

Proyecto Piloto : Indicación Geográfica AJOS del VALLE de CALINGASTA San Juan

- Un proyecto de los productores de AJOS en el Valle de Calingasta, compartido con las instituciones que apoyan.



SECRETARIA DE AGRICULTURA FAMILIAR



Fuerte reputación en mercados externos. Calidad Especifica por el origen?

AJO BLANCO:

- Textura firme
- Tersura.
- Aroma.
- Color Perla.
- Tamaño, formación de cabeza redonda.
- N° Catafilas.
- Grados Brix.
- Pungencia

Es necesario cuantificar los atributos de calidad:
**CLARAMENTE
ATRIBUIDOS A
FACTORES NATURALES**

iit
Instituto de
Investigaciones
Tecnológicas
Tucumán 1927-N.
Tel. 0264- 4202061

| | |
|--------------------|-------------|
| MUESTRA N° | 2257-O-2011 |
| FECHA | 30/03/2011 |
| OBJETO DE ANALISIS | Control |

| | |
|---------------------|--|
| Denominación: | Ajo Blanco de Calingasta |
| Solicitante: | PROCAL - SECRETARIA DE AGRICULTURA GANADERIA Y AGROINDUSTRIA |
| Extraída por: | El solicitante |
| Fecha de recepción: | 08/03/2011 |

ANALISIS FISICO-QUIMICO

| | | |
|---------------|---------|-------|
| Sodio (Na) | mg/100g | 8 |
| Potasio (K) | mg/100g | 542,2 |
| Calcio (Ca) | mg/100g | 11,7 |
| Magnesio (Mg) | mg/100g | 16,6 |
| Hierro (Fe) | mg/100g | 0,8 |
| Cinc (Zn) | mg/100g | 0,8 |

Lic. Gustavo R. Díaz
ANALISTA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES TECNOLÓGICAS

Ing. Ben. JUAN CARLOS SIERRA
INSPECTOR GENERAL
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES TECNOLÓGICAS



Factores naturales que pueden determinar especificidad:

X EJ: acequias, - 17 c

Recopilación bibliográfica

Aportes de los productores.



Suelo

- Estudios INTA
- Estudios privados

Clima

- Registros de estaciones
- Meteorológicas (INTA y Pcia)

Agua

- Departamento de Hidráulica.
- Análisis privados.

Factores Naturales:

Clima: desértico, árido de alta montaña.

Heliofanía: + de 320 días de sol !

Valle intracordillerano: protección de vientos y de otros agentes.

Altitud: 1300 y los 1700 msnm

La amplitud térmica es muy grande (tanto a nivel diario como anual).

Riego: con agua de deshielo de la cordillera de los Andes, 1º toma, no endicadas (fertilización natural). Buena disponibilidad.

Suelos franco arcillos, con minerales en suelo (magnesio y potasio)

DETERMINAN ALTA SANIDAD



+ barreras fitosanitarias en acceso

CLIMA: Valle de Calingasta

UN AJO BLANCO DISTINTO!!!



Temperatura Media Anual 14,6° C



Temperatura Máxima Media Anual 24,4° C



Temperatura Mínima Media Anual 4,5° C



Temperatura Punto de Rocío 2,6° C



Precipitación Media Anual 74,4 mm



Nieve: jul/ago, hasta 20 cm en el valle



Evaporación Promedio 5,5 mm



Humedad Relativa 40%



Velocidad del Viento 5 Km/h



Vientos sur y nor/noroeste . Zonda.

QUE HICIMOS EN 4 MESES:



Encuesta : 30
productores,
muy
heterogéneo
s!



Entrevistas:
Cámara de
Ajeros,
Productores
de Ajo de
San Juan,
Comercializa
dores,
Mercados.



Historia:
Anclaje
Territorial:
50 años de
producción
de ajo.



Datos de
Factores
Naturales.



OBJETIVACION
Primeros
Análisis de
Carácter
Ización
PLANIFICAC



Tres Talleres.
protocolo

Construcción colectiva de la calidad particular x origen geográfico

Vimos otras experiencias: Francia, Italia, España

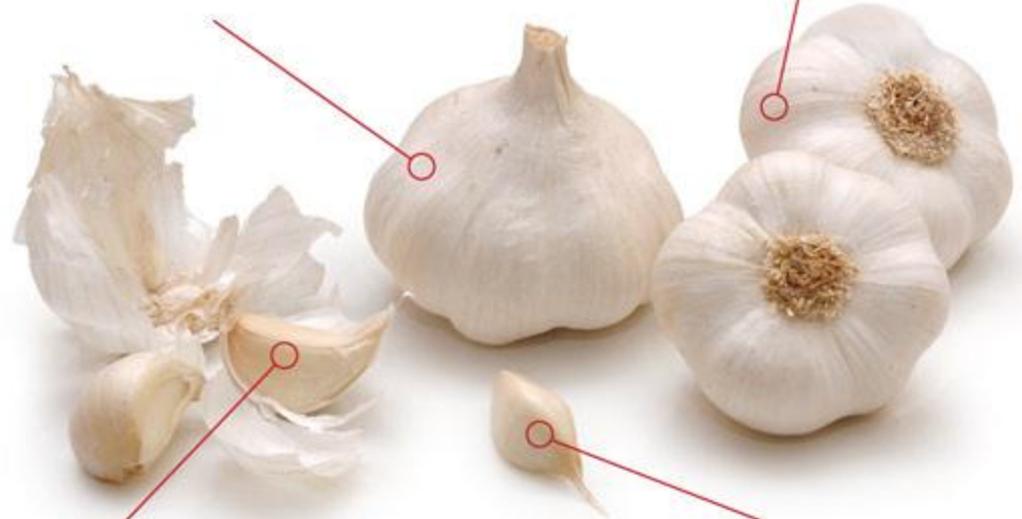


Facilement reconnaissable

il se distingue par la régularité et la grosseur de ses gousses bien rondes de couleur blanche nacrée (colorées parfois de flammes violettes) et d'un calibre supérieur à 45 mm.

Une origine de caractère !

Un festival de saveurs... le goût de la fête...



Ion pour le cœur !

révention des maladies cardio-vasculaires.

Un concentré de bienfaits !

Vitamine C, fer, magnésium, calcium,...

Anclaje territorial, historia:

- Varias producciones sucesivas en el Valle: Trigo, manzanas, nogales, alfalfa.
- Hoy mas de 500 ha de ajo. Llegó a haber casi 500.
- Desde 1960: Gringo Yervabá y Pocholo Amin.
- Ajo colorado y Blanco, a partir de los 70 's: mercado interno.
- 80's: comienzan a venir mayoristas mendocinos, ajo para exportación. La producción de ajo se concentra en el AJO BLANCO, que es el que mejor se expresa en el Valle.
- 1985: Consorcio de Exportadores de Ajo de San Juan, entre ellos: Lepas, Negrín Sanchez, Plana, Amín, Gallardo.
- 2003: experiencia de comercializacion directa a Francia... hace conocido el ajo de Calingasta!. Fracasa, pero el prestigio queda...

Motivación del Grupo:

Mejorar la comercialización.

Mejora del poder de negociación en las ventas

Empacar en el Valle.

Calificar la calidad,
Mantener la sanidad

- (semillas uso propio y/o identificadas)

Mejorar la apropiación de la renta del valor agregado.



Talleres

- Definición: Producto IG: Ajos Blancos cultivados en el Valle.
- Zona: todo el Valle.
- Practicas de cultivo.



DESARROLLO SOSTENIBLE

Ensayos Ajo: AER INTA
Calingasta, apoyo tecnico.

DESARROLLO SOSTENIBLE
COMUNIDADES.
XSTRATA (RSE)

Proyecto Piloto PROCAL II:
IG AJOS DEL VALLE DE
CALINGASA.

APORTES NO
REEMBOLSABLES
PROSAP.



PRODEAR: Plan de
Negocios: ANR: tractor,
plantadora, envases.

Subsidios a Productores
MPyDE.
PROVINCIA.

Nueva estrategia para el
funcionamiento Galpón
de EMPAQUE:
transferencia al Municipio

Reparación Red de Riego.
PROSAP