



*Pimientos,
rocotos
y ajíes*

.....
Capsicum del Perú
.....

 Perú





.....

Capsicum

.....

Por su fuerte sabor, Cristóbal Colón comparó los frutos de *capsicum* con la pimienta, y los llamó Pimientos de las Indias. Por eso, en España se les conoce como pimientos; los ingleses y norteamericanos los llaman *peppers*; los italianos, *pepperone*; y los franceses, *piment*. En México, los conocen como chile o chili, y en la mayor parte de América del Sur, como en el Perú, si es picante, recibe el nombre de ají. En Bolivia y en Perú, se le conoce como *huayco* en aimara y *uchu* en quechua.

.....



para



el





mundo

Los *capsicum* son un grupo de especies vegetales que abarcan desde pimientos, pimentones dulces y páprika, hasta una gran variedad de ajíes (como se les conoce en el Perú) y rocotos. Van de los dulces a los muy picantes y poseen colores y formas muy variadas. Los *capsicum* tienen como uno de sus lugares de origen Bolivia y también Perú, donde se cultiva a lo largo y ancho de las diferentes regiones del país, desde los áridos desiertos costeros hasta la región amazónica, pasando por las zonas más altas de los Andes.




La globalización ha transformado para siempre los patrones de consumo de las sociedades actuales.

.....

Todos los días se abren nuevos mercados y la migración de personas de un lugar del planeta a otro, llevando sus propias costumbres, es tal que se ha convertido en uno de los más importantes factores en la transformación de hábitos alimenticios que haya tenido la humanidad. Así, los gustos, las cocinas y sus productos se han internacionalizado y los *capsicum* peruanos no han sido ajenos a este proceso. De ahí que se hayan incorporado en las cocinas de Asia, Europa, Norte América, África y América del Sur.



A close-up photograph of a chef's hands garnishing a plate. The chef is using a wooden skewer to place a green chili pepper on top of a red sauce. The plate also features a piece of fried fish, a yellow sauce, and other garnishes. The background is blurred, showing a restaurant setting with other diners and glasses.

Además, en este mundo que convierte hábitos en tendencias, el consumo del *capsicum* peruano no es ajeno al interés, cada vez más creciente, de las personas por adquirir productos naturales, con altos estándares de calidad y respeto por el medio ambiente y las personas que trabajan en las distintas fases de la cadena de valor. Miles de pequeños agricultores peruanos cultivan *capsicum* nativos utilizando mano de obra familiar. El paulatino acceso de sus productos a los mercados internacionales promete transformar la vida de miles de personas.

Con esa convicción, la de estar haciendo más rica la vida de quienes producen, trabajan y consumen los ajíes y pimientos del Perú, les presentamos un producto que, por miles de años, viene dando que hablar al mundo.

¡Bienvenidos al mundo del *capsicum* peruano!



Lo que debes saber sobre

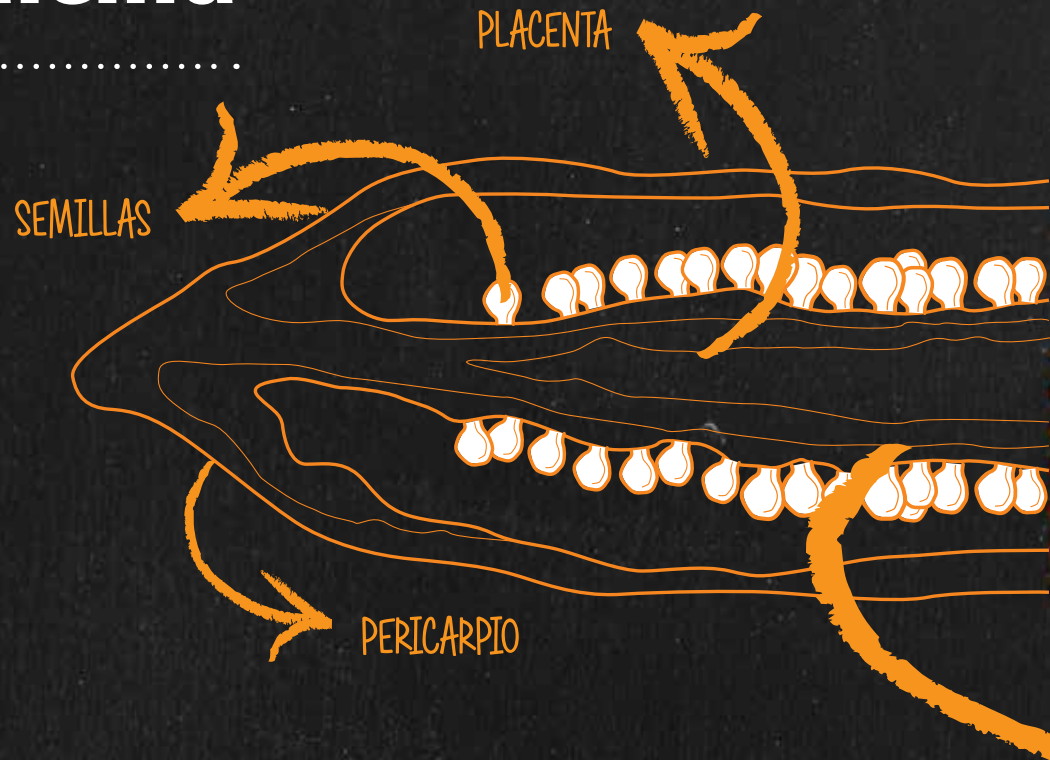
{ *el capsicum*



en el Perú

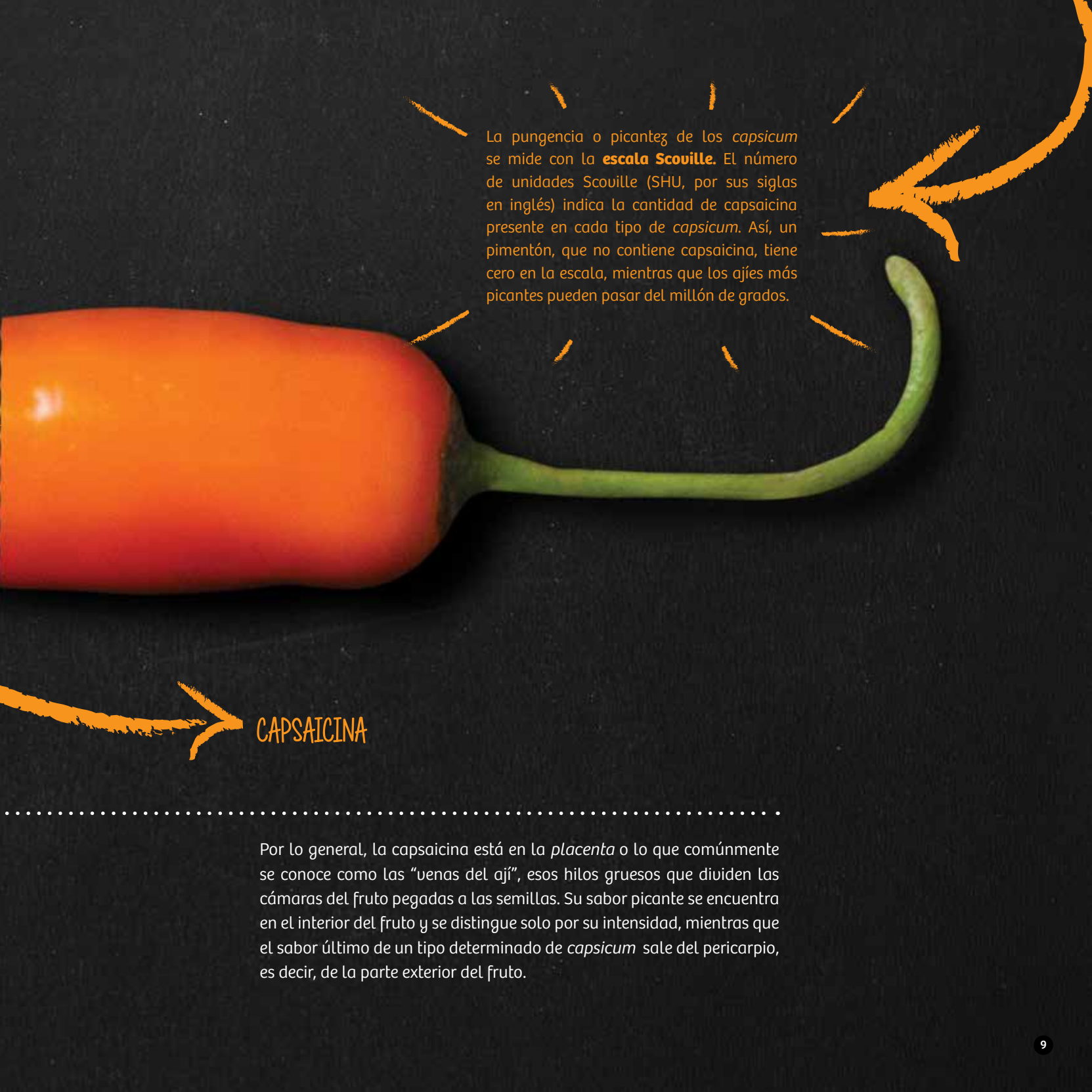


La capsaicina



¿Por qué pica lo que pica?

Muchas variedades de ajíes y pimientos contienen capsaicina, nombre derivado del género *capsicum*. Esta es la sustancia que le da ese sabor y picor característicos. Como ocurre con otras especies del mundo vegetal, la capsaicina es un mecanismo de protección que tienen los *capsicum* ante la presencia de depredadores.



La pungencia o picantez de los *capsicum* se mide con la **escala Scoville**. El número de unidades Scoville (SHU, por sus siglas en inglés) indica la cantidad de capsaicina presente en cada tipo de *capsicum*. Así, un pimentón, que no contiene capsaicina, tiene cero en la escala, mientras que los ajíes más picantes pueden pasar del millón de grados.

CAPSAICINA

Por lo general, la capsaicina está en la *placenta* o lo que comúnmente se conoce como las “venas del ají”, esos hilos gruesos que dividen las cámaras del fruto pegadas a las semillas. Su sabor picante se encuentra en el interior del fruto y se distingue solo por su intensidad, mientras que el sabor último de un tipo determinado de *capsicum* sale del pericarpio, es decir, de la parte exterior del fruto.

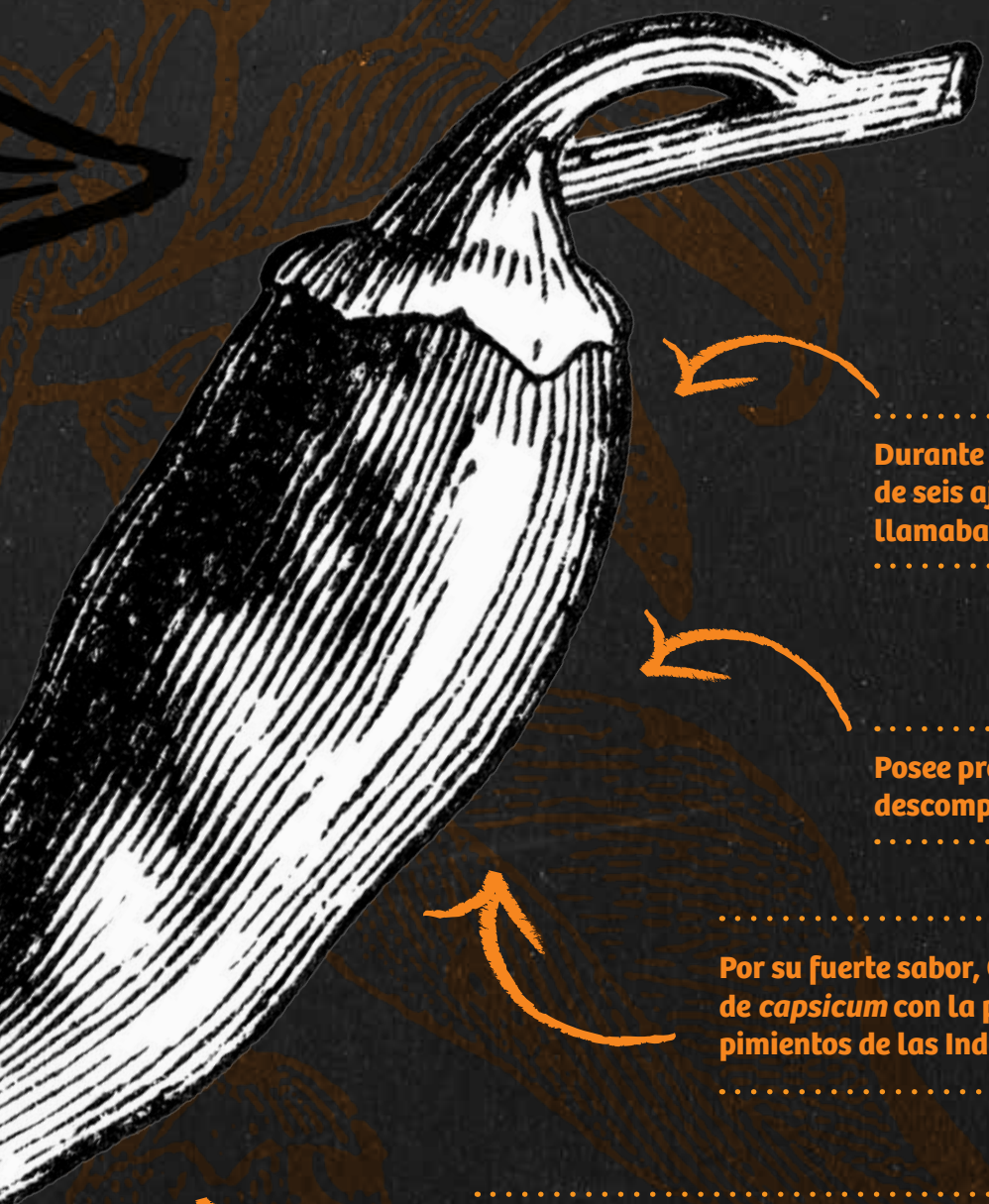
Una historia que no termina

El género *capsicum* tuvo su origen en la zona andina y selvática que antes se conoció como el Alto Perú, zona que incluye el lago Titicaca y parte de Bolivia. Los restos arqueológicos más antiguos que comprueban la existencia del *capsicum* en el Perú se hallaron en la cueva Guitarrero, en la región de Áncash y son de una antigüedad de aproximadamente 8.000 años a.C. Con la llegada de los españoles, el *capsicum* traspasó las fronteras de América e inició su periplo conquistando los paladares del mundo.



“Es el condimento que todos los indios del Perú utilizan, sea en guisos, cocinados dentro de una comida, o asados, sin estos frutos ellos no pueden comer; también los españoles los llaman *uchu* o pimiento de las Indias, aunque el nombre axí le es dado en el lenguaje usado por la gente de las Islas de Barlovento. En mi tierra hay gente que no puede comer si no acompañan su comida con este fruto, se consume un poco más que cualquier otra hierba cruda. Debido a que estos se usan para dar sabor a las comidas, fueron prohibidos en actos religiosos, ya que son muy estrictos”.

Comentarios Reales (1609)
Inca Garcilaso de la Vega



.....

¿SABÍAS QUE...?

.....

.....

Durante la época Inca, se utilizaban manojos de seis ajíes secos como unidad de medida, los llamaban *rantii* y se usaban como moneda.

.....

.....

Posee propiedades que retardan la descomposición de los alimentos.

.....

.....

Por su fuerte sabor, Colón comparó los frutos de *capsicum* con la pimienta, y los llamó pimientos de las Indias.

.....

.....

En Perú existen alrededor de 10 mil productores que cultivan ajíes nativos utilizando mano de obra familiar.

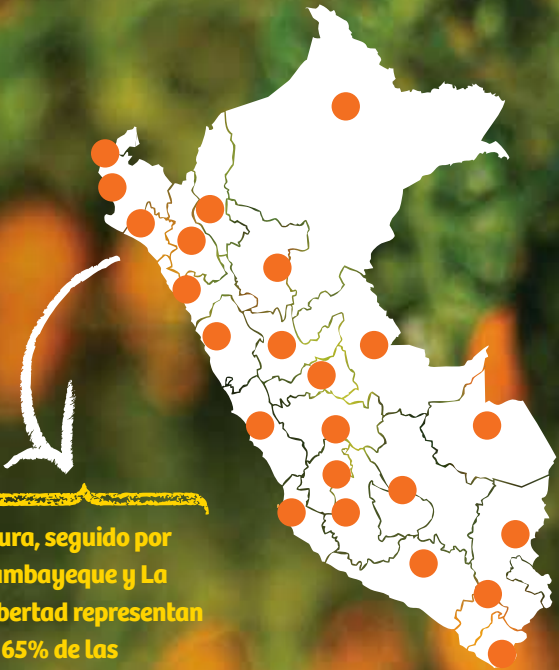
.....

En un país megadiverso

¿Dónde se cultivan los capsicum?

LOS CAPSICUM PERUANOS SON CULTIVADOS DESDE LA COSTA NORTE, EN LÍMITE CON ECUADOR, HASTA LA ZONA SUR, EN LA FRONTERA CON CHILE Y BOLIVIA, Y DESDE LAS ZONAS ALTAS DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES HASTA EL DESIERTO COSTERO PERUANO.

La diversidad de ecosistemas dispuestos para la agricultura en el Perú ha permitido desarrollar diferentes procesos de producción de *capsicum*. Así, según el lugar, la fertilidad de los suelos, las fuentes de agua y el clima, se generan las condiciones ideales para el cultivo de las distintas variedades de *capsicum* peruano. Y su gran capacidad de adaptación permite contar con una producción diversa y constante durante todo el año.



Piura, seguido por Lambayeque y La Libertad representan el 65% de las exportaciones totales del país.





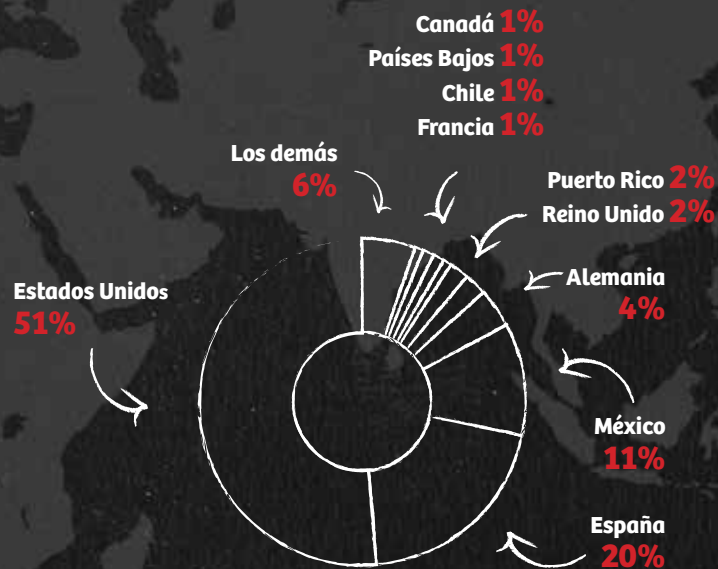
Un sabor que crece

¿Quiénes y en qué forma los consumen?

EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS, LAS EXPORTACIONES DEL CAPSICUM PERUANO SE MULTIPLICARON POR SIETE Y LOS MERCADOS DE DESTINO SE DUPLICARON. HOY, EL PERÚ EXPORTA AL MUNDO 14 VARIEDADES DE CAPSICUM CLASIFICADAS EN LAS DE TIPO EXÓTICO, MEDITERRÁNEO Y LOS TEX-MEX, LO QUE RESPONDE A LA CRECIENTE DEMANDA DE PAÍSES COMO ESTADOS UNIDOS, ESPAÑA Y MÉXICO.

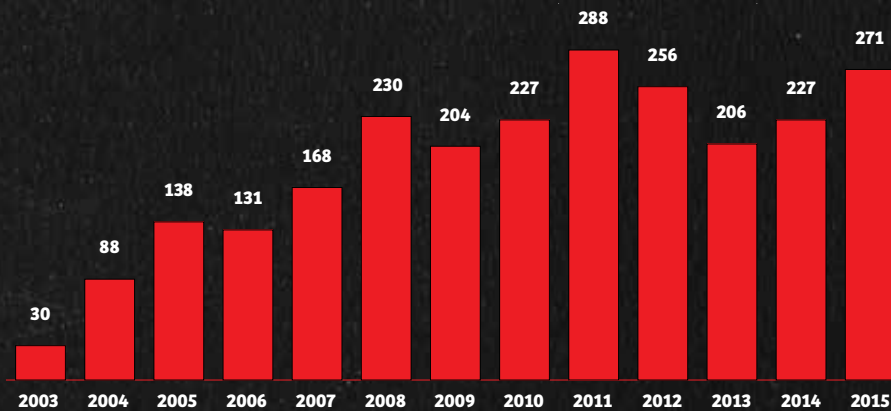
El interés por nuevas presentaciones y productos derivados del *capsicum* también está en creciente desarrollo. Destacan, de manera especial, las exportaciones de *capsicum* en conservas, en pasta y molidos, y los productos frescos al mercado estadounidense. **Un mundo de creatividad se abre con el *capsicum* peruano y la posibilidad de desarrollar una gama de productos originales y de fácil uso que satisfagan la demanda de novedad en los mercados y mesas del mundo.**

Ranking de mercados para género capsicum (2014 - 2015)



Fuente: Sunat

Exportaciones de capsicum (US\$ mill.)



Fuente: Sunat

PERUANO

Rocoto

Charapita

Arnaucho

Panca

Limo

Cerezo

Pipí de mono

Amarillo

Mochero

Caps

icum

TEX - MEX

Habanero

Tabasco

Jalapeño

Chile ancho

Guajillo

Pajilla

MEDITERRÁNEO

Páprika

Pimiento piquillo

Pimiento morrón



Los héroes del ají

La cadena productiva

El desarrollo de la industria de los ajíes y pimientos en el Perú depende de una cadena productiva que abarca, en primer lugar, a los pequeños productores, dedicados a conservar la gran diversidad de ajíes y pimientos cultivados en el Perú. En segundo lugar, se encuentran los pequeños empresarios que procesan ajíes y pimientos, y los transforman en salsas y deshidratados. Finalmente, los exportadores, con su trabajo, ponen los pimientos y ajíes peruanos al alcance de las más diversas mesas del mundo.



pimientos y ajíes

peruanos

.....

Lo que los hace especiales

.....



Pimiento morrón



Es originario de América Central y del Sur, y tiene un sabor muy particular. Su característica es que no pica. Suele comerse fresco, asado o frito. También se usa como condimento, deshidratado, encurtido, en pasta y salsa.



Presentaciones de exportación:

fresco y conserva

Nombres comunes:

pimiento, morrón, pimentón (cuando está seco)

Nombre científico:

Anuum

Grado de pungencia:

no pica



Diversidad:

alta

Observaciones:

de variados tamaños y formas, de color verde, aunque cambia de tonalidad al madurar, amarillo, anaranjado o rojo.



Regiones:

Piura, La Libertad y Lambayeque.

Pimiento piquillo



Originario de Lodosa (España), sus semillas llegaron al Perú a mediados de 1990 y su cultivo ha sido tan exitoso que hoy es un producto de exportación. Sobre todo se exporta a España y Estados Unidos, lugares en los que es muy apreciado en la gastronomía. Suelen prepararse rellenos, a la sartén o crudos.



Presentaciones de exportación:

polvo y conserva

Nombres comunes:

piquillo

Nombre científico:

Capsicum annum

Grado de pungencia:

no pica



Observaciones:

de forma triangular, pequeño, no carnoso, de piel dura y color rojo encendido.



Regiones:

Piura, La Libertad y Lambayeque.

Chile ancho



Su cultivo es relativamente nuevo en el Perú. El chile ancho es la forma seca del chile poblano y es uno de los más usados en México. Se emplea en guisos, salsas picantes y sopas. Frecuentemente, se combina con otros ajíes secos para preparar adobos, sopas y salsas picantes.

Nombres comunes:

Poblano, joto, chile corazón

Nombre científico:

Anuum

Grado de pungencia:

medio



Observaciones:

sabor dulce picante, abundante pulpa, color rojo oscuro y de forma triangular.



Regiones:

costa peruana

Jalapeño



Aunque recibe su nombre de la ciudad de Xalapa en Veracruz (México) donde se localiza la mayor parte de su producción, estudios científicos señalan que esta variedad de *capsicum* fue cultivada originalmente en el Perú. Y pese a que durante mucho tiempo México fue el principal exportador de jalapeños a Estados Unidos, hoy el Perú ha empezado a ganar terreno en esta área.



Presentaciones de exportación:
enlatados, pasta y conservas.

Nombres comunes:

Ají jalapeño, chile jalapeño, chile cuaresmeño

Nombre científico:

Annum

Grado de pungencia:

medio



Observaciones:

de fruto carnoso y forma alargada, casi 7 cm de largo y alrededor de 3 de ancho en la base.



Región:

Lambayeque.

Páprika



En los últimos años, la páprika se ha convertido en uno de los productos de mayor exportación del Perú. Se exporta molida hasta en 140 presentaciones distintas al mercado internacional. Sus principales mercados son EE.UU., España y México. Aunque algunas variedades se usan como ornamentos por lo atractivo de sus pequeños frutos. Su principal uso se da en la alimentación, ya sea seca o molida, como condimento, saborizante o colorante natural.



Presentaciones de exportación:
deshidratado, polvo y conserva.

Nombres comunes:

Páprika

Nombre científico:

Capsicum annuum

Grado de pungencia:

no pica



Diversidad:

alta

Observaciones:

de color rojizo.



Regiones:

La Libertad, Lima, Ica y Arequipa.

Panca



Originario de la costa peruana, en particular de las zonas central y sur. Es el principal ají deshidratado o ají seco del Perú. Se seca en la misma planta y su consumo fresco es mínimo. En los mercados, se vende en su forma seca. Se usa entero o molido y, por ser uno de los ajíes menos picantes, pero de color intenso, es perfecto para la preparación de salsas y aderezos.



Presentaciones de exportación:

fresco, entero deshidratado, polvo, conserva y pasta.

Nombres comunes:

Ají seco del Perú, panca, especial, rojo, negro

Nombre científico:

Capsicum chinense

Grado de pungencia:

muy baja



Diversidad:

baja

Observaciones:

grande y de color morado cuando está fresco; y de color marrón oscuro casi negro, alargado, colgante, un poco arrugado y en punta cuando está seco.



Regiones:

costa central y sur, en particular Lambayeque.

Amarillo



Cultivado desde tiempos muy antiguos (8000 años), es el aji más usado en el Perú, el de mayor extensión sembrada y conexión con la agroindustria. Cuando está seco recibe el nombre de mirasol. Se utiliza fresco, como condimento y en salsas.



Presentaciones de exportación:

fresco, deshidratado entero, polvo, conserva y pasta.

Nombres comunes:

Escabeche, aji cristal, aji amarillo cuando es fresco, mirasol cuando es seco.

Nombre científico:

Capsicum baccatum var. *pendulum*

Grado de pungencia:

media



Diversidad:

media

Observaciones:

anaranjado fuerte con sombras verdes cuando está maduro, alargado, colgante y termina en punta.



Regiones:

costa, principalmente desde Lambayeque hasta Tacna.

Pipí de mono



Originario de la Amazonía y el más común en esa zona. Tiende a volverse perenne dado que crece en donde se le siembre. Incluso se usa con fines ornamentales. Lo caracteriza su intenso picor, antes que su sabor, y se consume fresco, como condimento, en guisos, y en la preparación de salsas y encurtidos.

Nombres comunes:

Pipí de mono

Nombre científico:

Capsicum frutescens

Grado de pungencia:

muy alta



Diversidad:

baja

Observaciones:

muy pequeño, alargado y en punta, de color rojo intenso al madurar.



Regiones:

Piura, Amazonas, San Martín, La Libertad, Ucayali, Lima, Madre de Dios, Arequipa y Loreto.

Rocoto



Es la única especie de *capsicum* con semillas negras, las cuales pueden conservarse hasta por tres años si se hace de forma adecuada. Se emplea fresco, y en aderezos y salsas. Se comercializa en su forma natural, pero también en pasta y en polvo.



Presentaciones de exportación:

fresco, entero deshidratado, polvo, conserva y pasta.

Nombres comunes:

Rocoto

Nombre científico:

Capsicum pubescens

Grado de pungencia:

alta



Diversidad:

media

Observaciones:

de tamaño mediano, muy carnoso, de color rojo, jugoso y de aroma característico.



Regiones:

andes bajos y de altitud media así como selva central.

Limo



Oriundo de la costa y de la Amazonía, el ají limo es el más variado del Perú: no existe uno, sino muchos. Su excelente aroma y agradable picor lo convierten en un ingrediente perfecto para la preparación de condimentos, salsas y encurtidos.



Presentaciones de exportación:
fresco y conserva.

Nombres comunes:

Ají limo, paringo, miscucho, bola, picante

Nombre científico:

Capsicum chinense

Grado de pungencia:

muy alta



Diversidad:

muy alta

Observaciones:

de forma esférica o alargada; muy aromático; y de diversos colores, rojo intenso, anaranjado, amarillo, verde, blanco o morado.



Regiones:

Tumbes, Piura y Lambayeque.

Cerezo



Propio de la provincia de Lambayeque. Es muy picante, pero sobresale por su combinación de picor y novedoso sabor. Puede consumirse fresco o cocido en la preparación de distintos platos.



Presentaciones de exportación:
conserva

Nombres comunes:

Cerezos

Nombre científico:

Capsicum annuum

Grado de pungencia:

media/alta



Diversidad:

baja

Observaciones:

pequeño, redondo o cónico, muy aromático y rojo al madurar.



Regiones:

costa norte (Lambayeque) y en la Amazonía peruana.

Charapita



Originario de la Amazonía y el más extendido en esa zona. Es uno de los ajíes más picantes y el primero en ser exportado a las cocinas internacionales. Se usa frecuentemente en la elaboración de aderezos picantes. Se consume molido y seco, encurtido o fresco.

Nombres comunes:

Charapita

Nombre científico:

Capsicum frutescens

Grado de pungencia:

muy alta



Diversidad:

alta

Observaciones:

muy pequeños de forma esférica, de colores rojo y amarillo, muy picantes y de aroma agradable.



Regiones:

Amazonas, Loreto,
San Martín, Huánuco,
Ucayali, Pasco, Junín,
Cusco, Madre de Dios.



Mochero



Originario del valle de Moche, es una planta pequeña y muy productiva exclusiva de La Libertad. Expele un aroma único y da un color especial a las comidas. Hoy se encuentran varios productores de ají mochero orgánico y se usa en la elaboración de diversos platos.

Nombres comunes:

Ají mochero

Nombre científico:

Capsicum chinense

Grado de pungencia:

muy alta



Diversidad:

baja

Observaciones:

sobresale por su color amarillo intenso y de aroma cítrico.



Regiones:

La Libertad y Áncash.

Arnaucho



Originario del norte chico del Perú, es tal vez un tipo de ají limo, pero un poco más grueso y en forma de trompa. Suele consumirse fresco o cocido.

Nombres comunes:

Arnaucho

Nombre científico:

Capsicum chinense

Grado de pungencia:

alta



Diversidad:

media

Observaciones:

parecido a un pimiento pequeño, pero atrompado y de colores verde, morado, anaranjado y rojo.



Regiones:

Áncash y Lima.

sabores que





encantan }

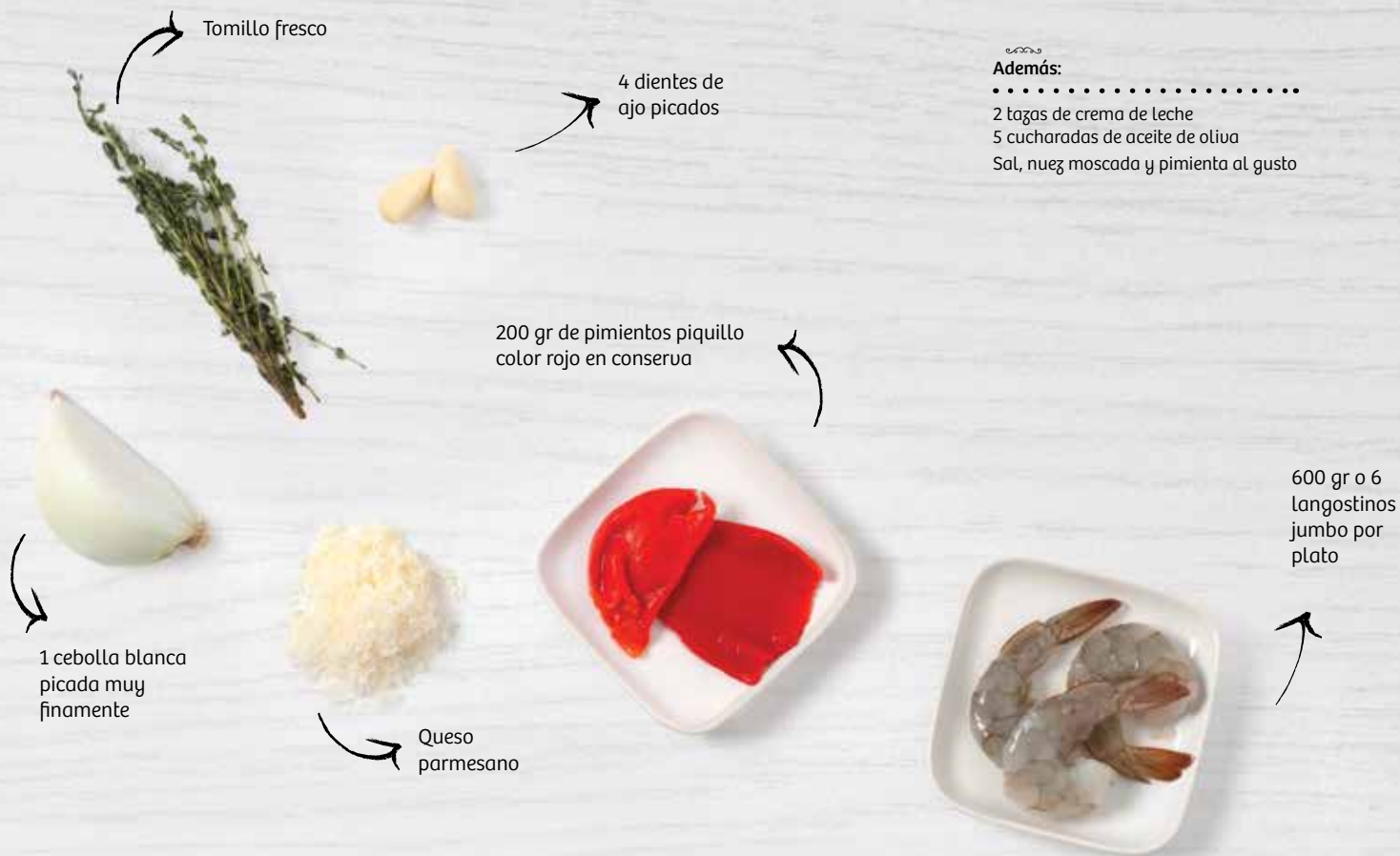
.....

**Papardelle en salsa de pimiento
morrón rojo a la crema con
langostinos jumbo a la parrilla**

.....



500 gr de
papardelle cocidos
al dente



Además:

-
- 2 tazas de crema de leche
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Sal, nuez moscada y pimienta al gusto



4 personas

1

Licuar los pimientos piquillo con una cucharada de aceite de oliva y reservar. Limpiar y pelar los langostinos jumbo, dejando la colita con la cáscara. Macerar los langostinos por un par de horas con un diente de ajo picado, aceite de oliva, tomillo fresco, sazonar y reservar en el frío.

2

En una cacerola, agregar una cucharada de aceite de oliva, dorar la cebolla blanca picada hasta que esté transparente y finalmente el resto de ajo picado. Dejar cocinar el aderezo por unos minutos e introducir la pasta de pimientos piquillos licuados, dejar reducir por cinco minutos, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Agregar la crema de leche y dejar dar un hervor.

3

Calentar una plancha, cuando esté humeante agregar los langostinos y dorar por ambos lados hasta que cambie de color.

4

En una sartén, agregar la pasta e incorporar la salsa de pimientos piquillos a la crema, rectificar sazón. La pasta debe quedar muy bien impregnada de salsa y cremosa.

En el plato, colocar la pasta en el centro y seis langostinos por plato sobre esta, terminar con el queso parmesano rallado grueso y hojas de tomillo fresco.

.....

Pescado a la papillote (pescado al horno envuelto en platina) tipo vietnamita con ajíes pipí de mono, hierba luisa, gajos de limón, acompañado de arroz blanco con maní tostado y culantro

.....



4 personas

1

Para la marinada del pescado: mezclar el aceite de ajonjolí, la salsa de soya, el caldo de pescado, el zumo de limón y los ajos picados. Introducir los filetes de pescado y dejar en el frío por 2 horas.

2

En una olla, con dos cucharadas de aceite de oliva dorar dos dientes de ajo picado y dejar dorar, agregar dos tazas de agua, una ramita de hierbaluisa dejar que rompa el hervor y agregar las dos tazas de arroz. Rectificar sazón. Dejar cocer por 15 minutos o hasta que el arroz esté cocido y se haya evaporado el agua.

3

Precalentar el horno a 180° C. Estirar los cuadrados de platina, doblar los bordes, colocar unas ramas de culantro en la base y sobre esta el filete de pescado. Agregarle un poco de la marinada encima y los ajíes. Armar un paquetito, cerrando bien los extremos para que los jugos de la marinada no salgan. Realizar lo mismo con el resto de los filetes. Llevar al horno por 20 minutos.

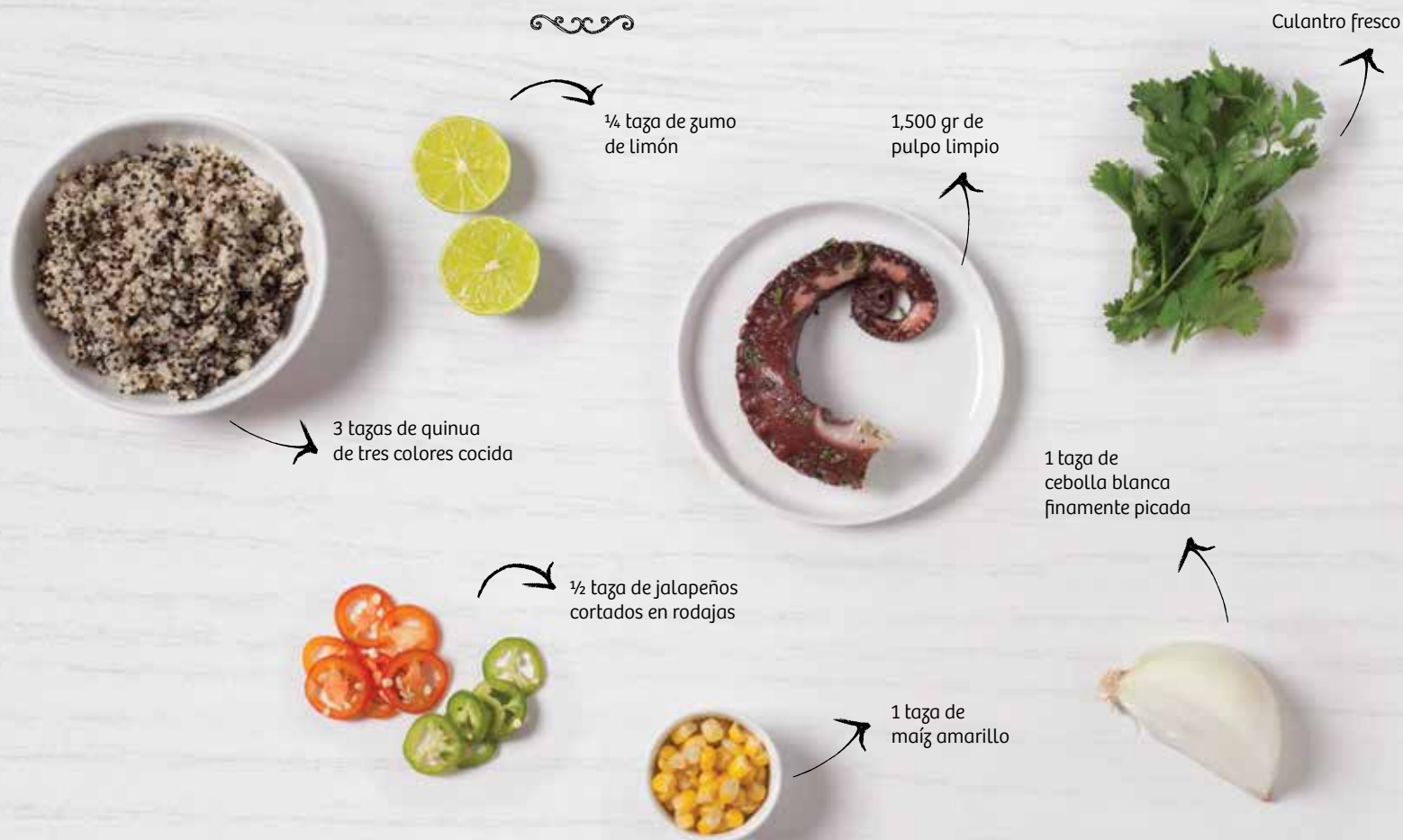
4

Para servir, sacar los filetes en platina, colocarlo en el plato, abrir en el medio la platina y agregar los limones en gajos. En bol aparte colocar el arroz, espolvorear culantro picado y el maní tostado y picado.

.....

**Ensalada de quinua de tres colores
con tomates, maíz amarillo, cebollas,
jalapeños de colores, sazonada con
limón y aceite de oliva, acompañada
con pulpo a la parrilla**

.....





4 personas

1

Para el pulpo: colocar en una olla 3 litros de agua y poner al fuego. Cuando hierva el agua, incorporar el pulpo logrando que los tentáculos se enrollen. Cocer por 60 minutos. Una vez listo, retirar del agua, enfriar en un bol con agua y hielo.

2

Para la marinada del pulpo: en un recipiente, colocar el pulpo, agregar 1 taza de aceite de oliva, 2 dientes de ajo y 3 ramas de culantro fresco. Dejar marinar en el frío por 2 horas.

Para la ensalada de quinua: mezclar la quinua cocida con el tomate, la cebolla picada, maíz amarillo y el jalapeño.

3

Calentar una plancha a fuego alto, agregar el pulpo, sellar por todos sus lados hasta que esté bien dorado, rociar con un poco de la marinada y rectificar sazón con sal gruesa y pimienta.

4

Sazonar la ensalada de quinua con el zumo del limón, sal, pimienta y el aceite de oliva, y servir acompañada con el pulpo a la parrilla.

1 taza de tomates sin pepas cortados en cubos pequeños



Además:

1 taza de aceite de oliva
2 dientes de ajo
Sal gruesa
Pimienta molida



.....

.....

Risotto de conchas de abanico a la plancha y pimientos morrón de colores

.....

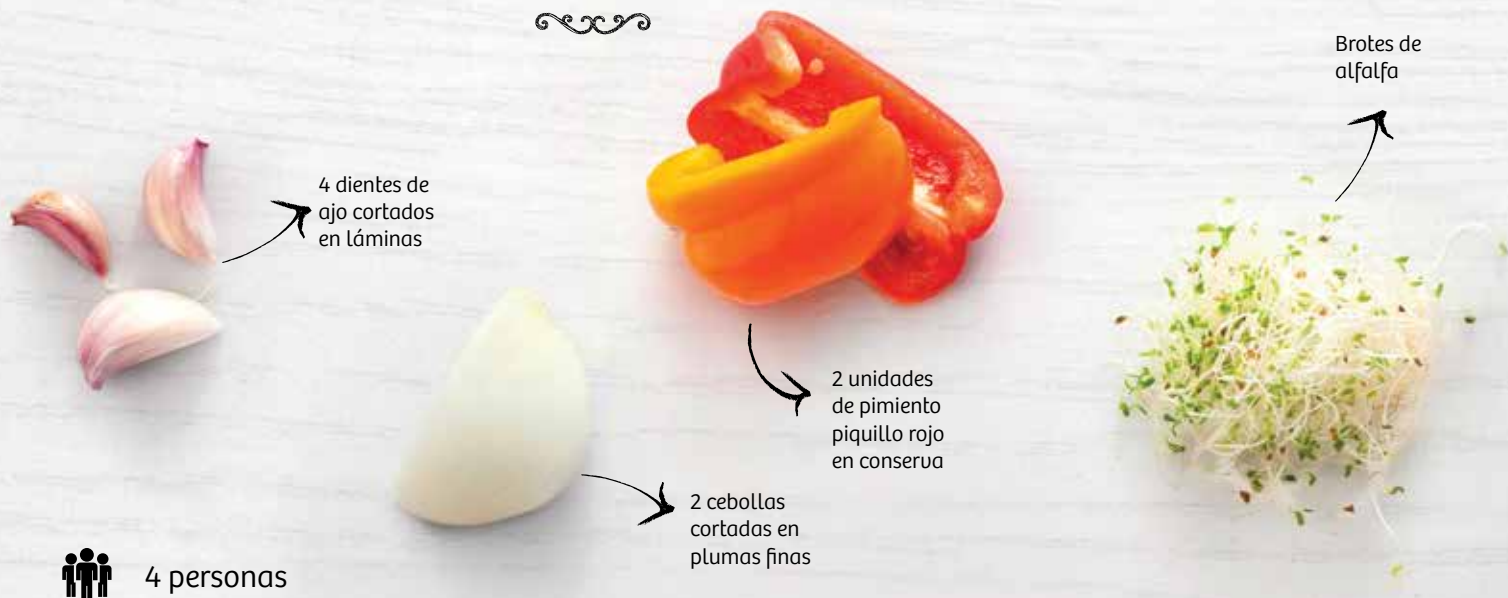
.....



½ taza de queso
parmesano rallado



Calamares crocantes acompañados de jalapeños verdes, pimiento morrón amarillo y piquillo rojo, acompañado de salsa tártara al páprika



1

Cortar los calamares en redondeles, reservar las cabecitas. En un bol, batir el huevo y sazonar. Pasar los calamares por la harina, huevo y pan molido. En una sartén con abundante aceite vegetal, dorar los calamares, retirar y dejar escurrir sobre papel absorbente. Reservar.

2

En una sartén, agregar aceite de oliva, dorar las cebollas en pluma, el ajo en láminas, los pimientos piquillo y morrón, saltear y rectificar sazón.

3

Para la salsa tártara mezclar todos los ingredientes y sazonar.

Servir los calamares crocantes sobre las cebollas y pimientos salteados, acompañarlos con la salsa tártara y terminar con un mix de brotes de alfalfa y berros.

Directorio

ADEX (COMITÉ DE CAPSICUM / PROPEPPERS)

Contacto: Giannina Denegri
e-mail: gdenegri@adexperu.org.pe
web: www.adexperu.org.pe
Teléfono: (51-1) 618-3333
Productos: Pimientos y ajíes en conservas, secos, frescos, salsas, pastas y congelados.

AGROINDUSTRIAS AIB

Contacto: Roberto Falcone
e-mail: rfalcone@aib.com.pe
web: www.aib.com.pe
Teléfono: (51-1) 614-4500
Productos: Pimiento piquillo y morrón en conserva.

AGROINDUSTRIAS EL PRODUCTOR

Contacto: Pablo Neyra Barrionuevo
e-mail: pablo.neyra.b@gmail.com
ag.elproductor@gmail.com
Teléfono: (51) 940-255-3362
Productos: Páprika, pimiento, ají amarillo.

CAMPOSOL

Contacto: Luis Miguel Baanante
e-mail: lmbaanante@camposol.com.pe
web: www.camposol.com.pe
Teléfono: (51-1) 634-7100
Productos: Pimientos y ají amarillo congelado.

CAPSICUM ANDINO

Contacto: Carlos Alberto Magaña
e-mail: capsicum.gerencia@gmail.com
web: www.capsicumandino.com
Teléfono: (51) 986-620-618
Productos: Pastas de ají tabasco, habanero, cayena y jalapeño.

DANPER TRUJILLO

Contacto: Aurora Bazan
e-mail: abazan@danper.com
web: www.danper.com
Teléfono: (51-44) 252-574
Productos: Pimiento piquillo, pimiento cherry, pimiento California, tapenade de pimiento, pesto de pimiento, bruschetta de pimiento, dip de pimiento, conservas, congelados, frescos y listos para comer.

ECOSAC

Contacto: Gerd Burmester
e-mail: gerd@ecosac.com.pe
web: www.ecosac.com.pe
Teléfono: (51-73) 628-605, anexo 130
(51) 976-389-054
Productos: Pimiento piquillo y pimiento morrón.

GANDULES

Contacto: Luis Rozas
e-mail: larozas@gandules.com.pe
web: www.gandules.com.pe
Teléfono: (51-1) 627-0300
Productos: Banana, cherry, green, jalapeños, bell pepper, chipotle, sweety pepp, sweety drop en conserva; pimientos y jalapeños congelados, y pimientos frescos.

GREEN PERÚ

Contacto: Lisbeth Linares
e-mail: llinares@greenperu.com
web: www.greenperu.com
Teléfono: (51-44) 420-613
Productos: Pimiento morrón y pimiento piquillo en conserva.

GRUPO SAN NICOLÁS

Contacto: Wilfredo Padilla B.
e-mail: wpadilla@e-norpal.com
web: www.gruposannicolas.pe
Teléfono: (51-1) 714-4800
Productos: Páprika, guajillo, chile ancho, ají panca, ají amarillo.

INDUSTRIAL COMERCIAL

HOLGUÍN E HIJOS

Contacto: Esperanza Holguín Quintanilla
e-mail: esperanza@holguinperu.com
web: www.holguinperu.com
Teléfono: (51-1) 514-4454, anexo 1303
Productos: Páprika entera, páprika molida, páprika flakes y guajillo entero.

INVERSIONES Y SERVICIOS FABRI

Contacto: Ruben Saluatierra
e-mail: rubend@saluatierragroup.com
web: www.saluatierragroup.com
Teléfono: (51-1) 238-9858
Productos: Páprika, guajillo y chile ancho.

MONHA SERVICE

Contacto: Adolfo Montero
e-mail: gerenciamonha@monhaperu.com
web: www.monhaperu.com
Teléfono: (51-1) 348-4376
Productos: Páprika.

NOVOLIZ

Contacto: Oscar Granados Aliaga
e-mail: ogranados@novoliz.biz
web: www.novoliz.biz
Teléfono: (51-1) 348-7272
Productos: Páprika.

OLAM AGRO PERÚ

Contacto: Giancarlo Ubillús
e-mail: giancarlo.ubillus@olamnet.com
web: www.olamgroup.com
Teléfono: (51-1) 716-0720
Productos: Páprika, guajillo, chile ancho, ají panca, ají amarillo: enteros y molidos.

PERÚ SPICES

Contacto: Sergio Cornejo Pinto
e-mail: scornejo@peruspices.com
web: En construcción
Teléfono: (51-54) 258-380 / (51) 959-376-452
Productos: Pimiento páprika.

PEPPERS AMÉRICA

Contacto: Claudia Alfaro
e-mail: info@peppers-america.com
web: www.peppers-america.com
Teléfono: (51-1) 464-5377
Productos: Páprika, ancho, guajillo, pasilla, jalapeño, puya, chipotle, chile del árbol y japonés, ají amarillo, ají panca, orégano, jamaica, canela, pimienta negra, páprika molida, ancho molido y guajillo molido.

R. MUELLE

Contacto: Ricardo Muelle Pro
e-mail: rmuelle@rmuelle.com
web: www.rmuelle.com
Teléfono: (51-1) 429-6060 / 479-5487
Productos: Páprika dulce entera o molida, ají panca entero o molido.

SOCIEDAD AGRÍCOLA VIRÚ S.A.

Contacto: Yoselyn Malamud
e-mail: viru@viru.com.pe
web: www.viru.com.pe
Teléfono: (51-44) 484-040
Productos: Conservas de pimiento piquillo y pimiento morrón (salmuera, marinados, grillados), pimiento jalapeño, salsas (bruschettas, cremas, pestos, salsas y mermeladas para untar, salsas elaboradas con quinua, listas para comer), pimiento piquillo y pimiento morrón (congelados y congelado grillados).

S & M FOODS

Contacto: Alberto Santiago
e-mail: asantiago@agrosant.com
web: www.smfoods.com.pe
Teléfono: (51-1) 235-3686, anexo 22 (51) 958-972-145
Productos: Páprika, guajillo, chile ancho, páprika en y páprika en polvo.

VILLA HERMOSA TRADING

Contacto: Yahaira Oropeza
e-mail: uentas@villa-hermosa.com.pe
web: www.villa-hermosa.com
Teléfono: (51-73) 303-288
Productos: Páprika, ancho y guajillo secos y enteros. Pimientos, ajíes peruanos y chiles mexicanos frescos.



Bibliografía

- Brack Egg, A. (2015). *Perú. Catorce recursos genéticos que cambiaron el mundo y uno que lo cambiará*. Lima: PromPerú.
- Jäger, M., Jiménez, A., Amaya, K. (compiladores). (2013). *Las cadenas de valor de los ajíes nativos de Perú. Compilación de los estudios realizados dentro del marco del proyecto "Rescate y Promoción de Ajíes Nativos en su Centro de Origen" para Perú*. Cali: Biodiversity International.
- Libreros, D., van Zonneveld, M., Petz, M., Meckelmann, S.W., Ríos, L., Peña, K., Amaya, K. y Ramírez, M. (2013). *Catálogo de ajíes (Capsicum spp.) peruanos promisorios conservados en el banco de semillas del INIA – Perú*. Cali: Biodiversity International.
- Programa de Hortalizas, UNALM. (2012). *Serie El punto de ají. Investigaciones en Capsicum nativos. Números 1 y 2*. Lima: Universidad Nacional Agraria La Molina.
- Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), Programa de Hortalizas de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) y el Instituto de Investigaciones en Hotelería de la Universidad San Martín de Porres (USMP). (2009). *Ajíes peruanos. Sazón para el mundo*. Lima: Editora El Comercio.



PIMIENTOS, ROCOTOS Y AJÍES. *Capsicum del Perú*

Una publicación de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ.

Calle Uno Oeste N° 50, piso 14, urb. Córpac, San Isidro, Lima - Perú

Teléfono: (51-1) 616-7300

www.promperu.gob.pe

© PROMPERÚ. Todos los derechos reservados.

Distribución gratuita. Prohibida su venta.

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2016-07539

Imprenta: Servicios Gráficos JMD S.R.L. (José Gálvez 1549, Lince)

Lima, junio de 2016

Producción editorial: Lingo

Diseño y diagramación: Lucho Chumpitazi, Carlos Chinen - Lingo

Edición de textos: Sandra Salcedo Arnaiz - Kilka.pe

Producción y edición fotográfica: Sandra Salcedo Arnaiz - Kilka.pe

Fotografías: Jimena Agois, Maco Vargas, Manchamanteles, Alex Bryce, Shutterstock, Archivo Promperú

Chef: Jimena Larrea

Corrección de estilo: Luis Miguel Espejo

Información técnica: Departamento de Agronegocios - Subdirección de Promoción Internacional de la Oferta Exportable (Dirección de Promoción de las Exportaciones)

Producción:

Subdirección de Producción (Dirección de Comunicaciones e Imagen País)

Equipo PROMPERÚ: William Arteaga, Tatiana Veli, Victor Sarabia, Pilar Rodríguez, Franco Ortiz, Fernando López, Pamela Loli, Raquel Amasifuen, Milagros Bustamante y Gabriela Trujillo.

Agradecimientos: Asociación de Exportadores – ADEX / Propeppers, Ajíes del Perú - Proyecto *Capsicum*, Huerto UNALM, Renzo Gómez, Giannina Denegri, Siluía Flores, Roberto Ugas, Lady Cerna, Inca Invest, Megabusiness Perú, Danper Trujillo, S&M Foods, Olam, Gandules, Agroindustrias AIB y *Capsicum Andino*.

Esta publicación fue impresa en papel certificado y libre de ácido.





Perú