

Productos de todo tipo incluyen este ingrediente, incluso un champú

¿Le gusta que pique? Ahora puede comer ají en versión chocolate

Chef destaca que hoy, gracias a la globalización, podemos acceder fácilmente a picores extremos de todo el mundo.

FRANCISCA ORELLANA

“El picor es leve, se siente como toques de ají más que como el condimento propiamente”, describe Santiago Peralta, fundador de la marca de chocolates Pacari, que hace pocas semanas lanzó tres variedades inspiradas en nuestro país, una de ellas con ají rojo del sur entre sus ingredientes.

Es un chocolate distinto, dice, ideó en uno de sus viajes por Chile. Y no es que uno lo coma y pique en la boca, aclara: “Percibes las notas ahumadas y ese sabor característico del condimento, que está combinado con el 60% de cacao que compone la barra. Tenemos otras opciones con toques picantes, como la barra pimentón de la vera o la de jengibre. Si bien son alternativas más exóticas, todas están elaboradas de manera balanceada y para ser de gusto popular”.

Este chocolate contiene cacao, azúcar de caña orgánica y toques de ají deshidratado molido orgánico, que además destaca por sus propiedades saludables. “El ají es fuente de vitamina A, que ayuda a la formación y al mantenimiento de dientes, tejidos blandos y óseos, además de aportar una piel sana y una buena visión. Y al incluirlo en el chocolate aprovechamos esas bondades”, afirma Peralta.

Muchos consumidores, cuenta, buscan hoy productos distintos que llamen la atención: “Buscan sabores más peculiares y se atreven a innovar. De hecho, el chocolate con picante es en realidad una receta ancestral. Y el ají es sin duda un buen condimento, más aún considerando que utilizamos ají orgánico y obtenemos una barra libre de gluten, sin soya y vegana”.

¿Cómo recomienda comerlo? Solo, maridado con espumante, vino o ron, e incluso en recetas saladas. Cuesta \$2.790 los 50 gramos en **Pacari.cl** (<https://bit.ly/3d0lufP>), Jumbo y Cruz Verde.

Extrاپicantes

El ají poco a poco se está popularizando como ingrediente para elaborar productos con mayor valor agregado.

Por ejemplo, la emprendedora Patricia Paredes, creadora de Atumesa



El chocolate con ají Pacari cuesta \$2.790 los 50 gramos.

Gourmet (@atumesa_gourmet en Instagram, <https://bit.ly/3DqKIUX>), desarrolló una pasta de ají asada: “Nació como un sazón, como una pasta que les diera más sabor a las comidas. Se prepara con ají asado para darle un toque distinto; combinado con ajo y diversas especias resalta aún más su característico sabor”. Dice que tiene ese picor suave pero contundente que identifica al ají verde: “Al ser asado baja la intensidad, pero resalta su sazón”. Cuesta \$4.500 los 210 g.

Daniela Breguel, gerente comercial de Buscalibre.com, comenta que han observado una creciente tendencia de

consumidores que están comprando en Amazon o Ebay productos picantes de ají a granel, como los clásicos especieros de ají seco en hojas. “También observamos consumidores recurrentes de productos únicos que sólo se pueden encontrar fuera, como las salsas de ají más picantes del mundo, o las más innovadoras, con mezclas de ingredientes únicos como la trufa o la miel”.

Una de ellas es la salsa picante Truff, que viene con ají jalapeño y rojo, aceite de trufa negro y néctar de agave orgánico: “Llama la atención por su equilibrio entre lo dulce y lo picante. Se convierte en la combinación perfecta para

Valor agregado

El chef Joel Solorza, director de la Escuela de Gastronomía de **Universidad de Las Américas**, aclara que el ají en general es un producto muy valorado en la cocina; ha sido usado y promovido desde tiempos ancestrales en la cultura mapuche, por ejemplo. Y hoy es usual integrarlo a preparaciones poco comunes “como chocolate, pastas, masas y hasta panes”. Muchas personas, dice, están más dispuestas a probar sabores nuevos gracias a la globalización: hoy es fácil comprar desde productos mexicanos con ají hasta curry con ají de Tailandia, “que son extremadamente picantes”.

los fanáticos del picante sabroso”, afirma. En Amazon cuesta US\$ 22 (<https://amzn.to/3RKAayR>) y se puede traer a Chile por Buscalibre.

También en pastas

Nicolás Kym, dueño del supermercado coreano Lottemart.cl, en el mall Paseo Santa Filomena de Patronato, cuenta que desde hace un tiempo uno de sus alimentos más populares son los fideos instantáneos con ají: “Se están vendiendo cada vez más de forma masiva, por su facilidad de preparación y también por el gusto de probar cosas nuevas. Son fideos picantes; hay veces que digo que son semipicantes pero igual me llega gente diciendo que los sintieron muy picantes”.

Los fideos Jin Jjajang con sazón de ají en pasta de poroto negro cuestan \$1.800 en **Lottemart.cl** (<https://bit.ly/3RP23xb>). También hay con sabor de pollo extra picante en vaso, al mismo precio.

Ají para el pelo

Y no sólo hay en alimentos: también existen productos cosméticos como el champú Puntas Perfectas, con queratina y extracto de ají para el fortalecimiento capilar. ¿Por qué?

Pues bien, del ají se extrae el activo capsaicina, que puede ayudar a estimular los folículos pilosos y el crecimiento del pelo. El pack de champú y acondicionador cuesta \$15.990 en **Puntas perfectas.cl** (<https://bit.ly/3cYWLbR>).