

# ESCAPE

■ Hospitales de libros enfermos

■ Esther Ballivián a contraluz

■ El picante negocio del ají

## AGRICULTURA



tuvieron siempre en las haciendas, y ahora que nos ven libres lloran al contarnos cómo vivían", narran José Corrales, Ángel Miranda y Fausto Ibañez. "Ahora que estamos asociados podemos contra los intermediarios, porque el año pasado la arroba de ají estaba en Bs 150, y ahora está entre Bs 85 y 100. El año pasado vendíamos el maní en Bs 500 y ahora nos quieren pagar 250".

La rueda de negocios trajo buenas noticias para los guaraníes que estuvieron 'apatronados'. Un comprador privado de La Paz quiere adquirir 200 quintales de ají dulce huacareteño cada año, cuyo cultivo arrancó hace apenas seis meses. "Yo creo que algunos intermediarios, igual que los patrones, se van a morir de rabia", comenta Fausto, que pertenece a una de las 50 familias que hoy pueblan Yaire. En su caso, el apoyo para la producción llegó de Cipa.

### LOS MERCADOS NOSTÁLGICOS

Sin duda, Apajimpa es la institución modelo en el lugar. Es la Asociación de Productores de Ají y Maní de Padilla, Alcides Ovando, un hombre de campo, se encargó de la comercialización del producto estrella, que es el ají rojo punta de lanza semipicante (ají semipicante, para abreviar). España, a través de Maño Trade, ha recibido ya tres toneladas de este producto, y tres de ají amarillo. Todas para los bolivianos que extrañan los frutos bolivianos. "El mercado local consume un 75% de lo que producimos. Nuestro ají dulce ya está llegando a La Paz, y es más rico que el del Perú. Usamos métodos naturales de producción", comenta. Si la tendencia sigue así, las 273 familias que reúne Apajimpa pronto tendrán que aumentar las 9.000 arrobas que cada año producen.

Con sus uniformes beige y verde, los técnicos y agricultores de Apajimpa están listos para mostrar a quien se acerque a su stand las bondades del maní larguillo, una variedad que se siembra desde siempre en la zona. Si Bolivia es centro geográfico del maní a escala mundial, según estudios que tiene Apajimpa. Setecientas variedades, señoras y señores. Cada zona tiene las suyas: el larguillo de Padilla, el picao e loro de Serrano, el overo del Pinal, el



**TAMAÑO.** El maní boliviano es grande. Eso ha llamado la atención en Brasil y en Europa, donde se ha considerado promover un 'maní de origen'. El ají y el maní son originarios de Bolivia.

## El apoyo externo no será eterno

**Jóvenes de la zona compiten por el título de Nusta del Ají**

El apoyo inicial que recibieron los productores acabará en algún momento. Para entonces, como dice el director de Usaid, ya deben usar pantalones largos. El apoyo a la producción en ciudades secundarias y pueblos evitará la migración a las capitales.

Es probable que el compromiso de los alcaldes, actores principales en la producción de ají y maní, inspire a la Prefectura Chuquisaqueña, que está a punto de firmar un convenio con la FDTA-Valles para iniciar programas productivos (junto a Apajimpa y a la Alcaldía, estas dos instituciones organizan la Fiesta del Ají Chuquisaqueño). "Vamos a apoyar a los 28 municipios. Sé que no hay caminos y hay

que caminar por días para sacar la producción en un burrito", dice la prefecta Savina Cuéllar. Existe una carta de intenciones para formar un Comité Impulsor de Especies y Condimentos, que involucra a varios actores públicos y privados.

El futuro parece promisorio. La alegría se nota durante la velada folclórica, en la que se lucieron grupos de música y el ballet de la Universidad San Francisco Xavier. También se eligió a la Nusta del Ají. La energía para bailar y celebrar era aportada por los sabrosos platos como la nogada y el picante. Toda una tradición en este pueblo, que ha cumplido el pasado mes 426 años de fundación.

1.000 familias

de Tarija y Chuquisaca venden 100 toneladas de orégano a Brasil, Uruguay y Argentina.

overo chiquitano (apetecido en chocolatería por su pequeño tamaño) y otros más. Con ese potencial, Apajimpa se ve a sí misma, en el futuro cercano, convertida en microempresa. En la planta que tienen cerca del pueblo se procesan ambos productos. "Se cepilla cada vaina de ají para limpiarla y darle cierto brillo". Y eso, sin contar el laborioso proceso de preselección y cortado de los palos.

En esa planta hay máquinas que muelen el ají y clasifican el maní. También se los tuesta en vaina, con un horno de convección de aire caliente, que permite programar con precisión el grado de tostado, como explica el técnico Santiago Cerrudo.

En las zonas de Toro Toro, Aiquile y Mizque se cultiva maní orgánico. Ya lo probaron en Holanda, donde enviaron 40 toneladas. Se espera captivar al mercado europeo con las vainas gigantes de variedades como el Virginia o larguillo; bastan poco más de 20 granos para completar una onza, mientras que la variedad Runner más grande requiere de más de 34 granos para alcanzar ese peso. Ya se enviaron 12.000 toneladas a Perú y pequeños volúmenes a España e Italia. Es posible que Holanda realice un trabajo de marketing para el maní de origen, que no puede ser otro que el boliviano.

### LA NOBLEZA DEL ORÉGANO

Un día, los integrantes de la Fundación Valles vieron dos invernaderos grandes de Tomina y se enteraron de que una ONG canadiense estaba haciendo pruebas con variedades de orégano. La



**A PEDIDO DEL CLIENTE.** Gracias a la tecnología y a las variedades cultivadas, se puede elaborar sabores para cada cliente. La Prefectura Savina Cuéllar (centro) tiene el desafío de apoyar la producción con caminos.

Fundación decidió apoyar el proyecto y así se saltó de los campos de prueba a los de cultivo comercial. Cinco municipios fueron involucrados: Sopachuy, Villa Serrano, Mojcocoya, Tomina y Padilla. Cinco de las diez cooperativas de la Asociación Central de Cooperativas Agropecuarias del Norte y del Centro de Chuquisaca recibieron asistencia técnica de la Fundación Valles, siempre con recursos de Usaid. Comenzó la multiplicación de plántulas en la tecnología de secado. Compraron hornos para deshidratar tabaco que fueron adaptados para la hoja. Al principio se recogía el orégano de las parcelas en fresco y se llevaba a la planta de Tomina. "En ese tiempo había pérdidas, porque la hoja se oxida y se ennegrece muy rápidamente. Hay que cortarla y antes de una hora tiene que empezar el secado, al sol o en los hornos para evitar el pardeamiento enzimático, que es el ennegrecimiento" explica

Ricardo Alem, coordinador técnico de la Fundación Valles. Actualmente, hay agricultores que tienen una secadora en sus parcelas y pueden entregar orégano seco y despaillado. En Tomina hay un jardín con más de 50 variedades traídas de Canadá, Turquía, Francia y Argentina. Por eso las 'miman' regaladas por goteo.

Los mercados de exportación exigen hojas con diferentes características. Según se trate de Brasil, Uruguay o Argentina, es necesario empacar hojas más verdes, o a veces con mayor contenido de flores. El jardín permite multiplicar estas plantas previa selección positiva.

¿Y Aleja? Son las diez de la noche y la pequeña sigue vendiendo retama a la entrada de una pizzería. No sería extraño que programas solidarios como éstos lleguen a sus padres y un día pueda la pequeña, liberada de la mendicidad, tocar las puertas de la Pecos Bill y decir: "Aquí está su pedido de orégano".

## ENTREVISTA

### ES DIFÍCIL CUBRIR LA DEMANDA

Constancio Satazar  
Alcalde de Padilla

¿Recibe ingresos el municipio por las ventas de ají?

No, pero sí lo hay para las familias. El ají estaba desapareciendo. Nadie se dedicaba a sembrar por las enfermedades de la planta y porque no había mercado.

¿Por qué el ají y no otros cultivos?

Chuquisaca centro produce ají, maní, orégano y algunos frutales. No se quería apoyar al maíz y a la papa, porque además de estar ya arraigados, necesitan muchos recursos para invertir. El ají es para familias pobres y su inversión es bastante reducida.

¿Cuánto cuesta sembrar?

Un kilo de semilla de ají cuesta 50 ó 100 bolivianos y alcazoza para una hectárea; para sembrar una hectárea de papa se necesitan 150 arrobas, que cuestan entre 1.000 y 1.300 dólares.

¿Y cómo van las ventas?

Antes, el 85% venía del Perú, ahora, trae hasta un 40%. Bolivia solo puede cubrir un 30% de la demanda internacional. Este año se han producido 500 toneladas, y una sola empresa de España quiere 20 toneladas por mes.

TEXTOS:  
JAVIER MÉNDEZ  
VEDIA /  
FOTOS: JORGE  
GUTIÉRREZ

# Ají

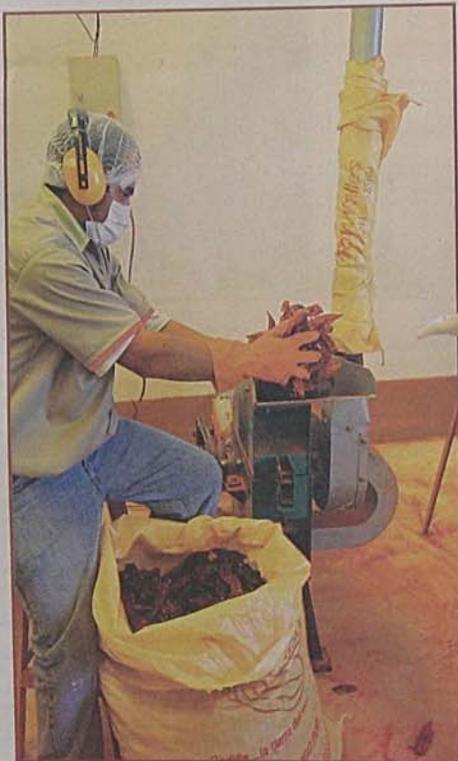
Sabor picante para combatir la pobreza

**D**e Pila Pila son mis papás', cuenta la pequeña Aleja, que vende ramitos de retama a las puertas de la pizzería Pecos Bill de Sucre. Pila Pila es una zona productora de ají y maní, pero sus padres ya no siembran. Mendi-gan en la capital.

Ese pueblito está cerca de Padilla, el reducto desde donde Juana Azurduy movilizaba a sus Amazonas contra la centralista oligarquía española. En Padilla se organizó la octava Fiesta del Ají (27 y 28 de junio). Un leterero hecho con vainas de este picante fruto se podía leer a la entrada del coliseo principal, donde se reunieron expositores de 18 asociaciones. Poco a poco, esta actividad ha ido adquiriendo carácter nacional. Sorprende saber, por ejemplo, que la mayor concentración de los cultivos está en cinco provincias chuquisaqueñas.

La oferta total en Bolivia es de 4.000 toneladas de este producto deshidratado y en vaina. El 53% viene de importaciones —y contrabando, obviamente— de Perú. Chuquisaca produce el 85% de ese total; Santa Cruz apenas supera el 4,5%. Pero las cifras eran distintas hace nueve años, cuando un joven campesino, que luego sería alcalde, volvió a su natal Padilla después de estudiar agronomía en la capital. Se preguntó por qué el ají estaba desapareciendo. Ese joven era Constanancio Salazar, que actualmente lleva ya tres gestiones como alcalde.

Con el precio bajo y las enfermedades como la chorrera, causada por las larvas de una mosca cuyos



**85%**  
del ají que produce Bolivia viene de los valles centrales de Chuquisaca. Se produce también en Cochabamba, Tarija y Santa Cruz.

**4.000 t**

Es la producción anual del ají. El negocio genera Bs 5,7 millones. La mitad ingresa de Perú, al que se le está restan-do mercado.

**4.500**

Son los beneficiarios en Chuquisaca, gracias a FDTA-Valles. Los programas de apoyo empezaron en 2001. Involu-cran a 16 municipios.



huevo crecen en los frutos, que luego son víctimas de un hongo, el cultivo ya no era atractivo pese a que era una tradición "desde los abuelitos", como cuenta Ignacio Janco. Este agricultor siembra en el remoto municipio de San Lucas. Para llegar hasta Padilla deben pasar por Potosí y Sucre, obviamente. Es tan lejano el lugar que un comprador coreano dio marcha atrás cuando supo que debía recorrer casi nueve horas a pie hasta la zona. Con 500 productores, el lugar ha comenzado a dar una variedad llamada ají coreano.

La amenaza de la chorrera y la roya, que como cuenta el productor Jaime Zardán, arrasaban hasta con el 60% de la producción, preocuparon al alcalde. Varias instituciones se unieron, identificaron cultivos y depositaron recursos y esperanzas

Es más que una fiesta. Lo que ocurre en Padilla es una reactivación productiva **QUE APROVECHA DOS FRUTOS ORIGINARIOS DE BOLIVIA COMO EL AJÍ Y EL MANÍ**. El trabajo inicial ha sido realizado por instituciones cooperantes y productores, que buscan su autosostenibilidad

en el ají, el maní y el orégano. El representante de Usaid en Bolivia, Jorge Calvo, recuerda que en octubre de 2000 había nacido el proyecto MAPA y también el Sistema Boliviano de Tecnología Agropecuaria (Sibta). Tenía apoyo de Usaid, Cosude (Suiza), Danida de Dinamarca, Holanda e Inglaterra. Se formaron así cuatro fundaciones, instaladas en distintas regiones del país. Fundación Altiplano, Fundación Trópico Húmedo, Fundación Trópico Seco y Fundación Valles. Fundación para el Desarrollo Tecnológico Agropecuario de los Valles (FDTA) es su nombre completo. La institución es clave para comprender cómo este producto, cuyo origen está en Bolivia (hay ajíes silvestres del Chaco y la Amazonia), comenzó a repuntar en el mercado. Esta fundación ejecuta el mencionado proyecto MAPA, por sus siglas en inglés, con

fondos de Usaid; Programa de Acceso a Mercados y Alivio a la Pobreza se llama este esfuerzo entre Bolivia y Estados Unidos. En el altiplano y los valles se destinaron \$us 10 millones y específicamente, en el programa del ají, ha invertido casi \$us 990.000.

Con el interés que pusieron los alcaldes de municipios como Padilla, Tomina y Montegudo, el proyecto empezó a marchar. Jorge Calvo, representante de Usaid en Bolivia, recuerda que se usaron botellas de plástico que contenían algodón, viñagre y a veces chancaca o empanizado, se atraparon a las moscas y se redujo a cero la plaga de la chorrera. Todo esto se hizo sin utilizar insecticidas, por las limitaciones que tienen los reglamentos de Usaid.

"La segunda etapa —continúa Calvo— fue limpiar genéticamente la semilla para tener ecotipos definidos de ají. Eso no lo hacía antes el agricultor". Supongamos que se trata de una vaina de ají chicoollito, que tiene forma alargada. Se recolectan las vainas con mayor pureza y se rechazan las que no lucen alargadas y, por su forma, se acercan a otra variedad.



**1) DESAFÍO.** Salvaron de las haciendas y ahora producen.

**2) CONCURSO.** Picante y magrada. "Sazón chuquisaqueño" se llamó la competencia.

**3) CONTACTOS.** Varias ventas fueron concretadas.

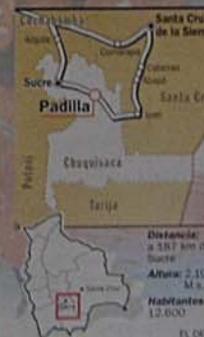
zanza las que no lucen alargadas y, por su forma, se acercan a otra variedad.

**LA MUERTE DE UN VENDEDOR**

Cumplidos estos dos pasos, ¿qué se podía hacer con tanto ají en Bolivia? Se decidió apoyar a empresas que compraban, procesaban y comercializaban las vainas. Pero como no es saludable, en una economía abierta, que existan monopolios o compradores únicos, se instauraron las mesas de negocio en Santa Cruz,

Padilla y Sucre. La Feria Conecta, en la capital oriental, fue una de las más recientes. En ellas los agricultores intercambiaban experiencias y, mientras esperan a sus potenciales compradores, reciben asesoramiento.

Quiénes no ven con buenos ojos el contacto directo entre productores y compradores son los intermediarios. Ignacio Janco cuenta que se han asociado y se ponen de acuerdo para ofrecer un mismo precio, que siempre tiende a bajar. Quiénes han adoptado la estrategia de construir



galpones para almacenar el producto y esperar mejores precios son los guaraníes de la asociación Yaguaiki Tumpa. Las zonas de Aníhuo, Huacareta y Rosario del Inga integran esta agrupación, que dirige el guaraní José Cortales. Algunos ellos están en la comunidad Yajé que se formó hace dos años en condiciones precarías con guaraníes que salieron de las haciendas. Ahora, orgullosos, participan por primera vez en la Feria del Ají. "Queremos demostrar que podemos producir. Nuestros abuelos a

CARTA AL LECTOR

Buenos días

Ya nos hemos ocupado del tema en más de una ocasión desde esta columna y de otras del Diario Mayor EL DEBER. Pero, sensiblemente, ningún fruto ha merecido nuestra persistencia. No queremos darnos por vencidos porque atañe a algo que nos merece la más alta consideración: el ser cruceño y su folclore.

Nuestra música, en cualesquiera de sus ritmos, carnaval, taquirari, chobena, es bella, a la medida de nuestros estados de ánimo, alegres, optimistas, fiesteros por excelencia. Y en cuanto a música, propiamente dicho, poco o nada de crítica tenemos que hacer. Al contrario, nuestros compositores merecen, lo menos, encendidas expresiones de aliento y aplausos cerrados.

Nuestro cuestionamiento está dirigido a los que escriben los textos de esas nuestras excitantes músicas. Salvo excepciones que no son muchas, de sargas de incongruencias, de disparates más bien, están plagadas esas letras de nuestros alegres taquiraris, carnavales y chobenas.

Hay, entre otras cosas, un absurdo trastocamiento de la personalidad de los letristas que, en el diario ir y venir, se expresan de una manera, pero media vez tienen que escribir letras para nuestros ritmos, tal vez con el propósito absurdo de refinarlos, se valen de otros usos gramaticales como si los nuestros autóctonos tuviesen algo de malo o de qué avergonzarnos. Aunque tampoco lo aceptamos, sería pasable prescindir de nuestra habla si se tratara de vocablos desconocidos que dificultaran la comprensión de nuestro canto. Pero reemplazar nuestro castizo "Vos" por el "Tú" o el "Ti" es una cursilería inaceptable.

¡Feliz domingo para todos!

Ciudad contra LA PARED



Dirección de Calidad del Medio Ambiente

LA BASURA QUE NOS RODEA

Cada día la basura parece ganar terreno, sin respetar leyes ni decretos... Y no sólo se nota en las calles capitalinas, sino también en nuestros pueblos. Para muestra, un botón: de los 57 municipios cruceños, únicamente dos tienen entierro sanitario, donde, por ejemplo, se está separando la basura común de la infecciosa. Santa Cruz de la Sierra y Montero son los únicos que tienen experiencia en el manejo de residuos, aunque falta aún camino por recorrer en el reciclado. En el resto, la situación, más que lamentable, es peligrosa.

Hace cuatro décadas el hombre llegaba a la Luna

4



El 21 de julio se cumplen 40 años de la llegada del hombre a la Luna. El hecho fue uno de los capítulos más importantes de la historia del hombre y de la exploración espacial. Detalles de ese viaje que inspiró a poetas y escritores. Rastreamos, asimismo, cómo fue recibido este hecho en el país. En aquel año de la llegada del Apolo 11, por ejemplo, el presidente era Ovando, porque tres meses atrás había muerto en un accidente René Barrientos.

El libro de la francesa Maud Kristen El horóscopo de tu hijo

8

La Paz cumple 200 años En el pasado de la hoyada

10

Para combatir el estrés Gimnasia en tiempos de crisis

18

ESPECIAL

12 Fiesta contra la pobreza



Se llama fiesta del ají y se realiza en Padilla (Chuquisaca). Los esfuerzos de los agricultores y las instituciones que los apoyan han logrado exportaciones y está desplazando al producto que ingresa sin control desde Perú. Por el bajo precio de sus semillas, es un cultivo apto para los campesinos más pobres. Bolivia es lugar de origen de este fruto. La zona es también productora de maní, que compartió espacio en la fiesta. Finalmente, el orégano ha comenzado a repuntar y ha llegado hasta Brasil. El proyecto está destinado a aliviar la pobreza.

Registro Civil Silvestre Aprenda algo más del ochoó

23

■ Director: Dr. Pedro Rivero Mercado  
 ■ Director ejecutivo: Pedro Rivero Jordán  
 ■ Editora: Anna Infantas Soto  
 ■ Periodistas: Javier Méndez V. y Ricardo Herrera F. Invitados: Mónica Oblitas y Rafael Sagárnaga (Revista ¡OH!, Los Tiempos)

■ Editor Gráfico: Juan Carlos Gutiérrez  
 ■ Diagramación: Alberto Rocha R.  
 ■ Ilustración: Orlando Iraipi  
 ■ Editor de fotografía: Adrián Marchetto  
 ■ Foteoelectrónica: Hernán Ugarte, Yerson Antezana, Demetrio Gutiérrez y Eusebio

Parada  
 Foto de tapa: Jorge Gutiérrez (Ecotipos de ají de los valles centrales de Chuquisaca)  
 ■ Edita: Diario Mayor EL DEBER. Av. El Trompillo 1.144. Teléfono piloto: (591-3) 353-8000. Fax: (591-3) 536637. Casilla pos-

tal: 2144 - Santa Cruz  
 ■ E-mail: extra@eldeber.com.bo  
 ■ EXTRA no comparte necesariamente los puntos de vista y opiniones de los artículos firmados. Se reserva, además, el derecho de edición.

# EXTRA

EL DEBER

Revista dominical III época Año 23 | Número 1.443 | 12 de julio de 2009

LO MÁS PICANTE DE  
CHUQUISACA PARA EL MUNDO:

# FIESTA DEL AJÍ

■ BITACORA



**¡Tápanse los ojos!, la reina se va a cambiar**

(Jorge Quispe)

Y ahora, dónde se va a cambiar mi hija para las fotografías? Cuando doña Hilda, madre de la Ñusta del Aji Viviana Cabello Barriga (15), me hizo esa pregunta, lo único que vi a mi alrededor fue un árbol, una casa vieja con las puertas cerradas y una hilera de sembradíos de aji en los terrenos de Mojotorillo a 45 minutos de Padilla.

Hagamos una cosa — le dije todo canchero a doña Hilda — nos tapamos los ojos o si quiere nos ponemos de espaldas y le prometo que no veremos nada. No me creyó y más bien echó una risotada ante la ocurrencia. Entonces, uno de los productores de aji, que nos acompañaba, sugirió: "Haremos una ronda y que la niña se cambie en el centro". No, nada convencía a doña Hilda, quien ya perdía la paciencia. Enfrascados en la discusión no nos dimos cuenta de que Viviana, silenciosa, se fue tras la casa vieja para volver con su traje de reina, lista para las fotos.

■ VAGAMUNDOS



FOTO: AFP

**El Festival de Andalucía se abre al mundo**

Un grupo de bailarines de Venezuela hace su paso por las calles de Jaén, Andalucía (España), durante el XXIV Festival Internacional de Música, Danzas y Canciones Populares, Folk del Mundo 2009, donde danzarines procedentes de Benín, Mari El, Colombia, Daghestán, España, Chile y Venezuela, representan el folklore de sus respectivos países.

Andalucía (España), AFP

■ DE VIAJE



**Los alteños bailarán el 15 en honor de la Virgen del Carmen**

El miércoles 15 de julio se realizará la segunda entrada más importante del departamento de La Paz. La zona 16 de julio, en la ciudad de El Alto, rendirá así su homenaje a la Virgen del Carmen.



**Los paceños celebrarán los 200 años de su grito libertario**

El jueves 16 de julio, La Paz se vestirá con sus mejores galas para festejar el Bicentenario del grito libertario de 1809. La Alcaldía y la Prefectura preparan una serie de eventos para esta celebración.



**Las Carreras y Muyupampa festejarán su aniversario**

Los municipios de Las Carreras y Muyupampa, en el departamento de Chuquisaca, celebrarán el 16 de julio sus aniversarios. Ambos sitios están al menos a cinco horas de viaje desde la ciudad de Sucre.

■ TALÓN DE AQUILES

**LEONEL REYES, capitán del club Bolívar**



**1.- ¿Su rincón preferido del país?**  
Copacabana. Soy un "camote" de la Virgencita de Copacabana, que me ha dado mucho.

**2.- ¿Qué costumbre nacional debería erradicarse?**  
Ninguna; todas son parte del patrimonio cultural.

**3.- ¿A qué superhéroe mataría?**  
Ninguno, no creo en superhéroes.

**4.- ¿Qué lugar del mundo quisiera conocer si o sí?**  
Estoy tranquilo conociendo Bolivia.

**5.- ¿Qué palabra le suena bella?**  
Amor

**6.- ¿Qué película le gustaría protagonizar?**  
"Rocky" (1976), me siento identificado ya que es de alguien que quiere superarse y no se deja vencer.

**7.- ¿Cuál es el bolivianismo que le parece irremplazable?**  
Todos, ya que son patrimonio.

**8.- Si pudiese bautizarse, ¿qué nombre tendría?**  
Leonel, aunque me gustaría llevar el nombre de mi papá, Ángel.

**9.- ¿Qué quería ser de niño?**  
Quería ser lo que soy: futbolista y soy feliz por haberlo logrado.

## DATOS

**Uso precolombino.** Si los incas viajaban a los templos sagrados de Pachacamac, Cusco, y la península de Copacabana, en Perú y Bolivia, respectivamente, debían abstenerse de las mujeres, la sal y el ají. Este último ocupó un lugar privilegiado en la dieta andina, al punto que aparece en algunas cerámicas precolombinas, de acuerdo al arqueólogo paceño Jedú Sagárnaga Meneses.

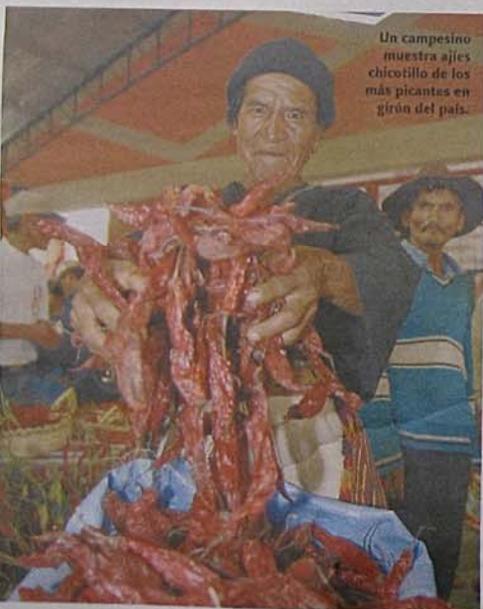
**Actual utilización.** Además de su extendido uso en la gastronomía boliviana, el vegetal es usado en ceremonias andinas para purificar el alma, neutralizar embrujos y alejar malos espíritus, según el antropólogo Freddy Maidana Rodríguez, del Museo de Etnografía y Folklore (Musef). Los rituales son nocturnos y se realizan quemando las pepas del pimiento rojo.



Un visitante degusta la sazón del pimiento durante la cita gastronómica.

## La ganancia del negocio en la cadena agro productiva del ají asciende a 5.761.737,00 bolivianos.

Un campesino muestra ajíes chicutillo de los más picantes en girón del país.



Perú y Bolivia son los dos principales productores del ají en la región. El plus del vegetal nacional es su diversidad y sus sabores con al menos ocho variedades.

### De Padilla para España

Los comunarios de Fuerte Pampa son conocidos por su espíritu ineludible ante los avatares de la vida. En esa localidad, a una hora y media de viaje del municipio de Padilla en Chuquisaca, nació Alcides Ovando Salazar. Al igual que sus seis hermanos, él creció con la idea de que con el ají se puede vivir, pero no es fácil.

"Al año vendíamos entre 70 y 80 arrobas. Comercializábamos a cualquier precio, y claro, perdíamos", expone el hombre de 33 años. Pese a todo, esa labor daba para vivir. "Trabajábamos duro, pero nunca era suficiente. Mis hermanos se fueron a España y a La Paz, nos quedamos sólo tres".

Las manos de Alcides están curtidas y cuando habla lo hace con la misma energía que el 2001, cuando junto a otros socios fundó Apajimpa. Con 273 miembros, es la asociación más grande de Chuquisaca y hasta el 15 de julio debe enviar a España tres toneladas de ají amarillo, otras tres de ají punta y lanza, además de tres toneladas de maní.

De eso dependerá la apertura de mercados en la Unión Europea. "Nuestros compatriotas degustarán el sabor del mejor ají del mundo", suelta exultante Alcides,

padre de dos hijos. Quizá sus hermanos no retornen, pero la familia Ovando empieza a verificar cómo el ají mejora su vida.

Para los miembros de Apajimpa, el 2000 fue el peor año. Entonces, más de un productor estuvo a punto de cambiar de rubro. "Muchos estábamos desalentados porque nos ofrecían 45 bolivianos por arroba; ahora podemos venderla hasta en 115", formula Alcides. Este vegetal conocido tradicionalmente por ahuyentar a los malos espíritus reforzó su fama entre los campesinos. Es como si el mismo ají hubiese terminado con la mala suerte que nos perseguía".

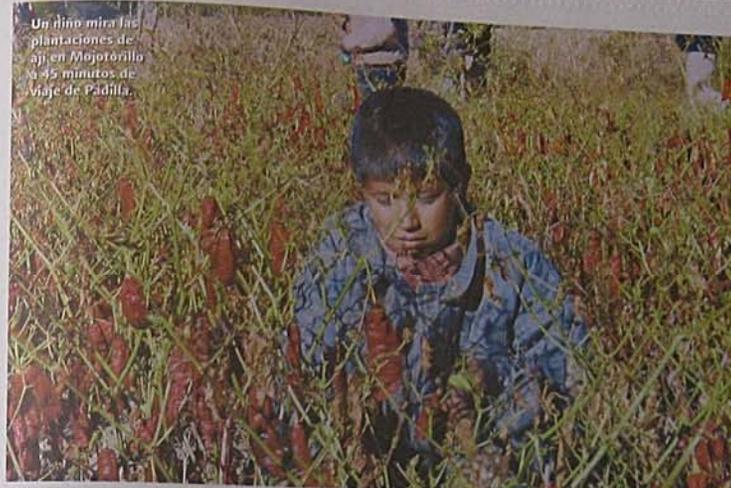
### Ante el granizo, poco se hace

La producción del ají empieza en el mes de agosto con la preparación de plataformas donde son plantadas semillas que, al cabo de 35 días, serán enviadas a los terrenos. La cosecha se hará en los próximos cinco meses.

"Una vez en la hectárea, siempre hay que fumigar a las plantas, porque las plagas no perdonan", reseña Modesto Muñoz Cejas, vicepresidente de la Asociación de Productores de Ají de Huacareta, a 12 horas de Sucre. Hace tres años, él perdió media hectárea. Y es que ante el granizo y el viento, poco se puede hacer.

Hace 30 años, las plagas no eran comunes, por eso ahora es vital preparar la tierra antes del traslado de los plantines.

Un niño mira las plantaciones de ají en Mojtotoñillo a 45 minutos de viaje de Padilla.



### Traveso como un niño

Ya sea el ají amarillo dulce, el amarillo semipicante, el chicutillo, que es el más picante de todos; el ladrillo semipicante, el rojo semipicante y el rojo dulce, todos llevan por dentro un niño. "Por elegir el dulce, puedes comer el más picante; y si te pasa eso te hará arder, ¡harto rato!", advierte Muñoz Cejas a los comensales.

"Tenemos al menos unas ocho variedades; es mentira eso de que el ají de Chuquisaca sólo es picante. Tenemos diferentes ecotipos y para todos los gustos", recalca el campesino y muestra el más picante: el rojo chicutillo largo, del grosor de un dedo índice. A su lado, el semipicante amarillo, más pequeño y grueso. Con esa información, Modesto pregunta con tono burlón: "¿A alguien se le antoja un picantito de gallina con un chicutillo?".

Por la noche, toda la población de Padilla colma el coliseo cerrado del pueblo en la Peña Folklorica y la elección de la Nusta del Ají que cierra la feria. Este año fue elegida Viviana Caballero Barriaga (15), una joven nacida en el cantón de Muyupampa.

Mientras la reina era coronada, de fondo aún se escuchaba la chacarera del cantor Lucio Sánchez. Esa dedicada al vegetal: "Huacareta, Nacamiri/ valles hermosos/ donde se produce ají y naranja/ mucho más grandes". Y una promesa para el 2009: "sacaré un CD con canciones para el ají".



Dos operarias de Apajimpa en el proceso del descolado (quitar las colas).



El vegetal ahora entra a una máquina que lo convertirá en ají molido.

## ECOTIPOS



Ají rojo dulce

**Ají rojo dulce.** No es picante y es uno de los preferidos en el mercado. En San Julián y Chajramayu (del municipio de Padilla) se producen las mejores variedades.



Rojo Semipicante

**Ají semipicante.** Proviene del cantón de Mojtotoñillo, a 40 minutos de Padilla. Su sabor oscila entre lo dulce y lo picante. También tiene alta demanda en el país.



Ladrillo

**Ají ladrillo.** Recibe el nombre por el parecido de su color al del ladrillo. Semipicante, es ideal para el picante de gallina. Es uno de los productos que irá a España.



Millukaka

**Ají millukaka.** El ají amarillo dulce procedente de la comunidad de Millukaka, del municipio de Padilla, es otro de los más cotizados dentro del mercado nacional.

# NEGOGIO PICANTE

## El ají le pone sazón a la economía chuquisaqueña

La octava feria del pimiento en Padilla demostró cómo el vegetal conquista con su sabor a la ciencia, al paladar y al mercado europeo.

Texto: Jorge Quispe • Fotos: Víctor Gutiérrez

Es travieso, puede engañar a comensales principiantes. Desde hace años sazóna la economía de Chuquisaca; mientras apunta su futuro a la medicina. Tal es su éxito que un grupo de productores alista seis toneladas para enviarlas hasta España, donde los residentes bolivianos extrañan en su menú "un rico y picante ajicito".

Municipio de Padilla, provincia de Tomina, a 100 kilómetros al sur del país, mediodía del sábado 27 de junio. Guitarra en mano, Lucio Sánchez Clayuara canta una chacarera. Huacareta, Nacamiri/valles hermosos/donde se produce ají y naranja/mucho más grandes". Hace una estrella. Se inicia la octava versión de la Feria del Ají, el rey de la cocina boliviana.

Uchu en quechua, waiká en aymara y *Capsicum pendulum* para la ciencia. El vegetal abunda en las provincias Tomina, Hernando Siles, Luis Calvo y Belisario Boedo del departamento de Chuquisaca. "Usted está en la tierra del mejor ají y sólo aquí también se prepara el mejor picante mixto de Bolivia", invita con un humilde plato en mano Alcides Cando Salazar, comercializador de la Asociación Integral de Productores de Ají y Mani del Municipio de Padilla (Apajimpa).

La gastronomía es la especialidad del ají, pero el vegetal tiene otros prometedores usos.



El stand de Apajimpa, una de las 18 asociaciones que participó en la feria.



Viviana Caballero (15), coronada Nusta del Ají, posa en medio de las plantaciones.

**Poroso y picante**  
En Inglaterra se hacen parches porosos en base al ají y se efectúan

estudios para elaborar anestésicos con esta planta. Cuando Jorge Calvo, gerente del proyecto Programa de Acceso a Mercados y Alivio a la Pobreza (MAPA), habló de este emprendimiento, más de uno aguzó el oído. "Desde hace mucho tiempo, el ají se usa para los parches porosos y hoy en día en Europa se realizan investigaciones para la fabricación de anestésicos con el capsicum (su principal componente)", explicó en la inauguración del evento.

Aunque esto implicaría producir la planta sólo de manera orgánica, el reto seduce. "Es una iniciativa muy importante para

nuestros productores, pero ya debemos cosechar ají con diferente tecnología", detalla Calvo ante los atentos productores.

En Monteagudo, ya obtienen un ají sin el uso de químicos. "Sabemos que la medicina busca este pimiento y si pudiéramos contactarnos con los mercados europeos, podríamos enviarlo porque nosotros ya producimos un producto orgánico", anticipa María Elena Arancibia Barrios de Herrera, gerente de la Asociación de Productores de Monteagudo.

En el Boletín de Salud (Health Bulletin) sobre nutrición y medicina, se informa sobre un estudio

desarrollado el 2007 a la capsaicina, un fármaco derivado del ají rojo, que fue usado para disminuir el dolor tras algunas intervenciones quirúrgicas.

"En Bolivia tenemos un gran potencial en los derivados del ají y ese puede ser nuestro próximo desafío", resume Arancibia (35) y menciona la utilización del ají rojo en la fabricación de gases lacrimógenos. En otros países, se usa en la elaboración de tintes naturales para la cosmetología y es además un colorante natural.

Por el momento, Apromaj envía, por mes, 1.200 kilos de ají molido y pasta de ají a Cochabamba.

### Sazón a la economía

"Con facilidad estamos cubriendo casi la totalidad del mercado boliviano", sintetiza sin dudar el gerente de MAPA, Jorge Calvo. Pese al contrabando de esta planta desde Perú a La Paz y Cochabamba, el ají se ha convertido en uno de los productos bandera de la economía chuquisaqueña.

Los números dan fe del monto del negocio en la cadena agroproductiva del ají: llega a 5.761.737.00 bolivianos y la producción chuquisaqueña, al 95 por ciento del mercado nacional. La agricultura, silvicultura (cultivo de bosques para la reforestación), caza y pesca

en Chuquisaca aportan con el 4,1 por ciento al Producto Interno Bruto (PIB) departamental, esto es 696.433.000 bolivianos. El negocio del picante contribuye con el ocho por ciento a ese monto total y el impacto social alcanza a 7.500 familias de cuatro provincias de la región chuquisaqueña.

Estos datos provienen de la Fundación para el Desarrollo Tecnológico Agropecuario de los Valles (FDTA-Valles), financiada por MAPA, que desarrolla el Programa del Ají en Chuquisaca gracias al apoyo técnico y financiero de la agencia de cooperación estadounidense Usaid.