajo son susceptibles a que se torne amarilla la punta. Esta enfermedad puede presentarse aun en presencia de fertilidad adecuada. Al menos que las puntas amarillas ocurren temprano en la temporada (antes de la formación de bulbos), parece que no tiene un efecto significativo en la producción. Las puntas amarillas que se manifiestan temprano en la temporada usualmente significan que hay estrés relacionado con el agua o nutrientes, o que hay enfermedades.

Las plagas no representan un problema significativo en la producción de ajo.

## Cosecha y almacenamiento

Hay que cosechar los bulbos de ajo cuando el follaje se vuelva amarillo y empiece a morir. Por lo general esto ocurre en agosto o septiembre. Hay que secar o curar los bulbos en un lugar tibio, bien ventilado y sombreado durante 2 ó 3 semanas. Después de secarlos, hay que quitarles el follaje una pulgada arriba de los bulbos o utilizar el follaje para trenzarlos.

Una vez que secan, hay que poner los bulbos en una bolsa de malla o caja abierta y almacenarlos en un lugar fresco (32–40° F) y seco (65–70% humedad relativa). Variedades de cuello blando se pueden almacenar por 6 meses a la temperatura ambiental, mientras variedades de cuello duro solo se pueden almacenar 3 meses aproximadamente.

## Para mayor información

Información adicional está disponible en estas páginas en Internet:

### Publicaciones de Extensión de ISU

<http://www.extension.iastate.edu/pubs>

### ISU Horticulture

<http://www.hort.iastate.edu/>

Esta publicación también está disponible en inglés con el nombre *Garlic*, PM 1894.

Preparada con el apoyo de la Agencia para la Administración de Riesgos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y por el Programa de Subvenciones para Cultivos Especializados a través del Departamento de Agricultura y Mayordomía de las Tierras del estado de Iowa, administrado por el Centro de Recursos para Latinos en el Suroeste del estado de Iowa, Eldon Everhart, Cindy Haynes, y Richard Jauron, horticultores del servicio de extensión de ISU; Diane Nelson, especialista en comunicaciones del servicio de extensión de ISU; y Creative Services, Instructional Technology Center, Iowa State University. Traducida por Jeffery y Yolanda Wilson.

File: Hort and LA 2-9

### . . . y justicia para todos

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) prohíbe la discriminación en todos sus programas y actividades en base a raza, color, origen, sexo, religión, edad, incapacidad física, creencias políticas, orientación sexual, y estado civil o familiar. (No todas las prohibiciones aplican a todos los programas.) Muchos materiales pueden estar disponibles en formatos alternativos para clientes de ADA. Para presentar una queja de discriminación, escriba a la USDA, Office of Civil Rights (Oficina de Derechos Civiles), Room 326-W, Whitten Building, 4th and Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al 202-720-5964.

Emitido para fortalecer el trabajo de Extensión Cooperativa, Actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Stanley R. Johnson, Director, Servicio de Extensión Cooperativa, Iowa State University of Science and Technology, Ames, Iowa.