- El sector del ajo confía en un próximo repunte de los precios. España
- Desarrollan proceso químico para producción de ajo en Querétaro. México
- Ristras, magia y rock coronan al ajo como verdadero rey. España
- Las Pedroñeras (Cuenca) intentará hacer la ristra de ajos más larga del mundo elaborada hasta la fecha. España
- Degustaciones y actuaciones musicales en la Feria del Ajo. España
- Denuncian aumento a precios carne de pollo, huevos, habichuelas y ajo. República Dominicana
- La cadena de restaurantes koreana “Locos por el Ajo” prepara su expansión por Estados Unidos
- El ajo morado, este año de excelente calidad y menor calibre. España
- Presentación de un libro centrado en el ajo, su mecanización y sus técnicas de cultivo. España
- La bajada de precios del ajo procedente de China ya está afectando a los productores españoles. España
- El ajo sigue cumpliendo función medicinal entre los pueblos más pobres del planeta
- Los Fedtschenko, un matrimonio de botánicos rusos, localizaron el origen del ajo en Asia central

El sector del ajo confía en un próximo repunte de los precios. España

Preocupación e incertidumbre. Esas son las sensaciones que comparten las regiones productoras de ajos en España, tras culminar una cosecha marcada por la "excelente calidad del producto" y por el "pánico injustificado" que ha sembrado en los mercados la "brutal bajada de precios" aplicada por China "de manera inesperada", según explicó el presidente de la Asociación de Productores y Comercializadores de Ajo de Andalucía (Aprocoa), Miguel del Pino, que este fin de semana ha asistido en la localidad conquense de Las Pedroñeras a la Mesa Nacional del Ajo. "Existe desazón en todo el sector a nivel nacional como consecuencia de los precios bajos que se están registrando en todas las regiones productoras de España", indicó Miguel del Pino, quien subrayó que "a priori se daban todas las condiciones para que fuera una campaña extraordinaria en cuanto a precios", dado que quedaban pocos excedentes del año anterior y, además, el ajo chino mantenía precios muy altos, algo que no suele ser habitual.

Sin embargo, de forma inesperada, el país asiático aplicó una disminución de precios, pasando de los dos euros por kilo a 60 céntimos. "Eso hizo que cundiera el pánico en España y que se empezaran a bajar aquí los precios hasta llegar a unos márgenes que casi reportan pérdidas", explicó el presidente de Aprocoa, para quien la devaluación del ajo en el mercado nacional "no tiene ninguna base lógica", pues el producto que entra desde China apenas satisface el 7 por ciento de la demanda total de los consumidores europeos.

Sin embargo, esta agresiva política comercial paralizó las transacciones comerciales, sobre todo por el temor instaurado entre las grandes superficies. En ese sentido, los integrantes de la Mesa Nacional del Ajo han animado al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a solicitar la intervención de la Oficina Europea de Lucha contra el Fraude (OLAF) ante la posibilidad de que ajo chino de contrabando pudiera estar penetrando en el mercado comunitario. "Queremos que se extreme la vigilancia de la entrada fraudulenta de producto, fundamentalmente a través de los países del Este, donde las aduanas pueden ser un poco más permeables", comentó Miguel del Pino, quien reconoció que "la tentación de importar ajo chino de manera clandestina puede ser fuerte, teniendo en cuenta el precio tan bajo que mantiene".

Con todo, el sector se muestra confiado en un repunte de los precios a corto o medio plazo, auspiciado por la "excelente calidad" de esta campaña, que se cerrará entre los 30

y los 35 millones de kilos de ajos recolectados en el área de influencia de Montalbán, un aforo muy similar al del pasado año. Y es que, aunque se había cultivado más superficie, las lluvias inundaron las plantaciones más próximas a los cauces fluviales, impidiendo ese incremento de la producción.

http://www.diariocordoba.com/noticias/cordobaprovincia/el-sector-del-ajo-confia-en-un-proximo-repunte-de-los-precios_819224.html

Desarrollan proceso químico para producción de ajo en Querétaro. México

Lograron adelantar dos meses la cosecha y mejorar la apariencia de la verdura.

Querétaro, 23 jul 13.- Miguel David Dufoo Hurtado, estudiante del doctorado en Ciencias de los Alimentos de la Universidad Autónoma de Querétaro, perfeccionó los procesos químicos para elevar y mejorar la producción de ajo.

Bajo la asesoría del Dr. Edmundo Mercado, profesor e investigador de la Facultad de Química, el alumno señaló que su trabajo inició desde que cursaba la maestría en esta Casa de Estudios, y gracias a investigaciones que han desarrollado otros de sus compañeros del Laboratorio de Fisiología y Bioquímica Pos-cosecha de Frutas y Hortalizas de la Facultad de Química, se han obtenido avances significativos en la cosecha de dicha planta.

Por un lado, se perfeccionó un tratamiento para mejorar el color, pues dijo “se cree que un ajo morado tiene un sabor más intenso y el producto es más atractivo”; a la par se observó que los compuestos de color que detectaron disminuían defectos como las condiciones de “acebollado” y rebrotados; por otro lado, también pudieron adelantar dos meses la cosecha, incrementando las ganancias para los productores.

Para lograrlo, Dufoo Hurtado explicó que almacenaron la semilla a 5°C durante cinco semanas, pues el ajo necesita de temperaturas bajas para su desarrollo. El costo de este

proceso, dijo, no es elevado si se compara con lo que se obtiene al poder vender el producto antes de la temporada.

Actualmente, trabajan con agricultores de Aguascalientes, entidad que se ubica entre las primeras seis productoras, por lo que han colaborado de cerca con el Consejo de Ajo de ese estado y ya hay interesados de Zacatecas, primer productor en el país.

El universitario indicó que el reto para el laboratorio de Poscosecha, es analizar los efectos de los denominados fructanos del ajo, que son cadenas largas de polisacáridos, que al consumirlos provén de probióticos que ayudan en el mejoramiento de la flora intestinal. “Queremos ver si ese tratamiento genera mayor cantidad de fructanos, lo que traería grandes beneficios para el ser humano que los consume”.

“Al mejorar el color, estos compuestos pueden funcionar como una barrera contra los hongos y las pudriciones; la labor del próximo semestre es ver si este tratamiento también puede contrarrestar un poco el efecto, en concreto, la pudrición blanca del ajo que es un problema muy fuerte que no se ha podido resolver”, manifestó.

El alumno acudió a la Texas A&M University donde observó el desarrollo de los procesos químicos en el ajo; ha acudido a congresos internacionales y revistas científicas de renombre; también colabora con una institución en San Luis Potosí y tiene pendiente una con la Universidad de Illinois.

http://www.rotativo.com.mx/noticias/metropoli/queretaro/106722-desarrollan-proceso-quimico-para-produccion-de-ajo-en-queretaro/

Ristras, magia y rock coronan al ajo como verdadero rey. España

La muestra tendrá 300 puestos entre ajos, alimentación, arte, deporte y música.

Desde el pasado viernes, el ajo es dueño y señor de gran parte de los comercios de Santa Marina gracias a la fuerza de unas jornadas que se han convertido en «el complemento perfecto para la Feria del Ajo», como asegura el alcalde de la localidad, Francisco Javier Álvarez. Una feria que echará a andar mañana con la presencia de un centenar de puestos de venta de ajos —30 más que en el 2012— venidos desde Villares de Órbigo, Fresno de la Vega, Zamora, Cuenca y Extremadura.

Y aunque el ajo pone el alma y la esencia, la muestra queda arropada por otros 70 stands de gastronomía —pulpo, escabeche— y artesanía —cerámica, madera, metal— así como cerca de 150 expositores más de productos relacionados con la música, la bisutería o el deporte. «Pese a la variedad, queremos una feria ordenada donde no se mezclen churras con merinas, por eso los vendedores de ajos y alimentación quedarán instalados en la plaza de la Iglesia, mientras que el resto ocuparán las calles colindantes hasta casi el Centro Médico», puntualiza el regidor.

Según las estimaciones realizadas por el Ayuntamiento, se espera que a lo largo de la jornada visiten la feria entre 10.000 y 12.000 personas. «Hablamos de una feria centenaria más que asentada, donde las ventas funcionan y a la que edición tras edición acuden mayor número de productores de ajos. Un importante motor económico para la zona y un escaparate turístico del que los comerciantes se aprovechan el resto del año».

La apertura está prevista para las 11.00 horas de mañana, con la puesta en marcha de los talleres artesanos, la recepción de ristras y cabezas de ajo para el concurso y una visita a la Torre del Reloj. Degustaciones, exhibiciones, fuegos artificiales, la misa y una verbena completan los actos. Como antesala, las campanas repicarán esta noche para dar paso al pregón de Juan Carlos Suarez Quiñones, subdelegado de Gobierno.

De cara al fin de semana las celebraciones continuarán de la mano del Cuarto Festival de Magia Ajo Magic y el Festival Ajo Rock. El primero contará con la presencia de reconocidos magos como César Bueno —que repite experiencia— y Carla Chico como principal novedad. Todo ello conducido por Alfonso El Mago. El sonido rock, por su parte, será cosa de Sinkope y Seiskafes.

La 2 de Televisión Española retransmitirá en directo el domingo la Santa Misa desde la Iglesia Parroquial de Santa Marina del Rey, con motivo de la celebración del vigésimo quinto Aniversario de la Asociación de Transportistas de Santa Marina en Honor a San Cristóbal.

http://www.diariodeleon.es/noticias/provincia/ristras-magia-y-rock-coronan-ajo-como-verdadero-rey_812151.html

Las Pedroñeras (Cuenca) intentará hacer la ristra de ajos más larga del mundo elaborada hasta la fecha. España

El municipio de Las Pedroñeras (Cuenca) ha incluido como actividad dentro del programa de actos de la XLI Feria Internacional del Ajo, que se celebrará del 26 al 28 de julio, la elaboración de la ristra de ajos más larga del mundo.

El objetivo es tratar de batir la marca obtenida en esta localidad, --centro neurálgico de la comercialización del ajo morado--, que consiguió Agustina Ramírez Castillo, que en el año 1998 elaboró una ristra de 70 metros de longitud, tal y como ha informado el Ayuntamiento de la localidad en nota de prensa.

En este sentido, ha sido un vecino del municipio, Miguel Bonillo García, quien se ha marcado el reto de superar dicha marca. La prueba dará comienzo el próximo viernes, 26 de julio, a las 8.00 horas y se prolongará durante los días de celebración de la Feria.

El municipio de Las Pedroñeras estará muy pendiente durante todo el fin de semana de celebración de la Feria de comprobar si Miguel Bonillo García cumple su objetivo y logra superar el récord de Agustina Ramírez.

El Consistorio colaborará con la aportación de todos los medios y recursos materiales y humanos necesarios para el desarrollo de la prueba.

http://www.europapress.es/castilla-lamancha/noticia-pedroneras-cuenca-intentara-hacer-ristra-ajos-mas-larga-mundo-elaborada-fecha-20130723163516.html

Degustaciones y actuaciones musicales en la Feria del Ajo. España

La Feria del Ajo de Santa Marina del Rey continúa durante la jornada de hoy con un programa lleno de actividades. A las 11.00 horas, comenzarán los talleres artesanos, que se prolongarán a lo largo de todo el día. Tras la recepción de las autoridades y personalidades invitadas, se celebrará la misa solemne, que precederá a la degustación gratuita de distintos aperitivos con base de ajo regados por un vino de la tierra.

Pasadas las 14.00 horas, comenzará la exhibición de enristrado de ajos, y se fallará el concurso de ristras, a la calidad y cabezas de ajo. Los actos continuarán hasta bien entrada la noche, con las visitas a la torre y al reloj, y la actuación de la orquesta.

http://www.diariodeleon.es/noticias/provincia/degustaciones-y-actuaciones-musicales-en-feria-del-ajo_812394.html

Denuncian aumento a precios carne de pollo, huevos, habichuelas y ajo. República Dominicana

SANTO DOMINGO.- Dirigentes de varias federaciones y asociaciones del comercio organizado, afirmaron este jueves que en los últimos días han registrado aumentos de precios los principales artículos que conforman la canasta básica, entre estos, la libra de la carne de pollo, la unidad de huevo, las distintas variedades de habichuelas, y también el precio del ajo.

Los dirigentes de las federaciones, Nacional de Comerciantes y Empresarios de la República Dominicana (FENACERD), en FENACODEP, en FEDECOMER, Gilberto Luna, Edwin Gómez, Milida Santana, Francis Mancebo, entre otros, afirmaron que, por ejemplo, la libra de carne de pollo se cotiza entre RD$55.00 y RD$60.00, registrando un incremento aproximado de RD$15.00.

Precisaron, además, que han sufrido incrementos de precios las distintas variedades de habichuelas, cotizándose la pinta a RD$50.00, mientras que la libra de ajo, que debería venderse entre RD$50.00 y RD$60.00, en la actualidad se vende a RD$140.00.

Puntualizaron, asimismo, el cartón de 30 unidades de huevo se vende a RD$150.00, lo que obliga a que se detalle al público a RD$6.00 la unidad.

Significaron que para evitar que se produzcan alzas considerables en los precios de la carne de pollo, la unidad de huevo y en la libra de ajo y de los demás alimentos que componen la canasta básica, es que los comerciantes organizados exigen que se les otorgue un 40% del monto de los productos que serían importados próximamente, lo

que contribuiría en una disminución en las cotizaciones de los productos básicos que conforman la canasta básica.

Bolsa Agroempresarial suspende subasta para importar alimentos

Por otra parte, la Bolsa Agroempresarial, adscrita a la Junta Agroempresarial Dominicana (JAD), suspendió este jueves la subasta que tenía programada para importar una serie de productos alimenticios, entre estos: habichuelas pintas, blancas, gandules secos, y leche en polvo.

La subasta en cuestión será efectuada el próximo martes 16 de julio a las diez de la mañana en el edificio de la JAD, ubicado en el sector de Arroyo Hondo.

http://elnuevodiario.com.do/app/article.aspx?id=336801

La cadena de restaurantes koreana "Locos por el Ajo" prepara su expansión por Estados Unidos

La cadena de restaurantes **"Mad for Garlic"**, que traducido sería algo así como **"Locos por el Ajo"**, es una cadena de comida italiana que cuenta con **20 restaurantes en Korea**, además de otros dos localizados en **Singapur y Yakarta** respectivamente.

Ya os hemos hablado de ella en un post anterior, pero es que ahora la cadena ha anunciado sus planes para llevar su cocina al mercado norteamericano. Para ello, Mad for Garlic se ha aliado con BCW, una firma consultora centrada en la expansión de negocios

koreanos, que **está buscando al aliado norteamericano ideal para montar su red de franquicias.**

La iniciativa del **primer restaurante**, **inaugurado en Korea en 2001**, fue de Caroline Nam, una koreana amante de la comida italiana.

Cuando entras en un "Mad for Garlic", parece que estés en otra época, puesto que la **decoración recuerda a una taberna medieval europea**. Los clientes pueden elegir entre más de 50 **platos** en la carta; todos, por supuesto, con ajo, y con nombres tan llamativos como ***Asesino de Drácula***, un entrante de pan de ajo y mantequilla servido con una cabeza de ajos frita en aceite de oliva y anchoas. También está la ***Pizza nevada de ajo* o *Filete al ajo***. Y, de postre, cómo no**, *Helado espolvoreado de ajo***, que, además, se sirve con una galletita de ajo.

"Mad for Garlic" **se enorgullece de utilizar más de 10 variedades de ajo en sus platos**. En la entrada de todos los restaurantes un cartel explica a los comensales los motivos por los que están "locos por el ajo" y avisan que a nadie le debe importar el mal aliento una vez atraviese sus puertas.

En Korea esta cadena de restaurantes es muy conocida y apreciada. No deja de crecer y de abrir nuevos locales. Su secreto: **buenos precios, menús para toda la familia** y…por supuesto…sus especiados platos…todos con ajo.

Así es que nada, igual si en un tiempo visitáis Estados Unidos os encontréis con un Mad for Garlic. ¡Ya nos contaréis!

http://www.victoryvictor.com/la-cadena-de-restaurantes-koreana-locos-por-el-ajo-prepara-su-expansion-por-estados-unidos/

El ajo morado, este año de excelente calidad y menor calibre. España

A punto de concluir la recogida del ajo morado en **Las Pedroñeras** y del comienzo de la fase de corte, desde UPA Cuenca y ASAJA han hecho las primeras estimaciones sobre el desarrollo de la campaña.

La producción del ajo más genuino y afamado de nuestro país **disminuirá ligeramente**, puesto que las bajas temperaturas de la primavera han hecho que el **calibre** sea **algo menor**. **La calidad**, sin embargo, **parece que será excelente** por las pocas lluvias, informan desde estas organizaciones agrarias.

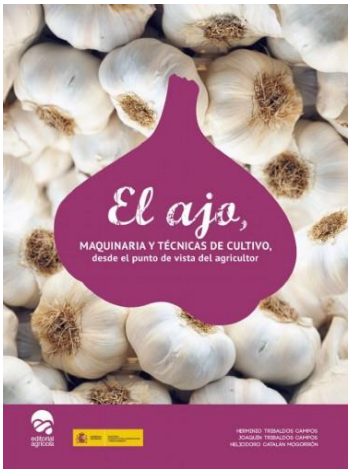
Lo que parece ser todavía una **incógnita es el precio**. Habrá que esperar unos días hasta que se vayan produciendo las primeras operaciones.

Donde sí se han dado ya **precios bajos** han sido **en las operaciones de ajo temprano**, cosa incomprensible para UPA y ASAJA, puesto que todavía no ha llegado el ajo procedente de China. Según la patronal agraria, una **posible explicación** se encuentra en la **falta de financiación de las empresas**, apremiadas por los pagos y las prisas por vender el producto.

Fuente. Radio Azul-Cadena Ser

http://www.victoryvictor.com/el-ajo-morado-este-ano-de-excelente-calidad-menor-calibre/

Presentación de un libro centrado en el ajo, su mecanización y sus técnicas de cultivo. España



El próximo 26 de julio, en la XLI **Feria Internacional del Ajo**, que se celebrará en **Las Pedroñeras**, Cuenca, se presentará el libro **"El ajo, maquinaria y técnicas de cultivo"**, cuyos autores son Heliodoro Catalán Mogorrón, Herminio Tribaldos Campos y Joaquín Tribaldos.

La obra, publicada por Editorial Agrícola Española, **analiza la evolución del cultivo de ajo en nuestro país**, marcado por un importante **proceso de mecanización.**

El ajo ha sido tradicionalmente un cultivo manual, apenas mecanizado, con una gran demanda de mano de obra para todas las operaciones: desgrane, siembra, escarda, "despalote", recogida, corte y pelado. En pocos años esto ha cambiado de forma vertiginosa y hoy casi todas esas labores se hacen de forma mecanizada.

Esta evolución ha hecho, que un cultivo localizado y minoritario se haya convertido en un **producto de referencia en el mercado mundial**, en el que **el ajo español** es ampliamente reconocido por su calidad y propiedades.

El libro es un **manual acerca de la mecanización específica del ajo**, y está estructurado en tres bloques. El primero, se centra en la planta, sus necesidades, sus enfermedades y las plagas que la atacan. El segundo, trata la mecanización del cultivo, que ha hecho que el ajo pase de ser un cultivo social a un cultivo totalmente mecanizado. Y, por último, el tercer bloque está dedicado a hablar de la rentabilidad del cultivo, así como sus formas de comercialización.

La intención de los autores es que esta obra contribuya a reconocer la **profesionalidad de nuestros cultivadores, de nuestras empresas fabricantes de maquinaria** especialista **y** la gran labor de marketing y comunicación que están haciendo las **empresas comercializadoras** en el mercado exterior.

Fuente: Editorial Agrícola

Fotografía. Editorial Agrícola

http://www.victoryvictor.com/presentacion-de-libro-centrado-en-el-ajo-su-mecanizacion-sus-tecnicas-de-cultivo/

La bajada de precios del ajo procedente de China ya está afectando a los productores españoles. España

El presidente de la Asociación de Productores y Comercializadores de Ajo de Andalucía (Aprocoa), Miguel del Pino, manifestó ayer que los **bajos precios del ajo chino en los mercados internacionales** ya están afectando a los agricultores españoles y a los andaluces, en concreto, que exportan la mayor parte de su producción. Del Pino, sin embargo, prevé que la campaña de recolección del ajo iniciada el pasado mayo en la comunidad autónoma, concluya con una cosecha de unas 40.000 toneladas de ajo de muy buena calidad.

En rueda de prensa, Del Pino ha precisado que al inicio de la campaña el precio que estaban percibiendo los agricultores empezó muy bien, pero, “inesperadamente China ha bajado increíblemente los precios de sus ajos, dejándolos casi por los suelos, **haciendo que el mercado del ajo se tambaleara un poco**”. Hasta hacía no muchas semanas, señaló también el presidente de Aprocoa, los ajos estaban a un “precio aceptable” y en la competencia con los ajos españoles, se auguraba una buena rentabilidad a los ajeros de Andalucía, que es la principal productora de España, tras Castilla-La Mancha.

Como ya os comentamos en un post anterior, la situación de la **cosecha china de ajo** es muy distinta a la del año pasado. Los precios para esta temporada están siendo bajos, sobre todo debido a la **gran cantidad de ajo todavía almacenado** (cerca de 130.000 toneladas) **y al incremento de las hectáreas plantadas** este año (alrededor de un 20% con respecto a las plantadas el año pasado).

Fuentes utilizadas: Europa Press

http://www.victoryvictor.com/la-bajada-de-precios-del-ajo-procedente-de-china-ya-esta-afectando-los-productores-espanoles/

El ajo sigue cumpliendo función medicinal entre los pueblos más pobres del planeta

Aunque bien es cierto que en las sociedades más desarrolladas las **medicina herbal y los remedios populares** han dado paso a los avances científicos y a lo que hoy conocemos como medicina moderna, en otras partes del mundo, sobre todo **entre los pueblos más pobres**, este tipo de medicina todavía sigue vigente, y mucho.

Así, **el ajo** nunca ha perdido su puesto como **medicina importante entre estos pueblos**, sobre todo gracias a su accesibilidad y versatilidad, ya que **cubre muchas dolencias** de muy diverso origen.

En nuestro post de hoy os mostramos algunos ejemplos. En **Irán** la gente mastica ajos **para evitar catarros y gripe**. Los druze, un pueblo de las zonas montañosas del **Líbano e Israel**, dan a las mujeres grandes cantidades de ajo durante diez días **después del parto a fin de prevenir infecciones** y ayudar al útero a regresar a su tamaño normal. Muchos **gitano**s de todo el mundo lo usan sobre todo machacado con leche para toda clase de **dolencias infantiles**. En el **Tíbet** se fermenta con mantequilla y cereales para producir una **medicina de uso general.**

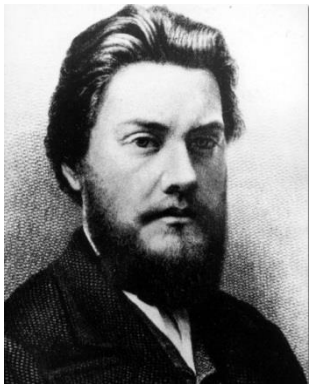
Pero no sólo entre los pueblos menos desarrollados económicamente se usa en ajo como medicina. En **Rusia** el ajo es altamente recomendado, sobre todo para **fortalecer y mejorar la circulación de los ancianos**: se mezcla ajo y cebolla con vinagre de manzana y miel hasta lograr un jarabe. En **Europa** los remedios caseros incluyen aplicar ajo machacado a **mordeduras y picaduras**, jarabe de ajo **para la tos** o una rodajita de ajo en los oídos para las **infecciones** de los mismos.

Son tantos los usos que se le da al ajo en todo el mundo, que este post resultaría interminable. Os citamos para otro día y os seguimos contando. ¿Os parece? Saludos amigos.

Fotografía: ©Linda Título: Allium Sativum Bajo licencia Creative Commons BY-2.0

http://www.victoryvictor.com/el-ajo-sigue-cumpliendo-funcion-medicinal-entre-los-pueblos-mas-pobres-del-planeta/

Los Fedtschenko, un matrimonio de botánicos rusos, localizaron el origen del ajo en Asia central



Los botánicos creen que **el ajo procede de Asia central, al norte de Afganistán y al noroeste del Tíbet**, en el cruce de la frontera sur de Rusia y la del oeste de China. Esta zona siempre ha sido una **ruta importante en la historia de la humanidad**. Los conquistadores hunos y mongoles la atravesaron. Alejandro Magno también pasó por allí camino a la India.

Entre los muchos exploradores de aquella región estaban los **botánicos rusos Alexis y Olga Fedtschenko**, que vivieron y trabajaron durante la segunda mitad del siglo XIX. **Descubrieron muchas especies de plantas** del grupo botánico al cual pertenece el ajo, el género Allium. La mayoría de las que encontraron crecían en las cañadas que daban acceso a las grandes cordilleras. Una de ellas, llamada ***Allium Longicuspis*** **tiene la apariencia del ajo que conocemos**. **Allí** y en ningún otro lugar del mundo **crecía la planta en su estado salvaje**. Es por eso que parece ser el lugar original de la planta del ajo. Desde allí, el ser humano debió recogerla y después cultivarla diseminándola por todo el mundo.

Os parecerá extraño conectar el ajo con las montañas de Asia centra en vez de con el Mediterráneo, pero debéis saber que **el ajo** se adapta de manera extraordinaria a los diferentes climas y que **crece en la mayoría de las regiones del mundo**. Solamente hay dos excepciones: no se puede cultivar en el Ártico y tampoco en la selva ecuatorial. Curioso…¿Verdad?

Pues nada amigos, esperemos que os haya gustado esta pequeña reseña de historia y botánica en la que hemos convertido hoy nuestro post. ¡Un saludo a todos!

Fuentes utilizadas: "El ajo, un remedio natural", Stephen Fuldes y John Blackwood
Fotografía: Alexander Fedtschenko, 1844-1873

http://www.victoryvictor.com/los-fedtschenko-matrimonio-de-botanicos-rusos-localizaron-el-origen-del-ajo-en-asia-central/