

Ají dulce en España



Tiempo de lectura: 5 min.

Cándido Pérez

Vie, 31/01/2020 - 13:56

Un llanero del estado Guárico, Enrique Rojas, acicateado por la necesidad de sentir el aroma y el sabor de los ajíes dulces de Venezuela, trabajó varios años para lograr una semilla que resiste el clima de Madrid, y ahora puede ofrecer a los venezolanos del éxodo en toda Europa, este aliño que aporta el toque especial a las comidas de la tierra que dejaron atrás.

Las hallacas, el arroz, el asado, las caraotas y otros platos, para que resulten más sabrosos tienen un secreto a voces para los venezolanos: el ají dulce. Pero encontrar en Europa este fruto rojo brillante, con su particular aroma y sabor, resultaba tremadamente difícil. Hasta hace poco, hasta que entró en escena Enrique Rojas.

En las Islas Canarias, cuyo clima es muy similar al de Venezuela, ya se había logrado producir el ají, dice. Pero en la península Ibérica cultivarlo parecía casi imposible.

En la búsqueda de ese sabor único, papiloso, que recuerda a Venezuela, Enrique Rojas, quien se define como agricultor nato, enfrentó con paciencia y arduo trabajo en Móstoles, localidad de la Comunidad de Madrid, las pruebas de semillas, tiempo de crecimiento y producción, hasta conseguir el cultivo de unas 6.000 plantas, cuya cosecha vende a través de la página web, www.ajidulce.es .

“Soy la cuarta generación de una familia de agricultores”, refiere y le cuenta al diario ALnavío que, en San Juan de los Morros, capital del estado Guárico en los llanos del centro de Venezuela, tenía una finca, donde sembraba tabaco, luego tomates para la industria, cebollas, maíz, sorgo. “Allá nunca sembré ají de forma comercial”.

Arribó a España hace 14 años y luego de pasar por varios trabajos, como repartidor de pan, obrero de la construcción, jardinero, y ser despedido varias veces, “sin aviso y sin protesto”, se decidió a emprender en el sector de los servicios.

- Llegué a España en 2006, porque la cosa se puso mala en Venezuela y nos vimos obligados a vender los terrenos y las cositas que teníamos- señaló Enrique Rojas.

Su hijo José Enrique ya vivía en Madrid. Estudiaba informática. Luego migró él y más luego “pudimos traer a mi hija, Mary Carmen, y por último a mi señora, Idalmy Josefina Páez que era educadora y esperaba el momento para jubilarse”.

Con el núcleo familiar en España, los Rojas Páez tomaron la decisión de arrancar con su propia empresa de servicios de jardinería y crearon “Jardines Global Madrid”.

- Ofrecemos nuestros servicios de jardinería, mantenimiento, poda, poda de altura y también de cuidado de piscinas. Esa es nuestra empresa y con ella tenemos trabajo todo el año. Nos va bien. La producción de ají es una actividad adicional que se da sólo durante una temporada, verano-otoño.

Para Rojas y su gente, sembrar ajíes surgió de una necesidad del paladar, pues no se conformaba con unas hallacas sin el toque de sabor venezolano. La hallaca es el plato principal de la Navidad en Venezuela.

- En diciembre encontrábamos casi todos los ingredientes que usábamos en Venezuela para hacer nuestra comida navideña, pero nos faltaba algo, ese gusto que le da el ají. Empezamos sembrando para nosotros, en macetas.

Más adelante se encontró con que la necesidad familiar era común con la de otros venezolanos en toda España. Entonces se decidió por cultivar ajíes para vender. Cuenta que “trabajamos seis años, probando distintas formas de cultivo y creando las semillas, hasta que conseguimos una planta que se desarrolla bien en este suelo y que resiste el clima. Eso sí, el período de cosecha es breve, dura entre julio y noviembre, nada más”.

En 2018, los Rojas lograron cultivar y cosechar aproximadamente 200 plantas. En 2019 sembraron 6.000.

La producción promedio de una planta de ají dulce en clima tropical es de 250 gramos cada 21 días. Estima que el cultivo de Móstoles produjo entre 500 gramos y un kilo por planta en un periodo que comprende de 110 a 120 días de cosecha.

Para comercializar la cosecha, la experiencia de José Enrique Rojas, el hijo, fue fundamental. “Empezamos a vender por internet, al punto que ya tenemos pedidos de Portugal, Francia, Alemania y le vendemos también a alguien que embolsa y distribuye al detal”.

Enrique Rojas y su empresa ajicera atienden pedidos grandes de mercados y restaurantes en entregas directas en la zona de Madrid, mientras que los pedidos pequeños, que van desde uno hasta ocho kilogramos, se pueden hacer a través de la tienda on-line de la página web ajidulce.es, que no se limita sólo a la comercialización del ají crudo, también distribuye una pequeña producción de pasta de ají dulce y mermelada de este mismo fruto.

-Dimos un gran salto -comentó-: De unas 200 plantas a 6.000, estamos muy satisfechos, aunque hasta ahora no puedo contabilizar exactamente nuestra producción. Tenemos todavía un problema que resolver con el tiempo de cosecha, porque en clima caliente las matas viven dos años, pero aquí, por el invierno y el cambio de estaciones, duran sólo uno y eso nos obliga a sembrar nuevas plantas

cada año.

Los Rojas tuvieron que hacer muchas pruebas durante seis años, hasta lograr en 2018 una cosecha pequeña, de 200 plantas, que les permitió comprobar que habían conseguido la semilla adaptada al suelo y al clima de Madrid. En 2019 cosecharon de 6.000 matas.

Por otro lado, deben abordar el problema del mercado, que tiene su mejor momento entre noviembre y diciembre, aunque el ají se utiliza en muchos otros platos tradicionales además de las hallacas.

El terreno de cultivo que utiliza Rojas ubicado en las afueras de Móstoles en la Comunidad de Madrid tiene cerca de 4.000 metros cuadrados, es regado por sistema de goteo y fue cedido por unos amigos españoles que también se dedican a la agricultura.

- Son, como yo, agricultores y entre nosotros, independientemente de la nacionalidad, existe una empatía especial, quizás por el amor a la tierra, el terreno es a consignación, con el compromiso de que, si crecemos y producimos suficiente, claro dividiremos las ganancias.
- ¿Toda la clientela es venezolana?
- La mayoría. A los españoles que le hemos ofrecido el ají, les encanta, incluso hace poco hice unos ajíes tempurizados y resultaron una delicia. Vamos poco a poco, analizamos el mercado, los clientes, las tendencias. Creemos que es cuestión de tiempo para que los españoles se conviertan en buenos consumidores de nuestro producto.

Miércoles 29 de enero de 2020

ALnavio

<https://alnavio.com/noticia/20299/actualidad/aunque-usted-no-lo-crea-en-...>

[ver PDF](#)

[Copied to clipboard](#)