

IMPULSANDO LA DIVERSIDAD

Los ajíes para la mesa peruana

Mañana el ají y la papa celebran su ancestral unión en la típica merienda andina. En la Feria Agropecuaria Mistura se presentarán 120 especies de capsicum orgánicos cosechados en el huerto de la Universidad Agraria La Molina (UNALM).

Catherine Contreras

A Roberto Ugás le sorprende que los peruanos comamos solo cuatro tipos de ajíes (amarillo, panca, rocoto y limo) cuando en los últimos dos años él ha visto crecer en El Huerto de la UNALM más de 320 tipos de variadas formas y colores, además de aroma y picor.

El paraíso de capsicum que el ingeniero agrónomo y su equipo del Programa de Hortalizas de la UNALM han podido cultivar (en el marco del convenio de financiamiento del Consejo de Universidades Flamencas de Bélgica) responde a un proyecto que busca desarrollar cadenas de valor para los ajíes nativos, insumo que mañana brillará con la papa en la Feria Agropecuaria Mistura de Magdalena.

"El ají es democrático y crece en todo el Perú. Es la principal especia comercializada en el mundo, y aunque es tradicional en muchos países, solamente peruanos y bolivianos podemos decir que el ají es nativo origi-



FERIA DE MISTURA. Cada domingo se luce la oferta de 60 productores.

nalmente. De hecho, el Perú es el país con mayor diversidad de ajíes cultivados", refiere el especialista, que hace tres años inició una campaña para diversificar la canasta de ajíes que llegan a la mesa de las ciudades.

"Nuestro propósito es identificar unos cuántos ajíes más, que puedan ser productivos, que resistan enfermedades, que les gusten a los cocineros, que se

puedan procesar en salsas o pastas, y también producir semilla, con la idea de que a futuro más agricultores e industriales se animen a sembrarlos y que los consumidores podamos elegir entre 7 u 8 ajíes y no tres", opina.

MUNDO ORGÁNICO

Pero la iniciativa de Ugás y de jóvenes investigadores como Víctor Mendoza Huamán no



GIANCARLO SHIBAYAMA

PICANTE. El ají cerezo y otras variedades serán las estrellas del festival.

apunta solo a ampliar los conocimientos y accesibilidad del consumidor a las variedades de capsicum del Perú. Lo medioambiental y saludable también es considerado.

"Creemos que los métodos orgánicos son más apropiados para los pequeños agricultores. Recordemos que el ajíes pariente del tomate, se cultivan en verano y los dos tienen la mar de

plagas. Preferir ajíes orgánicos disminuye la cantidad de químicos que te metes al cuerpo", advierte Ugás, que no niega una industrialización responsable del producto, especialmente a futuro. "La gastronomía peruana, conforme crezca en el mundo, va a tener que mostrar más ajíes", destaca Ugás, que también desarrolla un proyecto con papas en zonas altandinas. ●

Para variar...



Nombre: Mala-gueta.
Descripción: También le dicen pipí de mono, es típico de los huertos caseiros amazónicos.



Nombre: Pucunucho.
Descripción: De forma alargada y retorcida. Este ají del trópico pica de verdad.



Nombre: Charapita
Descripción: El rey de la selva. Los hay amarillos pero también rojos y alargados. Son los más picantes.



Nombre: Dulce.
Descripción: Propio de la Amazonía, es muy aromático y aunque no lo crea, no pica y es sabroso.

Festival Papa con Ají

Mañana domingo, en la cuadra 32 de la Av. Brasil, Magdalena, encontrará más de 120 variedades de ajíes orgánicos de la UNALM, La Libertad y Pucallpa. Matizarán su placer con 150 variedades de papas nativas traídas de Cusco. La cita es de 9 a.m. a 2 p.m. ¡No falte!