

Fiestas, Ferias y Festivales del ajo en el mundo

Un desafío para Mendoza y San Juan

Burba, J.L.

Estación Experimental Agropecuaria La Consulta
2018



Fiestas, Ferias y Festivales del ajo en el mundo Un desafío para Mendoza y San Juan

Cuando uno ve en el mundo la cantidad de festividades relacionadas con el ajo, y toma conciencia que Argentina es el 3º exportador del mundo (2º hasta el año 2013), y Mendoza y San Juan uno de los mayores polos de producción mundial, y no disponemos de grandes motivos para festejar, nos parece que falta algo.

Mirando al mundo vemos que algunas fiestas son organizadas por localidades que tienen menos de 300 habitantes, pero a la que asisten miles visitantes, solo porque la misma se celebra desde el siglo XIII.

Otras ya ni siquiera tienen ajos en sus campos, pero la fiesta le significa millones de dólares por la participación de la gente en un acontecimiento tradicional.

Nos gustaría una Fiesta Nacional del Ajo, parecida a la de la Vendimia.

Nos gustaría una Fiesta Nacional del Ajo patrocinada por el Gobierno de la Provincia (...quien recauda buena plata de este sector), y por los ajeros y todos los participantes de la cadena: fabricantes de envases, transportistas, exportadores, proveedores de insumos agrícolas e industriales, servicios, etc.

Esta es una acción interesada institucionalmente que lanzamos desde el INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria)

ii Que alguien recoja el guante!!

Fiestas, Ferias y Festivales del ajo en el mundo Un desafío para Mendoza y San Juan

CONTENIDO

Introducción

Actividades en el mundo

- **Argentina**
 - Buenos Aires
 - Mendoza
 - San Juan
- **Chile**
 - Dalcahue
- **México**
 - Arizpe
- **Paraguay**
 - Oviedo
- **Bolivia**
 - Camiña
- **Brasil**
 - Barretos
- **España**
 - Las Pedroñeras
 - Montalban
 - Veguellina de Órbigo
 - Zamora
 - Santa Marina del Rey
 - Vallelado
 - Almáchar
 - Chinchón
 - Arnedo
 - Falces
 - San Miguel de las Dueñas
 - Portillo
 - Benassal
 - Castrojeriz
- **Francia**
 - Lautrec
 - Beaumont de Lomagne
 - Cadours
 - Arleux
 - Loire

- **Italia**
 - Sulmona
 - Voghiera
 - Resia
 - Vessalico
 - Molino dei Torti

- **Inglaterra**
 - Isla de Wight

- **Islandia**
 - Oulu

- **Estados Unidos de América**
 - Gilroy
 - Cleveland
 - Asheville
 - Delray Beach
 - Bethlehem
 - Easton
 - Hudson Valley
 - Mount Desert
 - Sussex
 - Cuba NY
 - Northwest
 - Olde Mistik
 - Nostrano
 - Minessota
 - Long Island
 - Otros festivales de ajo de EE.UU.

- **Canadá**
 - Carp
 - Cornwall
 - Richmond
 - Stratford
 - Toronto
 - Sainte Anne de Bellevue

- **China**
 - Jinxiang
 - Del Labe

- **Australia**
 - Koonya
 - Meeniyan

Fiestas, Ferias y Festivales del ajo en el mundo Un desafío para Mendoza y San Juan

José Luis Burba
Ex Coordinador Nacional Proyecto Ajo/INTA
burba.jose@gmail.com

Introducción

Cuando uno ve en el mundo la cantidad de festividades relacionadas con el ajo, y toma conciencia que Argentina es el 3º exportador del mundo (2º hasta el año 2013), y Mendoza y San Juan uno de los mayores polos de producción mundial, y no disponemos de grandes motivos para festejar, nos parece que falta algo.

Hagamos un repaso por algunos países del mundo y veremos que no se requiere ser un polo de gran producción para tener su fiesta, ni siquiera producir los mejores ajos del mundo, ni tan solo disponer de la mejor receta. Se requiere imaginación, capacidad para la innovación, voluntad y compromiso privado y público para organizarla.

Algunas fiestas son organizadas por localidades que tienen menos de 300 habitantes, pero a la que asisten varios miles de visitantes, solo porque la misma se celebra desde el siglo XIII.

Otras ya ni siquiera tienen ajos en sus campos, pero la fiesta le significa millones de dólares por la participación de la gente en un acontecimiento tradicional.

Actividades en el mundo

No pretendemos agotar el relato de tantas fiestas, ferias y festivales, pero con las que describimos es suficiente como para darnos cuenta la importancia que tienen estas en el mundo de los negocios y del turismo.

ARGENTINA

En Argentina la centenaria ciudad de Médanos en (al sudeste de la Provincia de **Buenos Aires**), fue llamada la Capital Nacional del Ajo cuando este estaba en su apogeo. A pesar que actualmente se produce apenas el 3 % del total nacional aún se celebra desde 1967, con algunas interrupciones, la Fiesta del Ajo en el mes de marzo de cada año.

Los festejos se desarrollan a lo largo de un fin de semana e incluyen solo recitales y bailes populares.



En **Mendoza**, productora hoy de más del 80 % del ajo argentino, existen pequeños festejos locales tanto en el ámbito de los productores y empaques se realizan acontecimientos como "La cena del ajo nuevo" (solo una noche de reunión de empresarios), y modestos bailes y recitales en el ámbito popular, pero sin el ajo presente.

En **San Juan** desde hace muchos años se lleva a cabo la Fiesta Provincial del Ajo en Calingasta, que aunque lleve ese nombre, se trata generalmente de una fiesta de música popular.

CHILE

- **Fiesta Provincial del Ajo Chilote y las tradiciones**

Este acontecimiento que rinde homenaje al Ajo Elefante, se lleva a cabo en **Dalcahue**, ciudad de 5.000 habitantes en la Región de Los Lagos, ubicada en la Provincia de Chiloé, en el archipiélago del mismo nombre.

Es una actividad que recibe a miles de turistas que llegaron a disfrutar del folclore, las faenas típicas y sobre todo de la gastronomía de la isla. Lo que más congrega al público es la tradicional elección de la cabeza y el diente de ajo más grande, habiéndose obtenido bulbos de más 700 gramos y dientes de más 150 gramos.



MEXICO

- **Festival cultural del ajo de Arizpe**

Arizpe es un pueblo de 1.700 habitantes localizado en el centro del estado de Sonora, en la región de la Sierra Madre Occidental. El Festival tiene fundamentalmente actividades culturales vinculadas con el arte, y la literatura.



PARAGUAY

- **Gran Festival de Ajos**

El Gran Festival de Ajos se realiza en **Coronel Oviedo**, distrito y ciudad capital departamental de Caaguazú. Está ubicada estratégicamente en el centro de la región oriental.

El acontecimiento se realiza en conmemoración con el festejo fundacional de la ciudad, anteriormente conocida como Nuestra Señora del Valle de Ajos, o simplemente Ajos.

Se trata fundamentalmente de un festival de música y danzas folklóricas en honor al nombre de la ciudad.



BOLIVIA

- **Festival del choclo y el ajo**

En **Camiña**, el tranquilo pueblo de la quebrada de Tarapacá, se celebra todos los años entre los meses de febrero y marzo un festival que rinde homenaje a las materias primas ancestrales de la región que resaltan por su tratamiento orgánico además de su sabor.

El programa, contempla exposiciones agrícolas, ferias gastronómicas, elección de la reina, y participación de grupos musicales folclóricos.



BRASIL

- **Fiesta de la quema del ajo**

Esta es una fiesta rural típica que se realiza en varios estados del interior del sudeste y centro oeste de Brasil. El de Barretos es el importante de todos y atrae a gente de diferentes partes del país.

Cuenta la historia que cuando los arrieros de bueyes iban montados en sus caballos se hacían la pregunta de quién iba a “quemar el ajo”, y aquel que se disponía a hacerlo comenzaba a pelar el ajo y colocarlo en grasa animal.

Cuando llegase la hora del almuerzo o la cena, ya estaba todo preparado, haciendo una tradición culinaria típica, la que todavía se realiza en un fogón improvisado en el suelo.



ESPAÑA

- **Feria Internacional del ajo de Las Pedroñeras**

Las Pedroñeras es una localidad de 7.000 habitantes situada al suroeste de la provincia de Cuenca, perteneciente a Castilla-la Mancha (provincias de Cuenca, Albacete, Ciudad Real; Zona Mancha). Es conocida como la Capital del Ajo, dada la excelencia de este producto, iniciando su cultivo a mediados del siglo XIX.

“El Ajo Morado de Las Pedroñeras tiene su centro principal de producción en el área delimitada por las localidades de Las Pedroñeras, La Alberca de Záncara, Mota del Cuervo, El Provencio, Santa M^a del Campo Rus y San Clemente, situados en la provincia de Cuenca, en la comarca natural de la Mancha Baja”.

El Ajo Morado (Colorado para la clasificación argentina), de Las Pedroñeras ya posee Denominación Geográfica de Origen. Se planta en diciembre y se cosecha en junio.

La sofisticación ha llegado también a esta hortaliza y ya se puede encontrar en dados, pasta, láminas, listos para usar o incluso preparados para comerlos crudos.

Un nombre fundamental en Las Pedroñeras es el restaurante Las Rejas, que cuenta con una estrella de la afamada referencia Michelin.

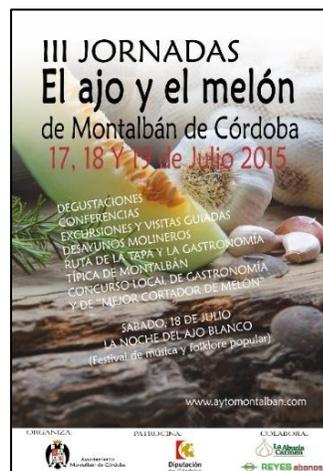
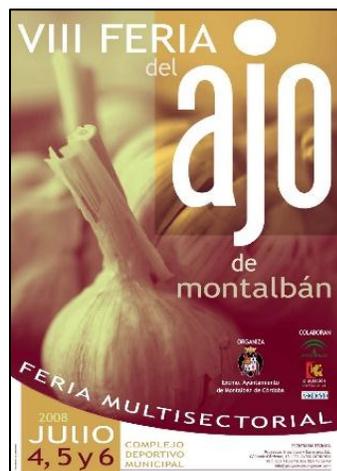
Allí se puede degustar, además de otros platos, sopas de ajo tanto frías como calientes, y hasta cremas de ajo, por no dejar de nombrar el helado de ajo. Hay que mencionar que dicho restaurante ha sido seleccionado entre los 7 mejores de España.



- **Feria del ajo de Montalbán:**

Montalbán de Córdoba es un municipio situado al suroeste de la provincia de Córdoba, en la comunidad autónoma de Andalucía, con una población inferior a los 5.000 habitantes.

Es el primer productor de ajo de Andalucía (Córdoba, Granada, Jaén, Sevilla, Valle medio y alto del Guadalquivir), y uno de los principales centros productores de la Unión Europea. Realiza sus actividades en el mes de julio, combinando los festejos con el cultivo de melón.



- **Festival del ajo de Valledado**

Valledado (provincia de Segovia, Comunidad de Castilla y León y Valladolid), tiene su variedad blanca propia (tipo Blanco soft-neck), y tradicional del municipio. Su cultivo comprende unas 300 hectáreas dentro de treinta municipios.

Su producción total representa el 70 % de la comunidad autónoma y el mayor en ambas provincias. Se trata de un bulbo blanco brillante, de textura crujiente, picante, aromática, muy sabrosa y persistente en la boca, y es afamado por los más afamados cocineros nacionales.

Se planta en los meses de octubre y noviembre, o de manera tardía entre diciembre y enero, y su recolección se efectúa en el mes de julio. Alrededor de su exaltación el municipio celebra un festival de folclore castellano denominado *Festival Folklórico del Ajo*, cuya primera edición fue realizada en el año 1987.

En el año 2008 se creó la Asociación para la Promoción del Ajo de Valledado, que tiene por objetivos la promoción, comercialización y expansión del alimento en el mercado, así como su protección y conservación como variedad autóctona además de conseguir la marca de garantía que certifique su calidad.



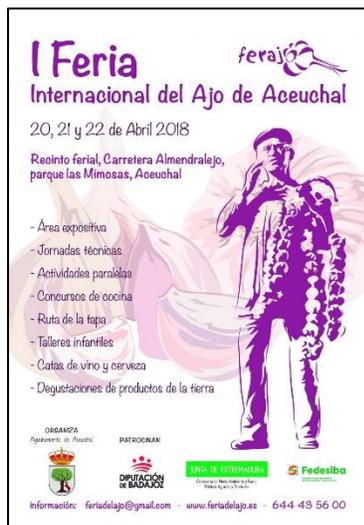
- **Feria internacional del ajo de Aceuchal**

Aceuchal, una localidad de 5400 habitantes, perteneciente a la provincia de Badajoz (comunidad autónoma de Extremadura), con tradición ajera que pivota alrededor del pueblo.

Hoy es una localidad de solera que se le conoce por la laboriosidad de su gente y por ese casi monocultivo del ajo , que la caracterizan como gran productora de este bulbo y emblema principal de sabores extremeños, como los del gazpacho, las migas, o las tostadas mañaneras untadas con ajo y regadas con aceite de oliva. Tal vez sea la cuna del ajo que llegó a América en el cuarto viaje de Cristóbal Colón.

Pero aunque el olor y el sabor del ajo, honrosamente marquen el norte del discurrir del pueblo, muchos de sus habitantes actuales desconocen su historia indiana, cuando esos "piporros" soñadores de la edad renacentista, buscaban sembrar sus costumbres, su sangre y su semilla genética en las tierras americanas.

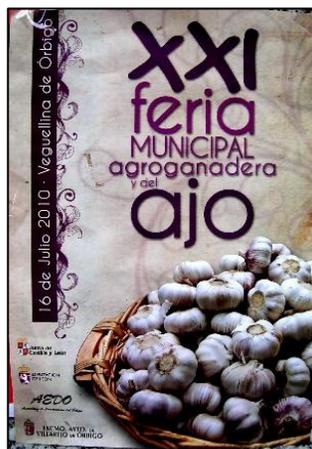
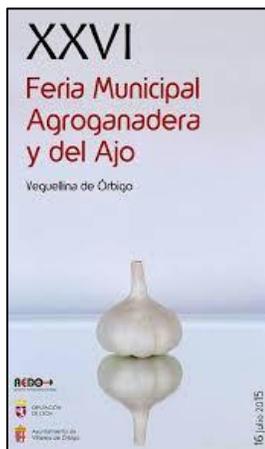
En los últimos años está tomando importancia esta zona donde se festeja con las siguientes actividades: jornadas técnicas, área expositiva, concursos de cocina, ruta de la tapa, talleres infantiles, catas y degustaciones.



- **Feria del ajo de Veguellina de Orbigo**

Veguellina de Órbigo es una localidad española perteneciente al municipio de Villarejo de Órbigo, en la provincia de León, comunidad autónoma de Castilla y León.

Allí se realiza anualmente una fiesta de gran popularidad, donde los ajos de la región, en más de 200 puestos, concursan a través de las ristras de 24 cabezas que elaboran sus productores.

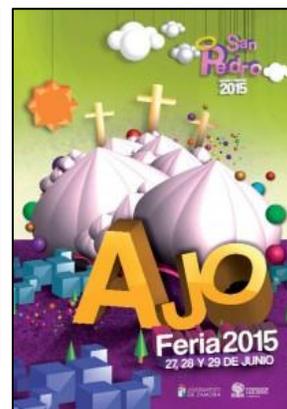
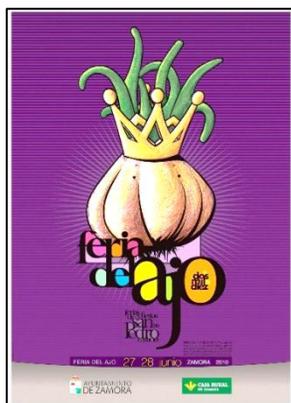


- **Feria del ajo de Zamora**

También se la denomina Feria de San Pedro. **Zamora** es un municipio y ciudad española ubicada entre el centro y el noroeste de la península ibérica, capital de la provincia homónima, en la comunidad autónoma de Castilla y León, cerca de la frontera con Portugal y a una altitud de 652 metros sobre el nivel del mar.

Es un festival anual que se celebra desde el siglo XIX en la calle de las Tres Cruces de la capital zamorana. En este evento los agricultores presentan la producción de ajo de la temporada.

Se vende ajo a granel, o en forma de artísticas ristras de ajo. La feria suele celebrarse a fines del mes de junio de cada año y suele tener varios centenares de puestos a lo largo de la avenida. Suelen venderse grandes cantidades de ajos y se otorgan premios especiales a la ristra de mayor peso y la "cabeza" mayor.

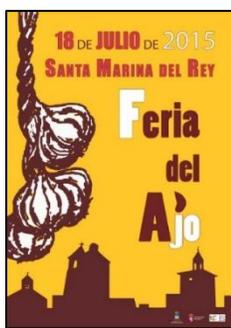


- **Feria del ajo de Santa Marina del Rey**

Santa Marina del Rey es un municipio y localidad de unos 2.000 habitantes en la provincia de León, comunidad autónoma de Castilla y León.

La celebración de la feria y mercado documentado más antiguo de la provincia leonesa, la Feria del Ajo de Santa Marina del Rey, ha demostrado que mantiene plenamente vigente su poder de convocatoria.

Las visitas superan las 20.000 personas las que, atraídos por uno de los mejores ajos de España, los más de 300 puestos, un programa festivo permanente y unas jornadas gastronómicas repartidas por selectos restaurantes de la provincia, se acercan para disfrutar de su ambiente y adquirir rstras que sorprenden por su tamaño y calidad.



- **Día del Ajoblanco de Almáchar**

Almáchar es un municipio de 2.000 habitantes de la provincia de Málaga, Andalucía. Se halla situado a solo 35 kilómetros de Málaga y a 566 km de Madrid.

El día del Ajoblanco es la Fiesta Turística más importante de la localidad y tiene lugar el sábado de la primera semana de septiembre. El tradicional plato denominado "ajoblanco", es una sopa fría de ajo, aceite y almendras. Un clásico gazpacho malagueño.



En esta reconocida celebración gastronómica que cada año, declarada de Interés Turístico de Andalucía, congrega a miles de visitantes para degustar de forma gratuita este rico y genuino plato almachareño.

- **Festival del ajo de Chinchón**

Chinchón es un municipio que se encuentra en el sureste de la Comunidad de Madrid, en la comarca de Las Vegas, a 44 km de la capital. La producción de ajos en este pueblo madrileño data del siglo XVIII. El denominado Ajo Blanco pertenece a una variedad clásica y tradicional denominado Blanco de Chinchón (compacto y regular).

Cuenta con un diente más alargado y fino que el de otras variedades. Tiene un aroma intenso y por ello se necesita una cantidad menor para sazonar y condimentar las comidas. Se planta entre noviembre y diciembre y se cosecha en el mes de junio.

El año festivo se cierra con la Fiesta del Ajo en que se ofrecen ajos blancos chinchonenses a módico precio, se degustan sopas de ajos y se disfruta con los concursos gastronómicos y las actuaciones musicales.



- **Festival del ajo asado**

Este festival se lleva a cabo en **Arnedo**, ciudad de 15.000 habitantes que está situada en La Rioja, y se celebra el Día de Jueves Santo. El festival comenzó a celebrarse en 1996.

Sobre las brasas de una gran hoguera encendida en el centro neurálgico de esta localidad riojana, se asan para dar a degustar miles de ajos frescos y 2.000 huevos. Ésta es una de las tradiciones más arraigadas de la gastronomía arnedana.

Además de este día, durante toda la Semana Santa participan la mayoría de los bares arnedanos en un concurso de pinchos que incluye como ingrediente principal el ajo asado.



- **Día del ajo de Falces**

Falces es una villa de 2.300 habitantes de la Comunidad Foral de Navarra, situado a 60 km de la capital de la comunidad, Pamplona.

No hace muchos años casi todas las familias de la localidad se dedicaban al cultivo de ajo, producto típico por excelencia de Falces, lo cual le hizo ser conocido a nivel nacional.

De todos los puntos de España se acercaba gente en verano para llevarse unas horcas de este preciado producto y en todos los sitios se anunciaba el ajo de Falces como algo excepcional. Hoy en día la ilusión e identificación del pueblo con el ajo sigue patente.

Se celebra a fines de julio con el objetivo de promocionar e impulsar el ajo rojo (Colorado para la clasificación argentina), un producto característico de la zona y que cuenta con una marca diferenciada.

La relación de Falces con el ajo se remonta al siglo XVII, cuando los habitantes de la localidad optaron por introducir este nuevo cultivo y así evitar el pago de diezmos al marqués y a la Iglesia por la producción de cereales, legumbres y hortalizas.



- **Feria del ajo de San Miguel de las Dueñas**

San Miguel de las Dueñas es una localidad leonesa integrada en el municipio de Congosto. Situado a orillas del río Boeza, se localiza entre las dos urbes más importantes de la zona como son Bembibre y Ponferrada.

La Feria del Ajo se celebra a mediados de agosto en honor a San Bernardo, y consiste un mercado donde concurren productores de ajos y de artesanías.

- **Feria de la artesanía y el ajo de Portillo**



Portillo es una localidad de la provincia de Valladolid, en la comunidad autónoma de Castilla y León. Es una comarca ajera de toda la vida que cultiva el ajo blanco desde tiempos de los romanos.

Se caracteriza por sus ajos blancos autóctonos y lo que ello representa para su entorno social teniendo en cuenta la gran cantidad de mano de obra que precisa. Sus condiciones ambientales permiten la producción de ajos con entre 8 a 12 dientes, sabor fuerte y picante, que lo diferencia del resto del ajo blanco de España, haciéndolo conocido como uno de los mejores ajos blancos del país.



- **Festa de l'ajo de Benassal**

Benassal es un municipio de 1.000 habitantes en la provincia de Castellón en la Comunidad Valenciana.

Esta tradicional fiesta del ajo (fue recuperada en 1989), conmemora la figura de la llegada de los arrieros en la localidad del Maestrat y coincidiendo con la fecha del Carnaval.

El plato principal de la fiesta es el "ajorriero", un sofrito de ajo, bacalao y huevo, mezclado con pan y remojado en vino.

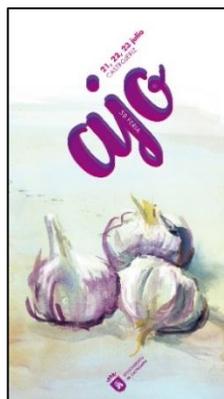
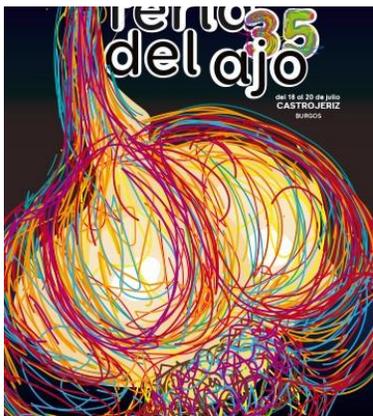


Feria del ajo de Castrojeriz

Castrojeriz es una villa ubicada a 46 kilómetros de Burgos, poblada por unos 1.200 habitantes, enclave importante del Camino de Santiago.

En esta localidad burgalesa recomenzó a celebrar la Feria del ajo en el año 1979, cuando desde la Edad Media (en que se festejaba un día martes de julio), se fue perdiendo. La misma se lleva a cabo enmarcada en un nutrido programa de actividades culturales

El ajo, desde entonces, cada año recibe el homenaje popular, a él se dedican canciones y versos, competiciones deportivas y gastronómicas, actividades culturales y lúdicas.



FRANCIA

• Festival del ajo Rosa de Lautrec

Lautrec es una comuna ubicada al sudoeste del país, en el Departamento del Tarn en la región de Mediodía-Pirineos. Desde hace unos 4.000 años se cultiva este ajo tan conocido llamado Rose de Lautrec.

La leyenda dice que el ajo rosado apareció en la región de Lautrec en la Edad Media. Un vendedor ambulante se habría detenido en un lugar llamado Ustallarié en Lautrec para descansar.

Al no tener dinero, habría arreglado el pago de su comida con unas "vainas" rosadas, las que habrían sido plantadas por el hotelero, dando lugar al popularizado ajo rosa que luego se desarrolló fuertemente en la región.

Tiene la etiqueta roja desde 1966 y la Indicación Geográfica Protegida desde 1996. El Festival es una oportunidad para descubrir este producto del *terroir lautrecois*. El mercado local y la artesanía también están en el corazón de la fiesta.



- **Fiesta del ajo de Beaumont de Lomagne**

Beaumont-de-Lomagne es una localidad ubicada al sudoeste del país en la región de Mediodía-Pirineos, Departamento de Tarn y Garona, en el distrito de Castelsarrasin.

Su ajo clásico (Blanc de Lomagne), se cultiva desde el Siglo XIII. Se trata de un bulbo grande de color blanco perlado, resultado de un encuentro entre un *terroir* y un producto apreciado por todos los pueblos.



- **Festival del ajo Violeta de Cadours**

Cadours es una pequeña localidad de 700 habitantes ubicada al sudoeste del país, en la región de Mediodía-Pirineos, Departamento de Alto Garona, en el Distrito de Toulouse.

En el mes de agosto se lleva a cabo el tradicional festival de ajo violeta, tradicional por su color externo púrpura, atribuido a las características de su *terroir* por un suelo de arcilla y piedra caliza, típico de un perímetro de 25 kilómetros alrededor de Cadours.

La variedad Violet de Cadours posee Denominación de Origen Controlada desde 2015 y como denominación de origen protegida desde 2017.

La tradicional fiesta abarca desde exposiciones y ventas de ajo como concursos de ajos en presentaciones artesanales, acompañada por la gastronomía típica de la región.

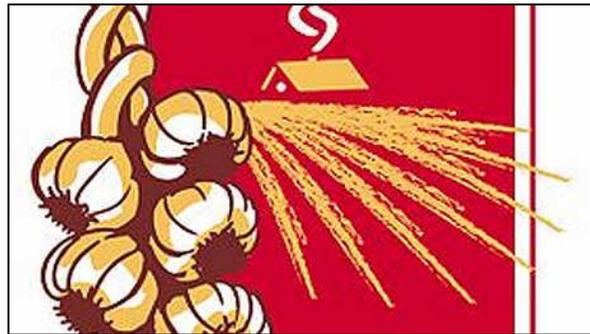
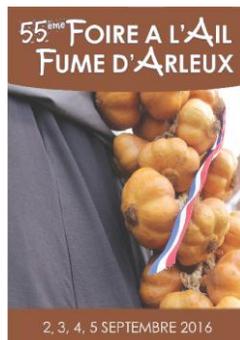


- **Fiesta del ajo ahumado de Arleux**

Arleux es una población localizada en la región de Norte-Paso de Calais, en el distrito de Douai. Desde 1962, el primer domingo de septiembre, un festival popular celebra el ajo ahumado ancestral.

El acontecimiento reúne cerca de 60.000 visitantes que desean llevar el ajo para utilizarlo durante todo el invierno, característica propia de conservación por el proceso de ahumado.

La fiesta comprende concursos de ristras, elección de reinas y todo lo que debe tener un acontecimiento popular, acompañado por la infaltable gastronomía local.

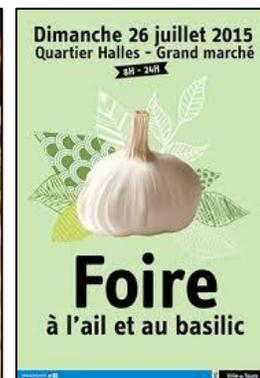


- **Feria del ajo y la albahaca de Loire**

Loire es un Departamento en la parte centro-este del país, que ocupa los tramos superiores del río Loira, y es conocido como "El jardín de Francia".

La Feria del ajo y la albahaca de Loire es una tradición medieval. Cada día de Santa Ana, (26 de julio), los vendedores de ajo y albahaca de la zona se reúnen en el casco viejo de la ciudad para vender sus productos.

Ajo trenzado, albahaca cortada o en maceta para que la puedan cultivar y cosechar en casa, pero también otros productos gastronómicos los esperarán por las calles del casco viejo que se anima con este motivo.



ITALIA

- **Festival del ajo rojo de Sulmona**

Sulmona es una ciudad de la provincia de L'Aquila, en Abruzos, y cuenta con alrededor de 25.000 habitantes. Está situada en el valle del Gizio, en el centro este del país.

Esta gran fiesta que se celebrará en julio en Campo di Fano, se caracteriza por la presentación de su ajo rojo (ecotipo muy solicitado por el mercado agroalimentario) acompañado de tradicionales puestos de comida y música en vivo.



- **Feria del ajo de Voghiera**

Voghiera es una comuna de 4.000 habitantes en la provincia de Ferrara en la región nororiental de la Emilia-Romagna, situada a unos 45 kilómetros al noreste de Bolonia.

Esta feria se ha desarrollado alrededor de la promoción de esta variedad que ha logrado la Denominación de Origen Protegido. La zona de producción de ajo (el área de la antigua *Voghenza*), incluye Voghiera, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta y Ferrara.

El tipo particular de suelo, en el que se cultiva ajo desde el Siglo VII, contribuye a la tipicidad del producto, ya que la presencia de arenas de origen fluvial lo hace particularmente ligero. La fiesta comprende actividades gastronómicas con especial referencia a la dieta mediterránea y otros eventos culturales.



• Fiesta del ajo de Resia

Resia es una pequeña localidad de 1.200 habitantes en la provincia de Udine, región de Friuli-Venecia Julia.

Este rincón de Friuli, encajado entre Austria y Eslovenia, es el hogar de un inusual dialecto con orígenes Paleoslavic. Probablemente un pequeño grupo de personas de la estepa oriental se establecieron en el estrecho valle hace siglos, y con el tiempo desarrollaron su propio idioma. Sus tradiciones de música, bailes, vestimenta y Püst (carnaval) también son únicas.

El aislamiento geográfico ha permitido la preservación de una rica biodiversidad vegetal, que incluye una variedad muy aromática de ajo o "strok". Cada cabeza tiene entre seis y ocho dientes, cubiertos con una piel de color rojo rosado, y sin "cuñas" centrales.

En julio se lleva a cabo el Festival del ajo homenaje al "strok", con su particular aroma dulce, cultivado con técnicas tradicionales, que se siembra en noviembre y se cosecha en julio.

Es un producto de nicho que se convirtió en un presídium *Slow Food* en 2004, que cada año atrae a cientos de personas en el valle "Descubriendo el camino del gusto" organizado por el Ecomuseo de Val Resia.



• Feria del ajo de Vessalico

Vessalico es una pequeña localidad de 300 habitantes de la provincia de Imperia, en la región de Liguria.

Esta feria comienza en 1760 y se lleva a cabo los primeros días de julio de cada año, luego de la cosecha del ajo. Se trata fundamentalmente de un espacio de promoción comercial.

El ajo de Vessalico es un ecotipo local blanco que posee un aroma delicado, un sabor intenso y ligeramente picante con alta capacidad de conservación y de alta digestibilidad debido a las características organolépticas dadas por el clima y el terreno particular de este valle.



- **Feria del ajo de Molino dei Torti**

Molino dei Torti es una pequeña localidad de 700 habitantes en la provincia de Alessandria, región de Piamonte.

Esta feria que se realiza a fines de agosto es reconocida sobre todo por la calidad de su ajo, garantizado por los métodos utilizados por los productores que nunca abandonaron las técnicas tradicionales de producción y conservación.

Las variedades cultivadas en Molino son: el "Borgognone" o "Ravagno" que se cosechan en julio.

La feria se complementa con especialidades gastronómicas en base a ajo (Bruschetta y Panini con Pancetta all'Aglio), música y bailes.



INGLATERRA

- **Festival del ajo de la Isla de Wight**

La **Isla de Wight** es y la isla más grande del país, situada en la costa sur frente a la ciudad de Southampton. Está separada de Gran Bretaña por un estrecho conocido como Solent, sobre el Canal de la Mancha.

El festival es una fiesta gastronómica y artística que se lleva a cabo desde 1983. Situado en las colinas ondulantes en el corazón de la isla, el Festival del Ajo de la Isla de Wight es una de las celebraciones más grandes del mundo.

No se trata solo de ajo. También hay música en vivo, grandes entretenimientos, puestos de artesanía y demostraciones de cocina de los mejores chefs de la isla



FINLANDIA

- **Festival del ajo de Oulu**

Oulu es una ciudad de 190.000 habitantes ubicada en la costa del Golfo de Botnia.

El festival del ajo (*valkosipuli* en finlandés), dura tres días en el mercado de Oulu. Las "noches del ajo" son uno de los eventos veraniegos más famosos en Oulu, donde se ofrece muchos tipos de comida aromatizadas con ajo.



ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Este es un caso muy especial. En esta recopilación solo hemos tomado algunos de los tantos los festivales, ferias y fiestas alrededor del ajo en todo el país. Una página Web los compila a los más de 40 dando fechas, coordenadas y todos los datos necesarios para asistir. <https://www.everfest.com/food/garlic-festivals>

- **Festival del ajo de Gilroy**

Gilroy (California), es una ciudad ubicada en el condado de Santa Clara. El valle al que pertenece fue un famoso productor de ajo, aunque hoy la actividad prácticamente se ha desplazado hacia otras localidades del estado. Está considerado como el festival gastronómico de verano más grande del mundo.

Se extiende durante varios días donde se presentan comidas, bebidas, artes y artesanías increíbles. Fundado en 1979.

Durante el festival no solo se exponen y venden todo tipo de *souvenirs* vinculados al ajo, sino que se comercializan innumerables alimentos y bebidas elaboradas en base a esta especie tales como panes, galletitas, caramelos, bombones, chupetines, mermeladas, jarabes, salsas, encurtidos, aceites, vinagres, vinos y helados.

Más de cien puestos de comidas compiten en el "Gran Concurso de Recetas de Cocina con Ajo", que desprende el olor de cientos de kilogramos de ajos, y hay también concursos de enristrar ajos, de descabezar ajos y de comer palomitas de maíz al ajo.

El periódico *The Garlic Times* (Los tiempos del ajo), publicado en California, está dedicado por completo a noticias relativas al ajo. La fiesta del ajo de Gilroy mueve más de 200 millones de dólares solo en 10 días de festejo.



- **Festival de ajo de Cleveland**

Cleveland es la localidad más poblada del estado de Ohio, en la orilla sur del lago Erie.

El Festival de Ajos de Cleveland se lleva a cabo durante un fin de semana del mes de agosto. El festival se caracteriza por compartir la música con la comida cargada de ajo y también de otras delicias gastronómicas, concursos, elecciones de reinas y eventos culturales.



- **Festival del ajo de Asheville**

Asheville es una ciudad ubicada en el oeste del estado de Carolina del Norte, en un valle de la cadena de los Apalaches, sobre la orilla derecha del río French Broad, una de las fuentes del río Tennessee .

La fiesta anual se ha hecho popular por ofrecer una "Experiencia de Ajo Auténtico y Gratuito", y otras experiencias gastronómicas relacionadas con esta especie, y se jacta de tener "la mejor sensación para los fanáticos del ajo", ya sean productores, cocineros o consumidores.



El festival no es solo comida e incluye talleres de producción para el autoconsumo de esta especie.

- **Festival del ajo de Delray Beach**

Delray Beach es una ciudad del condado de Palm Beach en el estado de Florida. El festival del ajo tiene la reputación de ser el principal evento de comida y entretenimiento en el sur de la Florida y se festeja en enero y al que asisten más de 40.000 residentes locales. Se ha convertido en una institución en el condado y se le llama cariñosamente "la mejor fiesta appestosa de la Florida".

Está dedicado a explorar las numerosas posibilidades de salud y culinarias del ajo. Innumerables recetas y platos únicos han sido creados por chefs profesionales en la competencia de cocina.



- **Festival del ajo y la cosecha de Bethlehem**

Bethlehem es un pueblo de unos 4.000 habitantes ubicado en el estado de Connecticut. La fiesta del ajo y la cosecha se lleva a cabo en octubre de cada año, con demostraciones de cocina con ajo, conciertos en vivo y aprendizaje para cultivar ajo.

Muchos aderezos de ajo, untables, quesos y aceites aromatizados, salchichas de ajo asada, bolas de pan de ajo y ajo, bocadillos de cerdo asado con ajo, ajo frito y helado de ajo son solo algunos de los artículos que encontrarás en nuestro patio de comidas.



- **Festival del ajo de Easton**

Easton es una ciudad de más de 25.000 habitantes ubicada en el estado de Pensilvania.

La fiesta se lleva a cabo en octubre con una gran concurrencia de prestigiosos chef que concursan por elaborar los mejores platos y postres en base a ajo. La misma se complementa con música y bailes populares.



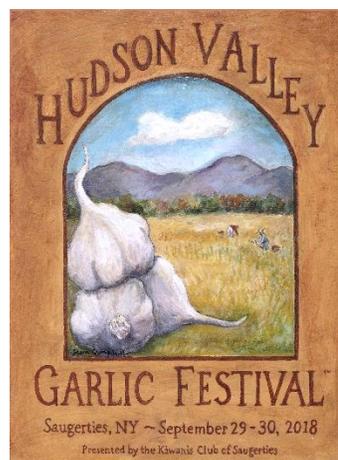
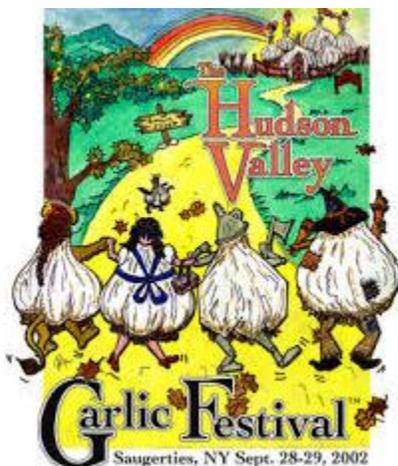
- **Festival del ajo del Valle de Hudson**

El **Valle de Hudson** comprende el valle del río Hudson y sus comunidades adyacentes en el estado de Nueva York.

El festival, que comenzó en 1989, comenzó como un evento promocional para el negocio de hierbas y para el ajo cultivado en el estado de Nueva York.

Se trata del "festival para los amantes del ajo". En la tradición en la que nació, el Hudson Valley Garlic Festival sigue siendo una celebración divertida de la cosecha de lo que, los aficionados al ajo, llaman cariñosamente la "rosa pestilente".

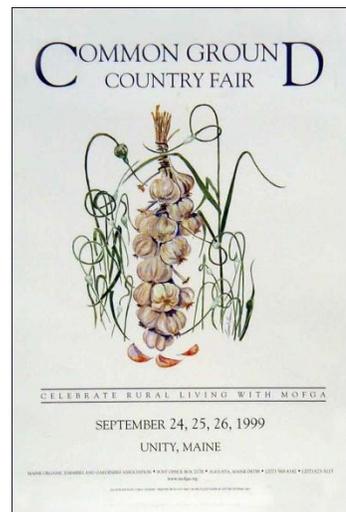
Las actividades incluyen visitas al mercado de ajo, a puestos que ofrecen alimentos enriquecidos con ajo (salchichas, cerdo desmenuzado, sopa de ajo, judías verdes de ajo e incluso helado de ajo), demostraciones de cocina de reconocidos chefs del valle de Hudson, entretenimientos musicales y cursos sobre cultivo y trenzado de ajo, que incluyen miembros de la Fundación *Garlic Seed*.



- **Festival del ajo de la Isla de Mount Desert**

Mount Desert es un pequeño pueblo de 2.000 habitantes ubicado en el estado de Maine. Es un festival de gastronomía donde se destacan los *brownies* de ajo y los dulces de algodón y ajo

El evento comenzó en 1998 y desde entonces se ha convertido en una reunión de restaurantes locales, músicos y amantes del ajo que atrae a más de 800 personas.



- **Festival de la cosecha, miel y ajos de Sussex**

Sussex es una ciudad de 2.000 habitantes en Nueva Jersey, en la que se celebra un festival de agroturismo, ecoturismo, artes y valoración del patrimonio.

Para los amantes de todo lo relacionado con el ajo, se exhiben no solo ajos sino artesanías vinculadas a esta especie.



- **Festival del ajo de Cuba NY**

Cuba es una ciudad en el límite occidental del condado de Allegany, Nueva York, donde anualmente se organiza un festival "a todo ajo" donde se disfruta de gastronomía y música.



- **Festival del ajo de NorthWest**

North West es una localidad del estado de Washington en el noroeste del país, ubicada en la península de Long Beach.

El festival que se lleva a cabo en el mes de junio y está enmarcado como una olimpiada gastronómica de fanáticos por las comidas con ajo.

Los vendedores especializados de comida y artesanía ofrecen el ajo como un producto sobrenatural, preparado y puesta en práctica de todas las maneras imaginables.

Los artesanos muestran las decoraciones con ajo que es la tendencia de moda más popular para el hogar y el jardín, los mismo que joyas, sombreros y ropa cargada de ajo.



- **Festival del ajo de Olde Mistik**

Olde Mystic es una pequeña localidad de 3.500 habitantes ubicada en el estado de Connecticut, en el noreste del país.

Los festivales de ciudades pequeñas en el noreste poseen una cualidad algo mística para ellos. La sensación de antaño y el estilo de mercado de granjeros hacen recordar a los primeros días de Nueva Inglaterra. Allí se puede encontrar deliciosas interpretaciones de platos favoritos de ajo, productos frescos preparados como un mercado de agricultores, música y mucho más.

Durante el día y la noche, decenas de restaurantes locales y establecimientos de servicio de comida servirán, para la compra, deliciosos alimentos relacionados con el ajo. Una gran cantidad de comerciantes, artesanos, autores y artistas se alinean en los caminos mostrando sus alimentos, artesanías, regalos y talentos.

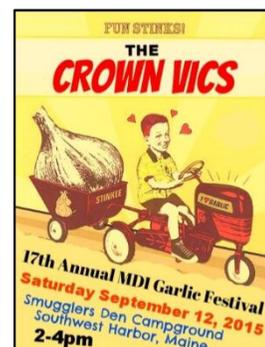


- **Festival del ajo de Maine**

Mount Desert Island (MDI), en Maine, es la isla más grande de la costa del noreste del país.

El Festival anual del ajo celebra la cosecha de la isla, y se celebra a mediados de septiembre en Southwest Harbor.

Es una animada reunión de restaurantes locales y sus platos de comida especial, músicos y otros divertidos entretenimientos, cervecerías y ajos.



- **Festival del ajo de Nostrano**

Nostrano south west Harbor es un pueblo de 1.700 habitantes en el estado de Maine.

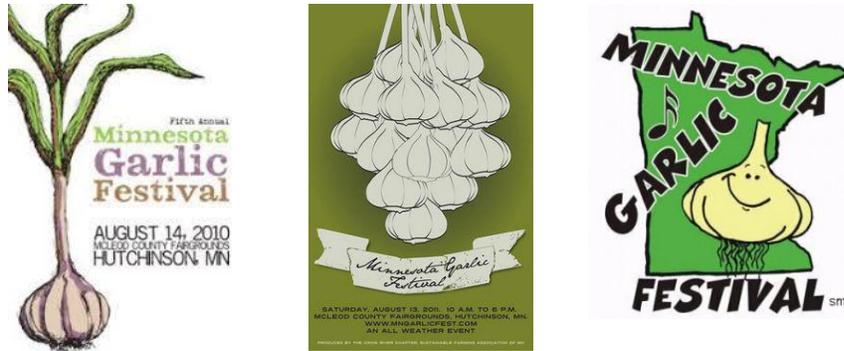
Desde 1998 este festival del ajo se ha convertido en una reunión de numerosos restaurantes locales, músicos y productores de ajo, atrayendo a más de 800 personas al evento.



• **Festival el ajo de Minnesota**

Minnesota es un estado del Medio Oeste, frontera con Canadá. El festival es el principal evento para los amantes del ajo, excelentes comidas locales... y un montón de ajo para disfrutar.

Los productores de ajo de Minnesota obtienen su nueva cosecha de ajo gourmet en el festival, y pueden conservarla en su cocina hasta por un año! Aquí se cultivan más de 100 variedades, cosechadas en julio y curadas a la perfección justo a tiempo para el festival.



• **Festival del ajo de Long Island**

Long Island es una amplia isla densamente poblada ubicada en el sureste del estado de Nueva York que se extiende al este de la misma.

Aseguran que si alguien es amante del ajo debe participar en este festival dedicado a celebrar la comida, la agricultura y la diversión familiar. Esta celebración de setiembre presenta ajo orgánico, una amplia variedad de alimentos inspirados en ajo, artesanías, música en vivo.

Un slogan desafia que si tienes manos rápidas y una boca aventurera debe ingresa al concurso de comer ajo.



Otros festivales del ajo de los EE.UU.



CANADA

- **Festival del ajo de Carp**

Carp es una comunidad rural de 1.200 habitantes en la ciudad de Ottawa, Ontario, a unos 33 kilómetros del centro de Ottawa.

El Festival, que se lleva a cabo en agosto, se caracteriza por la venta por parte de los productores de varios tipos de ajo de más de 60 variedades, complementado con desarrollo gastronómico de comidas étnicas en base a ajo y capacitaciones específicas.



- **Festival del ajo de Cornwall**

Cornwall es una ciudad en el este de Ontario , aproximadamente a 100 kilómetros al sureste de Ottawa , la capital nacional, a 120 kilómetros al suroeste de Montreal.

Esta es una feria rural en la ciudad donde los vendedores y expositores exhiben productos cultivados y creados localmente. El evento cuenta con artesanos, mercado de agricultores, gourmets, talleres y actividades culturales.



- **Festival del ajo de Richmond**

Richmond es una ciudad costera de 220.000 habitantes de la provincia de Columbia Británica y forma parte del área metropolitana de Vancouver.

Lo más destacado del festival es la planta de ajo y sus variedades como Russian Red, Music y Purple Italian Softneck. Los mejores chefs muestran sus deliciosos platos con ajos, acompañados de música en vivo y helado de ajo



- **Festival del ajo de Stratford**

Stratford es una ciudad a orillas del río Avon en el condado Perth al sur de Ontario.

El festival, que se lleva a cabo en setiembre, exhibe productos y competencias de productores de ajo, de trenzados de ajo y competencias de degustación de ajo, acompañados de música en vivo.



- **Festival del ajo de Toronto**

Toronto es la capital de la provincia de Ontario y, con una población de más de 2.000.000 de habitantes, es la ciudad más grande del país, localizada en la orilla noroeste del lago Ontario.

El Festival es la celebración anual, desde 2011, de la cosecha de ajo, donde los agricultores venden ajo, los cocineros locales cocinan con ajo, el público participa de charlas educativas, obtienen un trago de ajo gratis de un barman de ajo, disfrutan paisajes de ajo a la parrilla y concursan su aliento a través de la respiración evaluada en partes por billón.



- **Festival del ajo de Sainte Anne de Bellevue**

Sainte Anne de Bellevue es una ciudad que conforma la Comunidad metropolitana de Montreal Ubicado a 30 minutos del centro.

El festival es un tributo de los agricultores al ajo orgánico, con el que se cocina brindando a los asistentes decenas de alternativas. Se complementa con otras actividades culturales y cursos técnicos referidos a la producción.



CHINA

- **Festival internacional del ajo de Jinxiang**

Jinxiang es el condado de la provincia de Shandong, al noreste del país, reconocido por Guinness World Records como el área de cultivo de ajo más grande del mundo.

Participan del mismo ministros, asociaciones, líderes provinciales y municipales relevantes, expertos y académicos en campos relacionados con el ajo, los líderes del condado de áreas productoras de ajo, distribuidores nacionales y extranjeros de ajo, líderes de plataforma de comercio electrónico y reporteros de medios noticiosos.

El enfoque del último evento es "*Ciencia, Tecnología, Innovación, Desarrollo y Compartir*" y tomó la "*conversión de energía cinética nueva y vieja*" como punto de partida, destacando el papel principal de "*científica y tecnológicamente ajo estimulante*".

El objetivo de promover la ciencia del ajo Jinxiang, desarrollo innovador, ampliar la influencia de Jinxiang Garlic en el país y en el extranjero, consolidar el dominio de la marca "Jinxiang Garlic" en el mercado internacional y realizar la revitalización rural.



- **Festival del Laba en China**

El Festival del Laba en China es una celebración que lleva 15 siglos y está muy unida a la religión. Laba significa el octavo día del duodécimo mes del calendario lunar.

Una de las tradiciones del festival es encurtir ajo en vinagre. La provincia de Shanxi, en el norte de China, es famosa por su vinagre extra envejecido.



AUSTRALIA

- **Festival del ajo de Koonya**

Koonya es una localidad de Tasmania, Australia.

El festival del ajo Koonya, que se realiza en febrero, es el único que celebra la alegría del ajo, la comida que saborea y la música y el arte que inspira.

Es una celebración a través de productos comunitarios, comida y bebida, música y charlas educativas. Este es el lugar para comerciar o comprar ajo, aliento de ajo o cuentos de ajo.



- **Festival del ajo de Meeniyan**

Meeniyan es una pequeña ciudad rural de Victoria, en la carretera South Gippsland entre Leongatha y Foster en Australia.

El festival muestra la mejor y más grande selección de ajo cultivado localmente. Esta es una oportunidad única para explorar la más amplia variedad de ajos en un solo lugar en South Gippsland en Victoria. El slogan es "tenemos tonelada' de gran Aussie Garlic para ti".



Epílogo

Cuando vimos que en más de una oportunidad las exportaciones de ajo en Mendoza superaron ampliamente a las vitivinícolas, y vemos los festejos de la Fiesta de la Vendimia, nos dan ganas de imitarlos (...particularmente en las buenas cosas).

No es lógico tener el 90 % de la producción exportable nacional de ajo y dejar que festejen los otros y peor: que **ii facturen los otros i!**.

De hecho, la Fiesta Nacional del Ajo se sigue festejando al sur de la provincia de Buenos Aires, cuando en dicha zona (quien fuera pionera y gran productora), ya no queda casi nada para festejar debido a, prácticamente, la desaparición de este cultivo.

- ¿Qué le pasa al sector privado que no reacciona pidiendo a gritos que Mendoza tenga su fiesta?
- ¿Qué le pasa a las Secretarías de Turismo de Mendoza de los últimos 20 años que no gestionan una fiesta mendocina vinculada al ajo?
- ¿Por qué no nos damos cuenta que fiestas semejantes mueven prestigio, dinero, posicionamiento en el mundo de los negocios?
- ¿Qué esperamos? ¿Qué otros tomen la iniciativa y nos quiten el negocio?

Nos gustaría una Fiesta Nacional del Ajo (**FINAJO ®**), parecida a la de la Vendimia.

Nos gustaría una Fiesta Nacional del Ajo patrocinada por el Gobierno de la Provincia (... quien recauda buena plata de este sector), y por los ajeros y todos los participantes de la cadena: fabricantes de envases, transportistas, exportadores, proveedores de insumos agrícolas e industriales, servicios, etc.

Hoy las fiestas, ferias y festivales que le rinden honores a esta especie en el mundo organizan:

Aspectos técnicos y comerciales

- Concursos de calidad de ajos frescos
- Concursos de presentaciones de ajos frescos (ristras, roscas, mazos, etc.)
- Concursos de envases y etiquetas
- Cursos y talleres técnicos para productores y consumidores
- Ferias comerciales y mesas de negocios de ajos frescos e industrializados
- Exposición de maquinaria agrícola e industrial específica

Aspectos culturales y sociales

- Concursos gastronómicos de platos con ajo, maridajes y comidas étnicas
- Gastronomía complementaria de la Dieta Mediterránea (aceite de oliva, vino)
- Concursos de arte (literatura, pintura, escultura, etc.) vinculadas al ajo
- Concursos de carrozas y disfraces vinculados al ajo
- Catas y degustaciones de ajos varietales
- Concursos de aliento a ajo
- Espectáculos musicales

En el mundo existe en un extremo fiestas “pequeñas” como la de Vessalico (una localidad de 300 habitantes), en Italia, que sus productores organizados se conforman con un disfrute en familia y promoción de una gastronomía basada en su ajo local, pero en el otro extremo las hay otras como las de Jinxiang (una ciudad de más de 650.000 habitantes), en China que trabajan para imponer su producto en el mundo entero, haciendo depender el negocio de la ciencia y la técnica.

Argentina (particularmente Mendoza y San Juan), está más cerca de este segundo ejemplo, ya que no solo ha desarrollado sus propios varietales sino que los ha caracterizado desde el punto de vista agronómico, gastronómico y nutracéutico.

Vinculadas a esta fiesta se pueden agregar los circuitos del **AJOTOURS**®, la feria **AJONOVIDADES**®, el boletín **INFORAJO**® y el directorio **AJOEMPRESAS**®, como forma de ir creando conciencia del lugar que hemos logrado.

También se puede continuar impulsando la idea-proyecto **ARGENTALIA**®, “La ciudad del ajo”, una parque agroindustrial temático único en el mundo, con capacidad de producir, empaclar, industrializar y despachar ajos desde un mismo punto con todas las instalaciones y todos los servicios concentrados en un punto.

La Fiesta, Feria, o Festival Nacional del Ajo, debe ser el punto donde culmine el disfrute de todo el sector y su entorno luego de tantos meses de trabajo.

No debe existir región en el mundo donde se produzca ajo que no tenga una fiesta, o varias fiestas, dedicada a esta especie. Tal vez en muchas de ellas se exageren sus virtudes o se asocien a bacanales (orgías en honor a Baco, Dios romano del vino, con mucho desorden y tumulto), y fiestas populares.

Podríamos comenzar creando el ESPACIO DEL AJO, buscándole lugar en todas las manifestaciones (Ferias, Festivales), y en todos los organismos (Casa de Mendoza en Buenos Aires, Intendencias municipales, Pro Mendoza, Ente Turismo Mendoza, etc.).

Hemos esperado un largo tiempo, y podemos esperar algo más para consolidar desde ahora una idea-fuerza para que en 2020 la veamos realizada.

Debemos comprometer a los municipios productores de ajo, a los proveedores de insumos y servicios que ocupan un gran espacio económico en la Cadena de Valor Agroindustrial de esta especie, a las organizaciones de productores, empacadores y exportadores de ajo, aliarnos con otras economías regionales como las productoras de aceite oliva (hermano del ajo en la dieta mediterránea).

Debemos estar aliados también con toda la gastronomía de la provincia, promoviendo un sello de AJO ARGENTINO que los identifique.

Tenemos que salir de Mendoza y San Juan promoviendo el consumo del ajo como son las FIESTAS DE LA BAGNA CAUDA (Calchín Oeste, Luque, Colonia Caroya en Córdoba o Humberto Primo en Santa Fe), transformándonos en proveedores formales y oficiales de los ajos que se vayan a utilizar en los miles de platos que elaboran.

La Fiesta, Feria o Festival del Ajo debe ocupar un lugar en el calendario provincial y regional.

ii Que alguien recoja el guante!!