

El "Señor de los Ajíes", Arturo Briso, ganó concurso Crea Gourmet de Sercotec

# Rescatando la cultura nativa del cultivo del ají del pueblo de Villa Prat

La historia de Curicó, de Tomás Guevara, cuya primera edición data de 1890, destaca en su capítulo I sobre los habitantes del Valle del Mataquito, que a mediados del Siglo XVIII, lo gobernaba un cacique llamado Domingo Briso, y a fines del mismo, en 1796, uno de sus descendientes, Alejo Briso.

Hoy y por intermedio de la empresa Nutriagrochile, se está llevando adelante la promoción del ají, propio y originario del Valle del Mataquito, que se cultivaba por los nativos "Promaucaes" que habitaban la zona central.

Con ocasión de ganar el concurso Crea Gourmet de Sercotec, premiando su producto natural "Extracto de Axí Cacho de Cabra", Arturo Briso Inostroza sostiene que es un buen momento para contar la historia del ají y su orgullo de ser oriundo del pueblo de Villa Prat, rescatando una tradición milenaria de disponer de los productos naturales para la gastronomía alimentaria, con un sabor de cultura propia de esta tierra maulina. Compartió su historia destacando el uso del "Axí Cacho de Cabra" natural para obtener el "Extracto de Axí" en salsa líquida, y el "Axí Merquén" deshidratado natural a sol en canchas típicas de esta localidad ubicada en la comuna de Sagrada Familia.

## VALOR NUTRITIVO

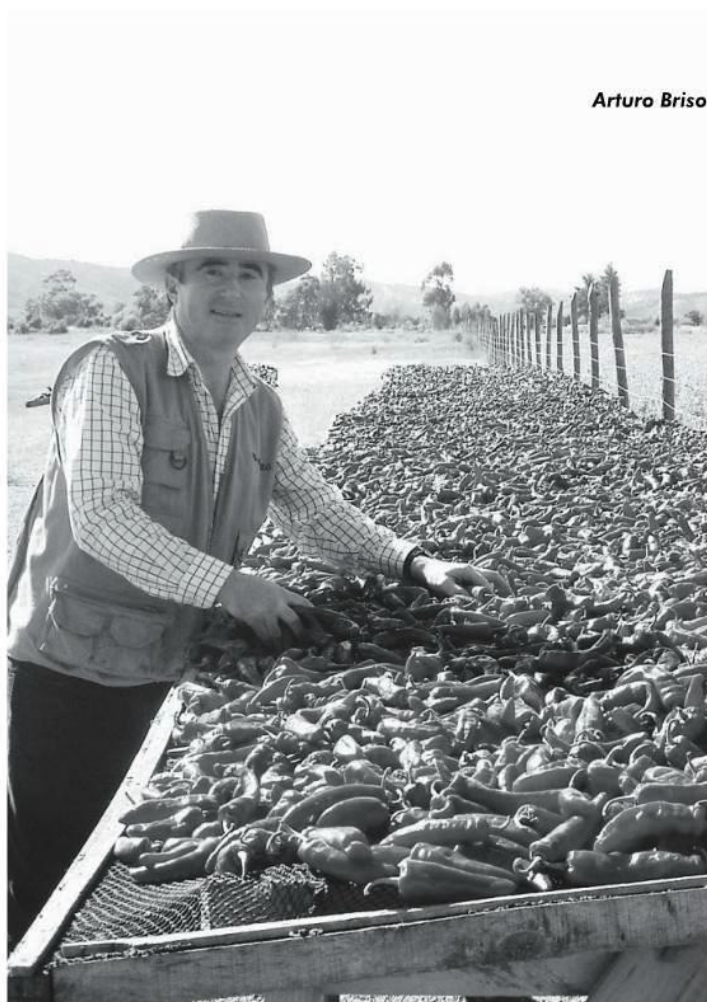
Arturo Briso destaca la relevancia del ají en la preparación de comidas típicas y su valor nutritivo, rico en Vitamina C, Betacaroteno, como antioxidante, cualidades muy significativas para una alimentación sana y saludable, gracias a ser un producto natural.

"Es sabida la historia que Cristóbal Colón, cuando descubrió América, llevó el ají a Europa como producto 'misterioso y mágico', con especiales características de ser muy saludable, energético y también afrodisíaco. En la cocina europea está ampliamente difundida la utilización en las más variadas preparaciones en platos, entradas, ensaladas, sopas y diversas carnes rojas y blancas, dándoles un toque mágico único de sabor y aroma", explica.

Cuenta también que las primeras escrituras en español de este producto eran con X, "Axí" y así se ha rescatado su nombre para promoverlo por Nutriagrochile, invitando a revisar su web [www.nutriagrochile.cl](http://www.nutriagrochile.cl), donde da a conocer las bondades de la "capsaicina", que puede ayudar a eliminar las células cancerosas y ser una respuesta a los dolores de artritis, conforme a un estudio de la U. de Nottingham, publicado en 2007 en "Biochemical and Biophysical Research Communications".

## TRADICIÓN FAMILIAR

Desde siempre la familia de Arturo Briso ha estado ligada al cultivo del ají. Su padre, Macsimo, hasta hace pocos años todavía lo



Arturo Briso

## Promoción y comercialización

Tras degustar más de 300 productos, el jurado del Crea Gourmet seleccionó a los 30 ganadores provenientes de las regiones de Arica y Paríacota, Atacama, Coquimbo, Valparaíso, Maule, Biobío, Araucanía, Los Ríos y Los Lagos. El jurado estuvo compuesto por José Luis Uriarte, director nacional de Sercotec; Cristina Pérez-Iñigo, crítica gastronómica; Paulo Russo, banquetero; Alejandra Elgueta, dueña del restorán y tienda gourmet "Coquinaria"; Sofía Aldunate, periodista gastronómica de revista ED; y Marcelo Soto, editor de revista Capital, especialista en temas gourmet y vinos. Junto a Arturo Briso, en el Maule también ganó Maximiliano Rojas, con sus productos "Arándano, manzana y plátano deshidratados". Ahora podrán exhibir y vender sus productos en Bazar ED 2011, importante espacio de promoción y comercialización organizado por revista ED, que se realizará del 23 al 27 de noviembre en el Centro Cívico de Vitacura, en Santiago. Además, los productos ganadores serán parte de un catálogo de recetas Crea Gourmet 2011, que busca contribuir su difusión y promoción en el mercado gastronómico nacional e internacional.

cultivaba y desde niño tiene conocimiento que todos sus antepasados se dedicaban a este cultivo.

Hoy sus hijos llevan este mismo gen del ají y están muy cercanos a todo el proceso de cultivo y cosecha. Nutriagrochile es un proyecto en desarrollo que Arturo Briso lleva adelante como emprendimiento familiar, compartiendo con su esposa, Marcela Olarte, nuevas iniciativas y logros en materia de posicionamientos de sus productos para la mejor gastronomía gourmet en el Maule, el país y el mercado de exportación.

"No podemos pensar en ser una región agroalimentaria si no rescatamos la tradición de nuestros productos étnicos junto a nuestra identidad y tradición centenaria. Una cosa es clara: en ninguna mesa donde se celebre una comida podrá faltar el ají auténtico de nuestras raíces chilenas, dándole el inconfundible toque de sabor y aroma a rico ají", finaliza Briso.

