"Alicina", nueva marca de ajo para valorar el papel de la mujer rural

La cooperativa San Isidro 'El Santo', que trabaja con el producto desde 1963, ha lanzado la nueva marca de Ajo Morado de Las Pedroñeras 'Alicina', con sello IGP. La marca nace para revalorizar a la mujer rural y al trabajo que desde hace décadas ha desempeñado en el cultivo de este producto.

Como se detalla en el video explicativo lanzado con motivo del estreno de la marca este 14 de diciembre, **la cooperativa está compuesta en más de un 80 % por mujeres que trabajan en puestos de manipulación y preparación del producto**, además de ostentar la mayoría de los puestos tanto intermedios como directivos.

Las mujeres son encargadas de realizar la selección de los ajos más óptimos para el cliente. Posteriormente, **se prepara el ajo a través del proceso de pelado y embolsado**. Pero no solo están en el trabajo manual si no que han promocionado y ocupan gran parte de los cargos de responsabilidad, contribuyendo así a la baja tasa de desempleo femenino en la comarca.

Como explica **María José Arellano, gerente de la Cooperativa 'El Santo**', "en homenaje a nuestras raíces, con las mujeres como indispensables en nuestra historia, se lanza la nueva marca de Ajo Morado 'Alicina': un símbolo para poner en valor a la mujer rural y al trabajo que desde hace décadas desempeña en la producción".

Ajos con semilla mejorada con I+D+i

'Alicina' aparecerá en las mallas de **Ajo Morado de Las Pedroñeras con IGP** que llegan al consumidor final. Además, **desde la cooperativa también preparan "una edición especial de**

lanzamiento que irá en una caja de madera. Próximamente se podrán adquirir también a través de la tienda online, apunta la gerente.

Los ajos ‘Alicina’ son seleccionados cuidadosamente entre las trabajadoras, escogiendo solamente aquellos con las mejores características para pasar a continuación al proceso de pelado, donde se trabajan a mano cada una de las cabezas, eliminando las peores capas y obteniendo un ajo perfecto tanto en apariencia como en calidad y sabor. Además, “son obtenidos de la semilla propia, la cual se crea en el laboratorio de la cooperativa **gracias al proyecto de I+D+i, por lo que se garantiza la calidad y excelencia del producto, con lo que la marca se revaloriza”.**

Desde 2013 llevan a cabo en el laboratorio propio un proyecto innovador de mejora vegetal a través de un proceso de cultivo de meristemos in vitro, por el cual se obtiene la propia semilla libre de virus y de enfermedades, con lo que se garantiza una cosecha más productiva, y la calidad del ajo morado de Las Pedroñeras mucho más mejorada y con menor riesgo de enfermedades. Por lo que “esta semilla, exclusiva para los socios, ofrece producciones más rentables y mejoras en el medio ambiente porque se usa menos fertilizante”, explica María José Arellano.