

# ESCAPÉ

A woman with dark hair, wearing a white collared shirt and a vibrant red fringed poncho, is smiling slightly. She is holding a large, roasted bird, possibly a guinea fowl, which is the central focus of her business. The background is a solid blue color.

■  
Las memoria  
del Chaco

■  
En el mundo de  
los perfumes

■  
Los tejedores  
guaraníes

■  
**Picante emprendimiento**

# El ají transformado, una picante opción



Rojo y picante. El ají dulce es uno de los preferidos en los mercados de todo el país.

Antes, los productores sólo acopiaban la materia prima; ahora, la comercializan en el país convertida en pasta y salsa de ají. Es una experiencia que da más réditos a quienes hacen la siembra y la cosecha.

Texto: **Jorge Quispe**  
Fotos: **Miguel Carrasco**

**S**i los incas querían llegar hasta los templos sagrados de Pachacamac, Cusco y la península de Copacabana, debían abstenerse de las mujeres, la sal y el ají. Por ello, este último alimento ocupó un lugar primordial en la dieta andina. "La muestra más clara es que está presente en muchas cerámicas incaicas", expone el arqueólogo Jedú Sagárnaga Meneses.

En la actualidad, no se concibe a la gastronomía boliviana sin el toque de este picante, presente en las succulentas y sabrosas recetas de las distintas regiones del país.

Al sur, en Chuquisaca, la capital del ají, la Asociación de Productores de Maní y Ají (Apromaji), con sede en Monteagudo, suma ahora un valor agregado a sus productos que son transformados para luego ser comercializados.

"Antes, sólo acopiábamos el producto y vendíamos la materia prima; ahora, la transformamos mediante la selección, el lavado, el sanitizado, el deshidratado y el molido del ají", formula la gerente de Apromaji, María Elena Arancibia Barrios de Herrera, de 35 años, mientras saborea un humeante picante de pollo criollo.

## El perito de los ajíes

En la comunidad de Cerrillos, en el municipio de Monteagudo, Cristóbal Núñez Flores conoce, como pocos, la diferencia entre un ají dulce o ancho huacareteño, un semipicante punta de lanza y un chicotillo picante. "El dulce y rojo es sin picante, pero el chicotillo es el más picante de todos", expone.

Núñez, que bordea los 75 años, creció entre plantaciones de ají y



El lavado del ají es la segunda etapa en la transformación del producto.

desde niño está involucrado en la producción de este alimento.

Cada junio, Cristóbal hace un viaje de una hora y media en camión desde Cerrillos hasta Monteagudo para llevar al menos 50 arrobas de ají a las instalaciones de Apromaji, y es junto a Wálter Herrera Segovia, uno de los mayores productores de la zona.

Cristóbal y Wálter, al igual que sus otros compañeros, siembran el ají en la segunda quincena de octubre y en los primeros días de junio, cosechan. "Por eso decimos que esa es la época más agotadora para todos", lanza María Elena.

Núñez Flores y Herrera Segovia son dos de los 56 socios de Apromaji que ahora transforman el ají.

ras con ocho obreros al mando de las máquinas. Al final, el ají dulce rojo, el semipicante punta de lanza y el chicotillo picante salen como pastas y salsas al resto del país.

"Esto da más ingresos a nuestros productores, pero hay que seguir, no nos podemos estancar", sostiene María Elena con una sonrisa, porque hasta la demanda se alía ahora a los socios de Apromaji, pues el precio de la arroba subió de 120 y 150 bolivianos.

El 20 de agosto, Cristóbal y Wálter celebrarán la fiesta de San Antonio en Monteagudo, comerán una sopa de maní y de segundo, un picante de pollo con mucho ají.



Una deshidratadora en instalaciones de Apromaji cumple la tercera fase.



El molido del ají es el último proceso en la cadena de la transformación.

### Del camión a la salsa

En el 2004, los productores acopiaron arrobas de ají para vender a Cochabamba cumplieron con la meta, pero el pago nunca llegó. "Todo un año estuvimos detrás de esa gente que nos compró, después decayeron los precios, ya nadie creía en la asociación y algunos preferían vender el ají así sea a un precio barato", recuerda María Elena. Todo eso cambió ahora.

La asociación tiene las condiciones para transformarlo y para ello cuenta con una deshidratadora, dos molinos, una olla marmita para homogeneizar y pasteurizar el ají, una despulpadora, una cocina y un horno tostador. Al proyecto ayudó la GTZ Energía mediante la Cooperación Alemana.

El proceso de transformación se inicia con la selección, el lavado, el sanitizado y el deshidratado del ají, luego viene el secado que dura 24 horas, para entrar a la molienda. Todo el ciclo demanda unas 30 ho-



María Elena Arancibia exhibe los productos transformados del ají y el maní.