

[EL HUERTO DE ROSELLÓ]

Ajos tiernos

por JOSEP ROSELLÓ OLTRA

Cama llarga y cama curta son dos variedades de ajos que se cultivan como tiernos en Xàtiva y partidas de los alrededores. El ajo tierno es una delicia del invierno en la gastronomía mediterránea. En las primeras etapas de su crecimiento es un plato extraordinario, con todas las propiedades del ajo seco, alimentarias y curativas, pero rebajadas y aligeradas, en especial el aroma.

La comarca de La Costera, en concreto la ciudad de Xàtiva y alrededores, es la zona de cultivo más importante de todas. La frescura moderada del invierno y las aguas de los ríos Sants y Bellús, disponibles durante toda la época de cultivo, son condiciones favorables al ajo. Los labradores setabenses son maestros en esta verdura de invierno tan humilde y tan especial.

El ajo se siembra espeso, para que se alargue la planta y se dificulte la formación del bulbo y para sombrear y reducir la presencia de las hierbas acompañantes. Con la variedad *cama llarga* empieza la campaña, ya que es el ajo más temprano: sembrado a finales del verano, se puede cosechar en otoño e invierno. La variedad *cama curta* se siembra más tarde y alarga la cosecha hasta el mes de mayo. Este es el ajo que soporta mejor la primavera sin engordar el bulbo, lo que lo dejaría fuera del mercado del ajo tierno. Gracias a la domesticación de las plantas y al saber agrario se pueden encontrar manojos de ajos tiernos en las tiendas de septiembre a mayo.

En Xàtiva este cultivo está datado de hace ya más de 200 años, y se mantiene la costumbre de encargar la simiente de siembra, las cabezas de ajo, a un puñado de campesinos de Mallorca. Han comprobado la calidad de esta semilla, que, como se cría en la isla con menos agua, da un ajo duro y que se grilla y crece muy bien en La Costera. Así que cada año los labradores de Xàtiva telefonan a los compañeros de Mallorca para encargar tanto ajo *cama llarga* como *cama curta* para el año siguiente.

Otra característica local es que, a la hora de cosecharlos, los labradores que no disponen de almacén de confección preparan en el campo los manojos que van al mercado. Para ello inundan el campo de agua, así se arrancan mejor las matas a mano, y allí mismo se pela el ajo y se lavan las raíces, para dejar el manojito perfectamente ligado con tiras de enea. Antes se hacía con paja de arroz, pero corta mucho las manos, mientras que la enea es más suave. Parece sencillo pero es uno de los trabajos más duros del campo, ya



Josep Roselló Oltra



«Gracias a la domesticación de las plantas y al saber agrario se pueden encontrar manojos de ajos tiernos en las tiendas de septiembre a mayo»

que en invierno hace frío y estar muchas horas dentro del agua fresca se vuelve un castigo muy duro.

Actualmente más del 80% del ajo tierno que se cultiva y distribuye en los mercados sale de nuestra comunidad. El mercado que lo consume es principalmente mediterráneo, de Girona a Málaga y en los grandes núcleos de consumo. Es una hortaliza apreciada por su frescura y otras propiedades estimadas en la cocina, donde a veces se confunde con el puerro, otro cultivo de interés pero de uso totalmente diferente.

Pero el futuro es incierto: en los últimos años se ha reducido el cultivo, cada vez quedan menos labradores decididos a afrontar los costes que representa, y además son más mayores. Afortunadamente se ha creado una asociación de productores que quiere mantener el ajo tierno en cultivo y en el mercado. Por eso en abril celebraron la Firall, la Feria del ajo tierno de Xàtiva, para dar a conocer mejor esta especialidad del campo valenciano, tan peculiar y ligada al saber de los agricultores y al paisaje de La Costera. 🌱

Josep Roselló Oltra. Técnico agrícola. Estación Experimental Agrícola de Carcaixent.