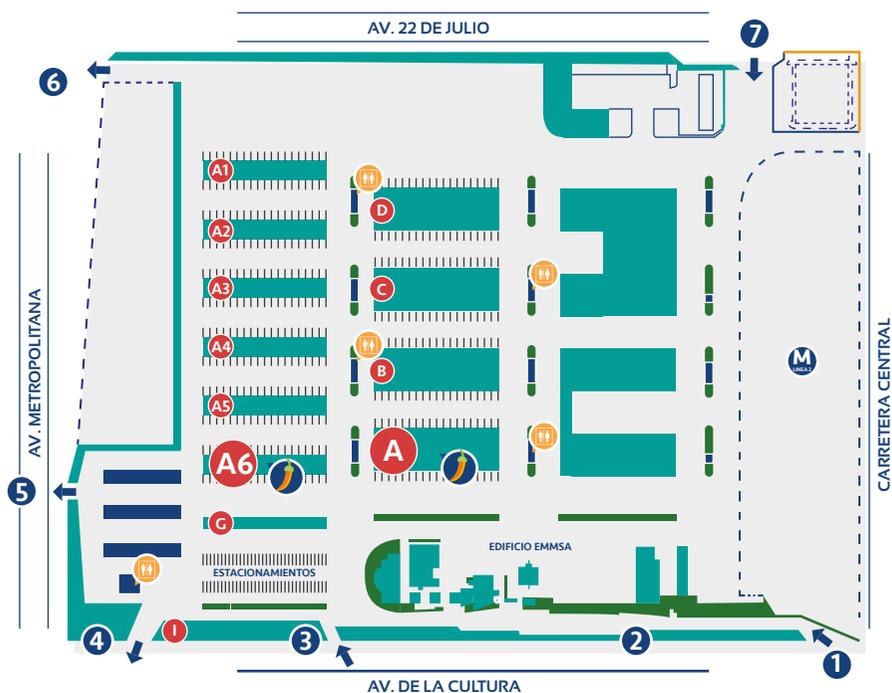


¿DÓNDE LO ENCUENTRAS?

Lo podrás encontrar en los pabellones A y A6 del GMML.
El ingreso peatonal es por la puerta N° 3 y vehicular por la puerta N°1.



¿SABÍAS QUÉ?

Según datos de la Asociación Peruana de Hoteles, Restaurantes y afines, el ají es uno de los productos "estrella" con un consumo que supera las 17 mil toneladas al año.



Av. La Cultura N° 808, Santa Anita, Lima - Perú

Tel.: (01) 518-2800

f EmpresaMunicipaldeMercados

emmsalima

EMMSA GMML

www.emmsa.com.pe



EL AJÍ

www.munlima.gob.pe



MUNICIPALIDAD DE

LIMA



EL AJÍ

Historia

El ají se empezó a cultivar en el Alto Perú, zona que incluye la cuenca del lago Titicaca, Bolivia. Desde este lugar y gracias a las corrientes de los ríos y a las aves migratorias, el ají empezó su recorrido, que lo llevaría a poblar y conquistar el resto de América del Sur y Central, y después el mundo entero.

En el Perú, los restos arqueológicos del ají se hallaron en la cueva Guitarrero, en la provincia de Yungay (Áncash). Estos se remontan a unos 8.000 años antes de nuestra era.

Pero no son los únicos. En la dieta del litoral hay más pruebas arqueológicas que demuestran su uso en el antiguo Perú. Por ejemplo, las tumbas estudiadas en el complejo arqueológico Huaca Prieta (2500 a. C.), en el valle de Chicama (La Libertad). Allí, luego de investigaciones y análisis de restos del aparato digestivo de un agricultor, se encontró que un componente muy importante de su dieta era el ají.

Ficha técnica

Nombre científico: Capsicum sp

Nombre común: Ají

Familia: Solanácea

Origen: Zona andina Perú

Forma: Diversa

Sabor: Picante

Nutrientes: Vitamina A y C, hierro, potasio, fósforo, magnesio, capsina (picor) y ácido fólico.

Los ajíes contienen capsaicina que se emplea en un aerosol de defensa personal.

PROCEDENCIA Y VOLUMEN DEL AJÍ

En el GMMML se comercializan distintas variedades de ají, como el rocoto, el escabeche fresco, la panca, el amarillo seco, entre otros, que provienen principalmente de los valles de la costa y Regiones como Pasco, Junín y Huánuco.

EMMSA resalta que el ají es un producto que **tiene un movimiento anual de 73 mil 320 toneladas.**



CONSUMO PER CÁPITA



0.9 Kg. / año

Fuente: INEI-2009

PRECIOS DEL AJÍ

Los precios del ají, que se comercializa en el GMMML, son determinados principalmente por la oferta y demanda, sin embargo, existen otros factores que intervienen en el precio. Por ejemplo, los "secos" tienen mayor precio que los "frescos" debido a que requiere de mayor tiempo para deshidratarlos y ser comercializados.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
AJÍ SECO	2.54	2.12	1.71	2.45	1.56	1.46	1.75	2.16	2.16	3.17	2.92	2.52

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

RECETITAS



El ají criollo, es ideal para acompañar todas las comidas. Se licúa culantro, agua, ajo, cebolla, limón y ají. Es fácil de preparar y está lleno de sabor. Por lo general se debe consumir el día que se lo prepara, pero se puede guardar en la refrigeradora por un máximo de 3 días.