



AVANCE

Rajoy ofrecerá a Sánchez entrar en un Gobierno de coalición y otras cuatro claves del día »

LA MEMORIA DEL SABOR ›

Perú busca sus ajíes

En el universo del picor peruano no hay término medio

IGNACIO MEDINA

23 JUN 2016 - 23:14 CEST



Variedades de ajíes; entre ellas, el ají pucunucho, de color rojo, una de las más picantes.

El ají pucunucho es chico, estrecho, retorcido y se muestra con colores que viran del naranja al amarillo, aunque también puede ser descaradamente verde. Se cultiva en la cuenca amazónica, es difícil verlo en los mercados peruanos y mucho menos en los restaurantes limeños; da igual si grandes, chicos o medianos. Es un pariente más o menos cercano con el chile habanero (ambos pertenecen a la familia de las capsicum chinense) y representa la cumbre del picor en las huertas peruanas, con bastante diferencia respecto a los demás ajíes. No es un dato determinante, porque cuando se habla de ajíes importa mucho más la capacidad

aromática que el picor, pero ahí queda el detalle. Tal vez sea el nombre y su récord de picor lo que nos ayuda a recordarlo, porque no hay muchas otras referencias sobre este pucunucho.

Sólo es una entre las más de 350 variedades de ajíes registradas en los últimos años por el Programa de Hortalizas de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM). Doy un paseo por los huertos del Programa guiado por Roberto Ugas, su responsable, para encontrar una realidad que pocos imaginan. Ajíes de todas las formas y colores imaginables, mostrando su esplendor en este extraño final de verano limeño, empeñado en saltarse el otoño para enganchar directamente con el invierno.

La mayor parte de las producciones llegan del norte del país y de la región amazónica, y los nombres son en muchos casos extraños. Uno, al que llaman “trueno” y viene de Bagua (región de Amazonas), es amarillo, diminuto y alargado. Destaca por su aroma envolvente, aunque no tan llamativo como el charapita, ese otro ají amazónico esférico y chico que se ha consagrado en los últimos tres años, hasta ocupar un lugar estable en los mercados de Lima. Es el protagonista de conservas —aceites aromatizados, pulpa en vinagre, salsas...— cada día más cotizadas. Encuentro el ají pacae, grande, alargado y carnoso, procedente de las huertas de Ilo (junto a la frontera con Chile), el matiuchu, el ayuyo, el malagueta, el ojo de pescado, el ají de suegra... Son nombres prácticamente desconocidos para la mayoría de los peruanos.

En el universo del picor peruano no hay término medio. Puedes ser tan popular como el ají amarillo, el limo, el mirasol, el escabeche o el panca, que se deja secar en la misma planta y toma unas sugestivas notas ahumadas, o vivir en la clandestinidad, como variedades cuya existencia ignoraba hasta anteayer: bombucho, shiushin, pillis, challaruro, motelito, globito, warimucho...

El Programa de Huertas de la UNALM lleva años registrando estas variedades, como hasta ahora hacía por su parte el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias. Las dos instituciones han cerrado ahora un acuerdo para dedicar los próximos tres años a cerrar juntos el catálogo de ajíes del Perú. El trabajo pretende culminar diversos programas dedicados a censar, ordenar y normalizar la producción de ajíes peruanos. Un esfuerzo

importante en un país que, a pesar de las apariencias, no es un gran consumidor de ajíes. “El peruano no come tanto picante”, insiste Ugas a lo largo de la conversación, mientras comenta que las casas productoras de salsas piden ajíes que piquen menos y recalca que el cocinero se aferra siempre a las mismas variedades. Entre las dos instituciones registran casi 400 ajíes, incluidos los rocotos, ausentes de los huertos de la Agraria La Molina. “En realidad tenemos censados los ajíes de 20 de los 24 departamentos del Perú”, explica Ugas. “Lo que significa que nos quedan cuatro por explorar, pero la diversidad es tan grande que necesitaremos años para poder entender cada familia con precisión”.

En medio del proyecto, Ugas guarda un sueño: la recuperación del ají mochero, originario de Moche, a pocos kilómetros de Trujillo, que considera en peligro de extinción. Hay algunos productores y cada uno reclama la autenticidad de los suyos, pero todos son diferentes. El camino pasa por escarbar en la memoria de los viejos cocineros locales, darles a probar todas las variedades hasta que digan “este es”, y así poder definir y registrar el perfil aromático de referencia. En el sueño de Roberto Ugas, el mochero se convierte en el primer ají peruano con denominación de origen.

 **ARCHIVADO EN:**

[Chile](#) · [Perú](#) · [Pimientos](#) · [Hortalizas](#) · [Recetas cocina](#) · [Productos agrarios](#)
· [Ingredientes recetas](#) · [Sudamérica](#) · [Latinoamérica](#) · [Gastronomía](#) · [Agricultura](#) · [América](#)

© **EDICIONES EL PAÍS S.L.**

[Contacto](#) | [Venta](#) | [Publicidad](#) | [Aviso legal](#) | [Política cookies](#) | [Mapa](#) | [EL PAÍS en KIOSKOyMÁS](#) | [Índice](#) | [RSS](#) |