

9na Fiesta del Ají Chuquisaqueño

Padilla, 26 y 27 de junio de 2010

En junio Padilla se vistió de fiesta. Celebró su aniversario cívico y se lució como anfitriona para acoger a cientos de agricultores de los productos más característicos de Chuquisaca centro: el ají y el maní. “Es un privilegio recibir a las asociaciones que vienen a exhibir sus productos y a mostrar el potencial productivo del departamento y de la región”, dio la bienvenida Juan Carlos León, flamante alcalde de Padilla, ciudad que pidió permiso para bautizar como “capital productiva y tecnológica”. Y es que para la nueva autoridad, para los representantes del Gobierno Autónomo de Chuquisaca y para las instituciones que promueven y organizan la ya tradicional Fiesta del Ají, esta novena versión del evento fue el resultado del esfuerzo y compromiso de los mismos productores por demostrar el desarrollo en la producción y comercialización del ají boliviano. “Hemos hecho parte de nuestra cultura reunirnos entre asociaciones para venir a exponer nuestros productos”, explicó Germán Ovando, presidente de la Asociación de Productores de Ají y Maní de Padilla, APAJIMPA – Integral, guiando el paseo por los stands de la feria, espacio de exposición ya tradicional en la Fiesta donde cada una de las asociaciones instala lo mejor de sus productos.

Galería fotográfica



Juan Carlos León, Alcalde de Padilla



Germán Ovando, Presidente de APAJIMPA-Integral



Acto inaugural, 9na Fiesta del Ají

El saludo de las instituciones co-organizadoras

En el acto inaugural, representantes de las instituciones co-organizadoras también destacaron la relevancia del evento. Para el señor Willy Soria, presidente del Directorio de Fundación Valles: “la Fiesta del Ají ha trascendido la región; es ahora uno de los acontecimientos más importantes para el desarrollo productivo del sur del país. Es gracias al apoyo de los municipios, en conjunto con las entidades de cooperación internacional, que el trabajo de las asociaciones hoy permite mostrar resultados en beneficio de los productores”. De igual modo, Jorge Calvo, gerente del Proyecto MAPA de Usaid/Bolivia, hizo referencia al posicionamiento de la producción del ají y maní, resaltando que “el hecho de que el productor haya incrementado sus ingresos y mejorado la calidad de su producción se debe fundamentalmente al constante trabajo de la familia campesina”.

Organizaron la Novena Fiesta del Ají: Gobierno Municipal de Padilla, Gobierno Autónomo de Chuquisaca, Fundación Valles y APAJIMPA – Integral. Con el apoyo de: Usaid/Bolivia, Danida, Cosude, Proinpa, Senacyt, Care, Nor Sud, Fundación contra el Hambre, Prodem, Comité de Coordinación de las Organizaciones para el Servicio Voluntario, Cooperación Italiana, entre otros.

Concurso gastronómico

Pero además de la exhibición de los productos que dan origen a estas jornadas comerciales, el ají y el maní también fueron materia prima de los platos que compitieron por ganarse el galardón del “Sazón Chuquisaqueño”.

La Fiesta del Ají, como todos los años, abrió una plaza de comidas para que sean las propias asociaciones las que lleven los sabores al momento de degustación más esperando. Picantes mixtos, picantes de pollo, ajíes de cerdo, sopas de maní, papas a la huancaína entraron en carrera para hacerse merecedoras del aplauso de los jurados y, por supuesto, para ganarse la predilección de quienes acudieron a saborear estos platos tradicionales.

La oportunidad para intercambiar experiencias

“Da gusto ver cómo la producción de ají y maní ha alcanzado una calidad que no tiene nada que envidiar a la de los países vecinos”, comenta Erica Llanos, representante de la Cámara de Exportadores de Chuquisaca, a tiempo de conversar con los productores que le cuentan cómo el trabajo en el campo ha ido incorporando tecnología para la elaboración de productos derivados. “Ahora podemos vender maní tostado, gracias a que contamos con tostadoras industriales”, relata Primo Méndez, productor de maní del municipio de Icla. Don Primo, como varios productores, reconoce que sus condiciones de producción han mejorado gracias a la adopción de nuevas prácticas en la cosecha y poscosecha; sin embargo, explica que lo que se necesita es seguir mejorando la presentación de sus productos para atraer más y nuevos consumidores: “bien no más estamos vendiendo, pero podríamos vender más, si se conocieran más nuestros productos; por eso estas ferias nos benefician, venimos a participar y también a conocer cómo están trabajando otras asociaciones”. Coinciden también los productores de ají, que la feria es el espacio clave para destacar avances en cuanto a producción y comercialización: “venimos a mostrar los ecotipos que cosechamos y las variedades que hemos ido implementando”, apunta José Barja, reconocido asociado de APAJIMPA Integral, quien –orgulloso de la oferta que expone su asociación- destaca que hoy se ofrece real variedad en el producto: “Producimos variedades de ají que incluso no existían antes en el país; esta experiencia que vamos compartir”.

Así se explica que esta feria –posicionada ya como máximo encuentro comercial- año a año aglutina esfuerzos y echa luz a prósperas perspectivas para los hombres y mujeres dedicados a la producción de ajíes y maníes.

Galería fotográfica



Platos en concurso



Cocineras representantes por asociación



Jurado calificador



José Barja,
productor de ají



Stands de asociaciones de maní



Stands de asociaciones de ají



Primo Méndez,
productor de maní