

Ajíes peruanos Sazón para el mundo



Color y picor PROTAGONISTAS DE NUESTRA SAZÓN



La variedad Capsicum, a la que pertenecen los ajíes peruanos que dan el toque de sazón a nuestra cocina, es objeto de investigación a nivel interinstitucional, con el fin de establecer las bases de un estudio serio en torno a uno de nuestros insumos más representativos. El equipo del Área de Gastronomía de Publicaciones y Multimedia de El Comercio se encargó del desarrollo editorial y de contenidos de "Ajíes peruanos. Sazón para el mundo", a pedido de la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), que lo presentará hoy, a las 5 p.m. en el teatro La Cabaña. Su precio en librerías será de S/.29, pero en Mistura 2009 lo encontrará de oferta a S/.19.

Historia, ciencia, mística, mercado y tradición culinaria. A partir de múltiples enfoques, la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), presidida por el chef Gastón Acurio, se lanza al estudio del milenario ají peruano –que no es solo uno, sino muchos–.

Un trabajo que será de largo plazo y que congrega a diversas instituciones, como Apega, el Programa de Hortalizas de la Universidad Nacional Agraria La Molina, el Instituto Nacional de Innovación Agraria y el Instituto de Investigaciones en Hotelería y Turismo de la Universidad de San Martín de Porres, con el subsidio del Ministerio de Agricultura y el apoyo de Prom-Perú.

Y en esta búsqueda de información sobre nuestro insumo básico, el primer resultado es "Ajíes peruanos. Sazón para el mundo", un libro que busca informar a todos, el que cocina y el que no, en un lenguaje sencillo y que plantea –como dijimos al principio– no solo aspectos culinarios, sino también históricos y culturales, además de científicos y curiosos (¿alguna vez se preguntó por qué pica el ají?).

El libro de más de cien páginas está organizado por capítulos que empiezan por la historia del Capsicum, especie a la que pertenecen todos los ajíes peruanos. A continuación, la investigación se centra



en las curiosidades que surgen día a día, bajo el título ¿Por qué pica? Luego explica por qué el ají está tan inmerso en nuestra cultura.

El mercado se analiza a continuación. Desde su pasado y presente, pasando por la cadena productiva hasta llegar a analizar las posibilidades de comercialización mundial.

Finalmente, el ají revela su presencia en cada rincón del país, pues en costa, sierra y selva lo quieren por igual. Las recetas, infaltables para tentar al lector, también están incluidas en esta colorida edición, que sale a la venta desde hoy a través de la Feria Gastronómica Mistura 2009.