



Chile, el picante de cada día

Con cinco especies cultivadas en el mundo y decenas de especies silvestres, ha dado la vuelta al mundo. Desde su América natal hasta España, Italia, China o India, está presente en las gastronomías de todo el mundo.

Por Lucía Marroquín

Así como muchas especias recorrieron kilómetros a través de la Antigua Ruta de la Seda, el chile hizo su propio camino: se trata de un largo viaje desde América Latina, de donde es originario, hacia Europa y desde allí a Asia atravesando la vida de los pueblos en los que se producía y consumía.

Con **India, China, Vietnam, Perú y México** a la cabeza de las exportaciones mundiales, el chile se consume hoy en todo el mundo como condimento.

India, con una exportación por 538 millones de dólares en 2018 según datos del Centro de Comercio Internacional (CCI), es el mayor exportador de chile. Le sigue **China**, que exportó en el mismo año chiles por 154,9 dólares. **Vietnam** exportó

por 72,6 millones en el mismo período, mientras que **Perú** lo hizo por 69 y **México** por 42,4 millones de dólares.

Según datos del Centro para la Promoción de las Importaciones de los países en desarrollo (CBI por su sigla en inglés), la **importación europea de chiles frescos** de los países en desarrollo ha aumentado en los últimos años, con **Marruecos** y **Turquía** como principales responsables de este creciente suministro. Otros proveedores medianos o grandes incluyen a **India, Uganda, Macedonia y Kenia**.

Francia, Reino Unido y España son los principales países importadores de chiles de fuera de Europa. Francia es el más importante, que importa el producto de Marruecos. Reino Unido compra chiles originarios de India, Kenia y

India, con una exportación por 538 millones de dólares en 2018 según datos del Centro de Comercio Internacional (CCI), es el mayor exportador de chile, seguido por China.

Pakistán. Países como Francia, Reino Unido y España, que tienen vínculos históricos con América Latina, son los mercados más grandes.

Los mexicanos son los que comen más chile en el mundo (natural, en alimentos o salsas), con nueve kilos de consumo per cápita al año. El país, a pesar de ser el segundo que más chile fresco produce, no llega a cubrir sus necesidades y tiene que importar de China casi el 50% de lo que consume. A su vez, **Estados Unidos** es el país que más chiles frescos y deshidratados importa de México.

En Asia, el consumo de picante también es muy abundante, sobre todo en países como India, regiones de China, Corea, Tailandia y Bangladesh.

El origen

El chile pertenece al género *Capsicum*, de la familia de las **solanáceas**. Su origen es definitivamente americano: sus centros de diversidad, donde se encuentra la mayor cantidad de especies salvajes, son en el bosque atlántico brasileño y los Andes.

Existen cinco especies cultivadas de chile (*C. annum*, *C. chinense*, *C. pubescens*, *C. frutescens* y *C. baccatum*) y alrededor de 25 silvestres y semicultivadas. Según la World Chili Alliance (WCA), *C. pubescens* (llamado rocoto) y *C. baccatum* (aji) pueden encontrarse sobre todo en los Andes y otras regiones de América del Sur.

FOTO: JURE/ISTOCKPHOTO.COM

Las especies *C. frutescens* y *chinense* tienen su origen en América Central y el Caribe, mientras que *C. annum* es la más cultivada en México. Es esta especie, además, la más importante en todo el mundo, y es en México donde se encuentra la mayor diversidad. Se dispersó a lo largo del mundo en la época colonial y se ha convertido en uno de los saborizantes más importantes en la cocina mundial.

El cultivo del chile se ubica entre las siete hortalizas más cultivadas internacionalmente, con una producción mundial estimada en 24 millones de toneladas.

El picante, razón de ser del chile

La razón por la que el chile es picante (aunque no todas sus especies lo son) es la **capsaicina**, una sustancia química presente en las semillas del fruto.

Según el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) de México, **la capsaicina es cien veces más picante que la pimienta**. Estimula la liberación de neurotransmisores e incentiva los puntos receptores de dolor de la lengua y el paladar, causando la sensación de "ardor" de un chile picante.

Según la WCA, hay variedades llamadas "superpicantes", que pertenecen a la especie *C. chinense*, y que producen más capsaicina que otras. Además, suelen tener una mutación genética que hace que la sustancia se produzca no solo en las semillas, sino en las paredes del fruto.

En las culturas precolombinas se comenzó a usar el chile como especia. Más tarde, la costumbre recorrió el mundo y hoy más y más gente adquiere el gusto por el picante.

Por su versatilidad, el chile es de gran importancia en culturas tan diferentes como lo las latinoamericanas, las europeas y las asiáticas. A pesar de que la mayoría de las especias son procedentes de América del Sur, los chiles fueron adoptados y cultivados en gran parte del planeta y en muchos lugares tiene un gran significado cultural y tradicional.

América, cuna del chile

Presente en la gastronomía mexicana desde tiempos prehispánicos, **el chile**



Los mexicanos son los que comen más chile en el mundo (natural, en alimentos o salsas), con nueve kilos de consumo per cápita al año.

está hasta en el 90% de sus platos. De acuerdo a la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), **en México existen evidencias del cultivo de chile desde hace aproximadamente 6.000 años**.

El estado de **Chihuahua** es el principal productor de este fruto, seguido por los estados de **Sinaloa** y **Zacatecas**.

De las 16 denominaciones de origen protegido (DOP) que tiene México, dos pertenecen a diferentes chiles. Una es la del **Chile Habanero de la Península de Yucatán** y la otra la del Chile de Yaha-

De las 16 denominaciones de origen protegido (DOP) que tiene México, dos pertenecen a diferentes chiles. Una es la del **Chile Habanero de la Península de Yucatán** y la otra la del **Chile de Yahuahualica**. Yucatán es el principal productor de chile habanero, aunque comparte la DOP con los estados de Campeche y Quintana Roo, que también lo producen. Por otro lado, el chile Yahuahualica se produce en la región del mismo nombre en Altos Sur del Estado de Jalisco.



lica. Yucatán es el principal productor de chile habanero, aunque comparte la DOP con los estados de Campeche y Quintana Roo, que también lo producen. Por otro lado, el chile Yahuahualica se produce en la región del mismo nombre en Altos Sur del Estado de Jalisco.

Según SIAP, las más de **100 variedades de chiles mexicanos** se concentran en 22 grupos de verdes y 12 de secos, entre los cuales destacan los picantes como el **jalapeño**, el **poblano** y el **serrano**. Además, hay algunos considerados dulces, como el **morrón** (*bell pepper*). Oaxaca es el estado con mayor diversidad, con al menos 25 tipos de chile, seguido de Guerrero con 12, Puebla con 10 y Veracruz con nueve.

El principal mercado del cultivo es Estados Unidos, seguido por Canadá, Colombia, Panamá, Uruguay, Australia, Irlanda, Bélgica, Holanda, Suiza, Austria, Suecia, Finlandia, Rusia y Singapur. Además, México importa chile, sobre todo seco, de 41 países. China es su principal proveedor, seguido de Perú y Estados Unidos.

La diversidad y la riqueza de los platos preparados con este producto son incontables. Desde los típicos y consistentes **moles de Puebla, Oaxaca y Yucatán**, hasta las refinadas **salsas y adobos del Estado de México, Guadalajara o San Luis Potosí**, la variedad de gustos, sabores e ingredientes que en las cocinas del país se emplean en conjunción con los diferentes chiles ha permitido el desarrollo de una gastronomía muy característica.

En Estados Unidos, la cultura mexicana cala hondo en la gastronomía desde hace años. Como cuenta **Carson Smith, de la compañía estadounidense Los**



Peperoncino



Manojo de chiles secos

Roast, sus salsas picantes “saben a casa”. La empresa de Nuevo México vende chiles verdes y rojos frescos y tostados, además de envasarlos y usarlos para preparar sus famosas salsas.

“Nos esforzamos por llevar al mercado lo mejor de los pimientos cultivados en Nuevo México, tostado chile verde fresco durante la temporada para nuestras propias salsas de chile verde, tradicional y extra picante”, cuenta Smith, que también manufactura pequeños *batches* de salsa para enchiladas, salsa de chile verde a base de tomate y chipotles enteros en salsa de adobo.

Europa, paraíso del pimiento y el *peperoncino*

Antes de la llegada del chile, en España se denominaba pimienta a todas las especias picantes. Para distinguir el chile o ají de la pimienta negra, llamaron a los primeros pimienta de Chile, pimiento o pimentón. Las especies más dulces se empezaron a cultivar más que las picantes, aunque la guindilla aún persiste en los platos españoles.

El **pimentón**, obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos, se usa principalmente en la elaboración de conservas, embutidos y escabeches. Además, es un condimento y a veces colorante básico para muchos platos.

Según datos de la WCA, la **producción de chiles en España llega a 1,09 millones de toneladas**, lo que representa un 2,8% de la producción global y la mitad de la Unión Europea.

Las dos variedades de pimentón más importantes en España son el **de La Vera** y el **de Murcia**, ambas DOP por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Mientras el pimentón de La Vera destaca por su sabor y aroma ahumado, el pimentón de Murcia se caracteriza por ser de color rojo brillante, dulce, con un olor penetrante y un gran poder colorante.

Desde 2001, el **Pimentón de Murcia** está protegido mediante una **Denominación de Origen** de parte de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente. La zona de producción de los pimientos destinados a la elaboración del pimentón está constituida exclusivamente por terrenos dentro de Alhama de Murcia, Beniel, Fuente Álamo, Lorca, Molina de Segura, Cartagena, Fortuna, Librilla, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santo-mera, Torre Pacheco y Totana.



Para el chef **Juan Antonio Pellicer**, existen varias formas de determinar la calidad de un pimentón español. “En primer lugar un pimentón español debería ser aquel que esté amparado por un Consejo regulador. Yo destacaría el **Pimentón de Murcia con DOP, el de siempre, que es exclusivamente dulce.**”

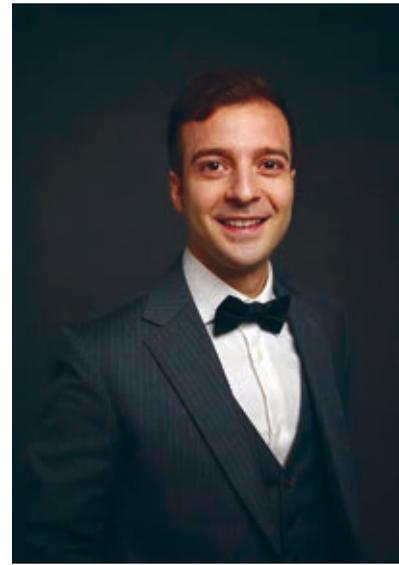
El Pimentón de Murcia proviene de la variedad bola, que se cultiva en 14 municipios de la Región por medio de recolección manual.

Para Pellicer, una característica diferencial es optar por el “desrabado”: “Es el pimentón que viene del pimiento de bola al que se le quita manualmente el pedúnculo, aquí llamado rabo, y que tendrá un mayor poder colorante y un aroma si cabe más intenso”.

El **peperoncino** es la variedad de chile más extendida en Italia. **Lorenzo Picchi, es director de Marketing de Azienda Agricola Carmazzi**, una de las mayores productoras italianas de chile. En el mercado son conocidos por la marca **Mr PIC** y por **Biagi-Carmazzi Collection**, la mayor colección de variedades de chiles en el mundo.

“Cultivamos las plantas de chile y producimos y comercializamos productos alimenticios picantes como salsas, condimentos en polvo para panes, pizza y pasta, mermeladas, aceite de oliva, chocolate, galletas y cerveza”, cuenta Picchi.

FOTOS: GENTILEZZA WTA



Gianluca Luisi, secretario general de la WCA

Para Picchi, hay varios factores para cultivar un chili excelente: “Un gran suelo, una buena combinación de sol y clima cálido, un poco de agua, experiencia y mucha pasión”.

A los neófitos les recomienda ser curiosos y siempre estar abiertos a probar algo nuevo, sin apresurarse a sentir el calor extremo: “**Comiencen con chiles menos picantes y prueben gradualmente los más fuertes, que esconden sabores increíbles. Cuanto más lento sea el proceso, más podrán apreciarlos.**”

China, mayor productor y consumidor de chile fresco

Una vez que los chiles comenzaron a aparecer en los mercados y bazares de los puertos comerciales del Océano Índico, su uso se extendió rápidamente por todo el sur de Asia y en China, Corea y Japón. Hoy, **China es el mayor productor de chile fresco del mundo y su mayor consumidor.**

Xinjiang es una de las principales áreas de cultivo de chile en el país, con una superficie total de siembra de alrededor de 40.000 hectáreas. Una de las mayores bases de producción de chile en el país es la ciudad de **Anjihai**, apodada la “ciudad natal de chile”, que produce alrededor de 25.000 toneladas de chile por sí sola.

La **World Chilli Alliance (WCA)** es una organización internacional sin fines

FOTOS: GENTILEZZA WTA

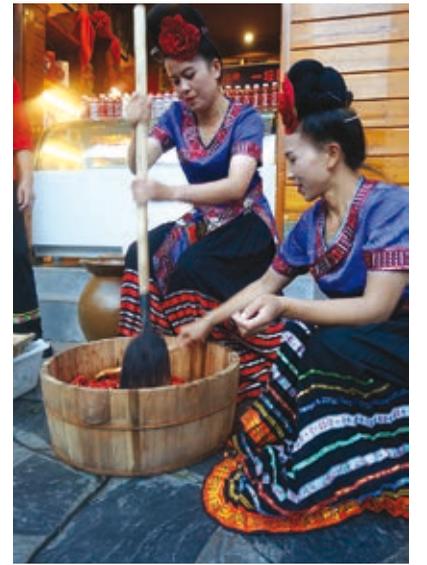


Chile en polvo en el mercado de Chengdú, China

de lucro que fue fundada para promover las interacciones de la biodiversidad, la tradición, las tecnologías y usos relacionados con el chile y su cultura.

Con base en **Chongqing**, tiene oficinas operacionales en Italia y Estados Unidos. Congrega a **Chilli Masters** (interesados en el aspecto científico del Mercado), **Chilli Producers** (quienes cultivan activamente en chile o coordinan operaciones industriales), **Chilli Chefs** (comprometidos con la promoción de la cultura culinaria del chile) y **Chilli Lovers** (enfocados en la preparación, consumo y degustación del chile).

La World Chilli Alliance (WCA), con base en Chongqing, China, tiene oficinas operacionales en Italia y Estados Unidos. Congregan a **Chilli Masters** (interesados en el aspecto científico del Mercado), **Chilli Producers** (quienes cultivan activamente en chile o coordinan operaciones industriales), **Chilli Chefs** (comprometidos con la promoción de la cultura culinaria del chile) y **Chilli Lovers** (enfocados en la preparación, consumo y degustación del chile)

Mujeres picando chile para hacer *zao lajiao* en Guizhou, China

India, picante desde siempre

Cuesta pensar en una **thali** (bandeja que se sirve la comida india) sin algún *chatni* o curry picante, o una comida thai sin *nam phrik* (salsa de chiles), o un *sambal* (salsa en Malasia) sin chile.

La realidad es que antes del descubrimiento de América, la gastronomía india ya estaba llena de sabores, colores y olores, pero el picante del chile no existía. Utilizaban especias como el curry, jengibre, cúrcuma, semillas de cilantro, canela, pimienta, cardamomo y comino.

En 1498, los portugueses llegaron a India, y con ellos el chile. Este fue el inicio de una nueva gastronomía asiática, ya que fue muy bien recibido y adoptado. Su cultivo fue perfecto gracias al clima caluroso y húmedo.

Hoy, **India es el mayor productor de chile seco del mundo.** Los principales importadores de chile indio son Estados Unidos, Sri Lanka, Bangladesh, Nepal, México, Canadá, Reino Unido, Arabia Saudita, Singapur, Malasia y Alemania.

Según los investigadores indios A. Subbiah y S. Jeyakuma, el chile es uno de los cultivos más valiosos de India y se produce a lo largo de casi todo el país, aunque los estados más importantes son **Andhra Pradesh, Orissa, Maharashtra, Bengala Occidental, Karnataka, Rajasthan y Tamil Nadu.** ●

Un condimento sin fronteras

Por María Cecilia Lozano y Lucía Marroquín

Escala Scoville (Capsaicina pura)

Está basada en el examen organoléptico Scoville; consiste en una solución con extracto del chile, que es diluida en el agua azucarada hasta que el picante ya no puede ser detectado; el grado de disolución del extracto da su medida en la escala. Así, un chile dulce, que no contiene capsaicina, tiene cero en la escala de Scoville.

Esta especia es originaria de América tropical, al igual que los demás pimientos. Aunque la planta del pimiento y de los chiles que se cultiva en Europa es oriunda de América Central, existen variedades naturales de Asia, concretamente de India.



Morrón: Así como la pimienta banana, el pimiento morrón y el pepperoni son de las intensidades más amables al paladar.



1-100

Poblano: Este fruto contiene un nivel bajo en capsaicina. Al secarlo se le conoce como ancho chili.



1.000-2.000

Chilaca: Tabasco Sauce (salsa Tabasco): Una de las salsas más conocidas mundialmente es el ingrediente clave del cocktail Bloody Mary.



2.500-5.000

Jalapeño: Este chili se suele consumir cocinado en aceite al grill y con queso (chiles toreados), secos y ahumados (chipotle) o envueltos en bacon (huevos de armadillo).



5.000-10.000

De árbol: Cayena: Alta en vitamina A, este chile también contiene vitaminas B6, E y C, potasio y magnesio.



15.000-30.000

Chile Thai, Malagueta y Piquín: El chile más usado en las cocinas de Tailandia, Laos, Cambodia, Indonesia y Vietnam. Pili Pili es la versión Africana de este fruto.



50.000-100.000

Habanero: El aroma floral de este chile mexicano lo convierte en un ingrediente muy popular en Sudamérica y el oeste de India.



100.000-200.000

Carolina Reaper: clasificado como el pimiento más picante del mundo en el Libro Guinness desde 2013. Su picor varía entre 1.150.000 a 2.220.000 unidades.



1.150.000 - 2.200.000



El chile en las cocinas regionales

México El chile resulta imprescindible para dar sabor a cualquier plato mexicano y es, sin duda, el condimento nacional por excelencia. Además de la comida del hogar, está presente en el mercado de las golosinas, ya que el picante se consume desde la niñez.

India En la cocina india se utiliza el chile verde fresco —en una ensalada *cachumber* o en un *chatni verde*— y el rojo seco. Además, aparecen ambos cocinados en la mayoría de las recetas saladas. En el sur de la India se consume más picante que el norte. El curry, por ejemplo, contiene chile entre otras muchas especias, como azafrán, canela, cardamomo, comino, cúrcuma, fenogreco, jengibre, mostaza, nuez moscada, pimienta de cayena, pimienta y tamarindo.

Tailandia El objetivo de la comida tailandesa es equilibrar los sabores y texturas. Un menú típico incluye sabores agrídulces y ácidos: sopa con elementos a la plancha o fritos, curry con rodajas de verduras al vapor. El curry tailandés es generalmente cremoso, elaborado con leche de coco, que varían en diferentes niveles de chile.

Perú El uso más generalizado de los chiles nativos en el Perú es como ingrediente en la preparación de platos típicos regionales como sopas y guisos. Entre los chiles nativos más comunes se encuentran el chile amarillo y el rocoto.

China Se utilizan chiles frescos, secos y en conserva en casi todos los platos chinos. Las regiones que más lo usan son Sichuan, Hunan, Beijing, Hubei y Shaanxi. Muchos platos chinos requieren pimientos verdes largos o pequeños chiles rojos. La cocina de Hunan y Sichuan también utiliza el ají rojo seco, que se puede encontrar en la mayoría de los supermercados asiáticos.

Historia

10.000 a.C.

La relación de los seres humanos con el género *Capsicum* comenzó hace 10.000 o 12.000 años. Nuestros ancestros lo asociaban con poderes místicos y espirituales. Se cree que el chile fue domesticado por lo menos cinco veces independientemente.



Cultura nasca. 1. Héroe Mochica "Ai Apaec" de cuyo cuerpo se desprenden ajíes, y en sus manos sostiene una planta de ají y otra de frejol (200 aC - 600 dC). | 2. Plato de cerámica con representación de frutos (ají) (200 aC - 600 dC). Museo Arqueológico Rafael Larco Herrera, Lima, Perú. | 3. Códice Mendoza f. 60. México, año 1540 aprox. Sección III, donde se dibujaron aspectos de la vida cotidiana de los mexicas.

5000 a 3.500 a.C.

El chile debió formar parte de la alimentación humana desde épocas muy tempranas, desde hace unos 9.500 años, aunque no se domesticó ni cultivo hasta hace 7000 o 5.500 años. Existen hallazgos arqueológicos en México que testimonian que en el 5.500 a.C. ya era cultivado por los Olmecas.



500 a.C.

La iconografía fitomorfa en vasijas de la cultura Nasca muestra chiles generalmente asociados con divinidades, con rasgos felinos y personajes agricultores. En cerámicos y textiles de las culturas de Nasca (200 a.C.) y Paracas (500 a.C.) aparecen seres mitológicos que llevan chile en sus bocas y divinidades que los sostienen en sus manos.

1495

En 1495, en las crónicas del segundo viaje de Colón, se describen unos arbustos de las islas del Caribe con "un fruto lleno de pequeños granos que pican como la pimienta". Y se agrega que los nativos "comen este fruto como nosotros las manzanas". A inicios del siglo XVI, españoles y portugueses insertaron el chile en Europa, que al principio se mostró reticente. Los africanos, árabes y asiáticos lo recibieron como una revelación.



El chile como moneda de cambio

Durante la época Inca no había monedas de oro, pero sí mercancías de carácter utilitario, muy cotizadas que tenían un valor determinado y se empleaban para el intercambio. El chile fue uno de los objetos preferidos como moneda. Se cree que los Incas utilizaban como unidad de medida manojos compuestos por seis chiles secos, a los que llamaban *Rantti*.



Un atado de ajíes en un quero inca del siglo XVI.

El chile en las civilizaciones precolombinas

La Matrícula de Tributos registra en forma pictográfica los tributos que los pueblos debían entregar en forma periódica a México-Tenochtitlan antes de la conquista, en los siglos XV y XVI. Entre las riquezas del imperio, como piedras preciosas, oro, jade, plumas finas, turquesa y tintes, aparecen también productos agrícolas como cargas de maíz, frijol, chí, huautili, cacao, miel, algodón y, por supuesto, chiles.



Mayores Exportadores

En millones de dólares

- 538**
India
- 155**
China
- 69**
Perú
- 42**
México
- 27**
Vietnam

Mayores Importadores

- 160**
EE UU
- 138**
Tailandia
- 109**
China
- 92**
México
- 73**
España

Fuente: Trade Map - Centro de Comercio Internacional (CCI)