

Ají

ecuatoriano deleita y pica en el exterior

< POR PAÚL ROSERO >

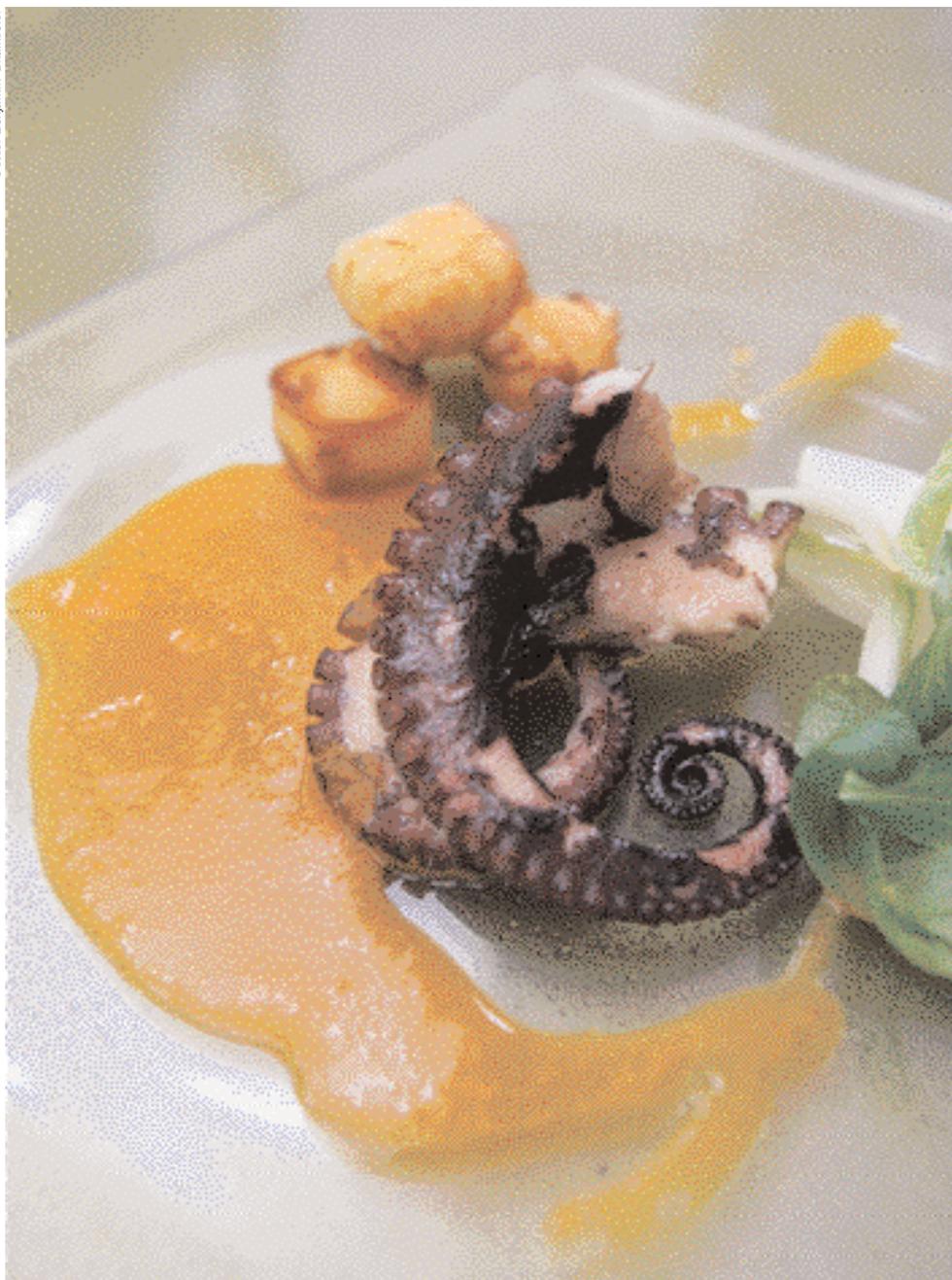
La América del siglo XVI ofreció sin duda un nuevo mundo de sabores, aromas y preparaciones para las viejas Europa y Asia. América contribuyó al mundo con papas, tomates, maíz, fréjol, calabaza, ají, vainilla, cacao, tabaco, etc. Entre esos productos nuevos para los paladares del hemisferio oriental estaba el ají, planta solanácea nativa de América cuyo probable origen lo sitúan los paleobotánicos entre Bolivia y el sur de Brasil, pero que para la llegada de los españoles ya se había extendido a todas las culturas andinas y mesoamericanas. Se identifican hoy 20 especies silvestres y más de 200 cultivares en todo el mundo.

La palabra *ají* tiene etimología quechua: *arawak axi*, que significa “fruto picante”. Los incas (y, probablemente antes de ellos, los manteños, los más grandes mercantes de la Mar del Sur) comercializaron este vegetal llevándolo a Norteamérica, donde los aztecas lo llamaron *chilli*. En lo que hoy es Ecuador, los indígenas llamaban al ají *uchu*.

El principio activo que produce el picante de los ajíes se debe principalmente a la capsaicina, un alcaloide que se genera y acumula en unas glándulas situadas en la unión de la “placenta” o las llamadas “venas” y “paredes” del fruto de ají.

En nuestro país, el ají es consumido en una salsa, es decir, no directamente. Para una parte de los consumi-

Fotos: Benjamín Chambers.



dores, el ají se prepara como una salsa fuerte, solo con agua, cebolla y sal. Pero la mayoría la prefiere mezclado con tomate de árbol, a lo que le añaden chochos y tomate riñón, presentación en la que el ají es el fiel acompañante en los hogares de los ecuatorianos, que no pueden imaginarse consumir un plato de mote, de guatita, de loco de papas y tantos otros sin ají.

Es conocido que en algunas mesas quiteñas, cuando hay invitados se ponen los dos preparados de ají, pues la familia consume el fuerte mientras que el que tiene tomate de árbol es llamado “para turistas”, por si acaso los invitados encuentren muy fuerte al primero.

Pero como comenta **Julio Avendaño**, chef peruano del restaurante Theatrum de Quito, el ají no solo es utilizado para tornar picante la comida, pues si se evita lo picante al prepararlo, sirve para hacer salsas, vinagretas o guisos. Como demostración, prepara al instante un pulpo a la parrilla que consiste en sazónarlo con ají amarillo, junto con crocantes de yuca y queso. Para sacarle el picante y quedarse con el sabor, se debe hervir el ají, sacar la membrana interna—donde está la capsaicina— que es la que pica. Según Avendaño, en otros casos el ají se pasa en agua con azúcar para aprovechar su sabor. Entre los que más utiliza para preparar sus platos están el ají mirasol, el chipotle, el amarillo, el rocoto y el limo. Además, afirma que el ají previene el cáncer de colon y de estómago. “Claro, siempre que se lo consuma moderadamente”, advierte.

Producción de ají en el país

Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador (MAG), en el año 2005 se cosechó un total de 177 Ha de ají, siendo Carchi y Guayas las provincias con mayor área cosechada con 45 y 43 Ha, respectivamente, seguidas, en ese orden, por Manabí, Los Ríos, Imbabura, Pichincha, Azuay, Orellana y Tungurahua. En total, se tuvo una producción de 455 TM de ají en el país (*Cuadros 1 y 2*).



JULIO AVENDAÑO
chef peruano del restaurante Theatrum de Quito.

Proají, 13 años en Ecuador

Proají comenzó en Ecuador desde 1993 como una extensión de un negocio familiar de **Phillip Baker**. La familia Baker ha producido la materia prima para la salsa Tabasco desde hace ya 30 años en Venezuela y Colombia. Proají tiene una relación con esta empresa casi familiar ya que ha crecido con ellos y les ha ayudado a mantener la producción de su materia prima, además de mejorar las variedades del ají. “En 1993 se decidió comenzar sembríos en Ecuador por su ambiente favorable para la agricultura como son sus tierras, climas y ambiente social. Desde 1993 la operación ha crecido en 100% y se ha ido diversificado a otros tipos de ají”, señala **Imelda Echavarría**, de Proají.

Proají produce diferentes tipos de pastas de ají como materia prima para salsas, encurtidos, ahumados, y también ají seco, como materia base para diferentes tipos de alimentos, como embutidos, *snacks* y enlatados. “No producimos productos terminados y nos especializamos solamente en dar la mejor alternativa de ingredientes con ají para dichos procesos, como son pastas

de ají, salmueras, ají seco, etc”, precisa Echavarría.

Cuentan con oficinas administrativas en Quito, mientras sus instalaciones de proceso están ubicadas en Santo Domingo de los Colorados. En el área administrativa laboran 15 personas, y la ejecutiva señala que “indirectamente damos ocupación a más de 300 familias campesinas en el país”.

En efecto, los sembríos, cultivados por campesinos privados, están por todo el país (Esmeraldas, Manabí, Santo Domingo, Quevedo y Santa Elena). Desde el año pasado están en la zona norte del Perú. Con ello han llegado a un total aproximado de 200 hectáreas.

Su mercado principal, según Imelda Echavarría, es EEUU, pero señala que ya están abriéndose paso en mercados competitivos como Canadá, México, Europa, Japón y países árabes.

En Ecuador venden el ají a varias industrias que producen salsas y *snacks*.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN DE AJÍ 2005

CUADRO 1		
Provincia	Superficie Cosechada (Ha)	
Carchi		45
Guayas		43
Manabí		39
Los Ríos		20
Imbabura		11
Pichincha		8
Azuay		4
Orellana		4
Tungurahua		3
Total		177

FUENTE: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PROYECTO SICA.

CUADRO 2		
Provincia	Producción (Tm)	
Carchi		135
Manabí		103
Guayas		102
Los Ríos		48
Imbabura		21
Pichincha		19
Azuay		14
Orellana		11
Tungurahua		2
Total		455

FUENTE: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PROYECTO SICA.

El ají “Olé” y los sabores ecuatorianos

La empresa Especies Exóticas Cía. Ltd. que produce ají bajo la marca “Olé” se encuentra operando desde el año 1997, cuando GESTIÓN hizo un reportaje sobre sus esfuerzos iniciales (GESTIÓN N° 31, enero de 1997). Como se decía entonces, esta empresa surgió de la idea de lanzar una línea de productos exportables, novedosos, que combinen sabores propios del Ecuador y sabores por los que el Ecuador es conocido mundialmente, ratifica el ingeniero **Pedro Vega**, gerente general de Especies Exóticas. “Nuestra meta es ofrecer salsas únicas con una combinación de sabores que no solamente den ‘picante’ a las comidas, sino que les agreguen un sabor único y les den un toque especial”, comenta.

Su principal línea son los productos picantes, embotellados para el consumo final en pequeñas botellas de salsa. Entre esos están: ají con maracuyá, ají con tomate de árbol, ají con frutas y jengibre, ají Tena, Salsa Jalapeño Gold, Salsa Chipotle Gold y Jalapeños Encurtidos. “Para exportación tenemos salsas para marinar de coco y frutas, de papaya y jengibre y de chipotle. Además producimos salsas de ají con otras marcas según las exigencias del cliente, para exportación”, dice Vega.

Tienen su fábrica en Tumbaco, con un total de 20 empleados. No poseen sembríos directamente, pues compran las diferentes variedades a través de una empresa que se dedica a esta actividad.

Sobre la exportación, Vega señala que “sin una base fuerte de ventas nacionales es muy difícil entrar en el campo de la exportación”. En este momento exportan cantidades bajas, y su meta es consolidar en este año el mercado nacional y entrar nuevamente a la exportación con fuerza a mediados de 2007.

Sus productos han salido rumbo a Inglaterra, Singapur, EEUU, Israel, México, Suecia, Colombia. Su principal mercado es el estadounidense.

Por el tipo de producto *premium*, el principal canal de distribución que tienen son los supermercados. “No tenemos un producto para distribución en canales tradicionales”, dice Vega.

Volviendo a la historia

Fue nada menos que don **Cristóbal Colón** el primer europeo en probar comida con ají. Y a él se le da el crédito de haberlo introducido en Europa y, consecuentemente, en África y Asia. Luego de probarlo en su primer viaje, Colón pidió que le mostraran la planta cuyo fruto tenía “el picante de la pimienta”. El almirante lo llamó pimienta roja, por el color de esos frutos. Estas plantas fueron más tarde clasificadas como “*Capsicum*”. Desde su descubrimiento, el ají fue incorporado inmediatamente a la cocina mundial. Investigadores del “*Capsicum*” usan indistintamente los términos ají, chile o pimienta como términos vernaculares.

Hoy se encuentra en todo el mundo: cocinas como la tailandesa o la china emplean el ají, cuyo picante excita las papilas gustativas, genera salivación y, aunque algunos dicen que su exceso oculta los sabores, otros defienden que más bien los exalta de una manera sublime. 