



DIFUSIÓN

Inmediata

CONTACTO

Seminis: Mica Veihman (314-694-2992)

Monsanto: Sara Duncan (314-694-2729)

PICA LOS CHILES IDEALES PARA EL CINCO DE MAYO

El cultivador de chiles de Seminis Vegetable Seeds nos da un toque picantón

Terry Berke, destacado cultivador de chiles en Seminis Vegetable Seeds, sabe cómo se comen. También sabe cómo convencer a tus amigos para que se coman un chile este Cinco de Mayo, retándoles con una apuesta.

“La mayor parte de la capsacina, el componente natural que hace que los pimientos piquen, está concentrada en el medio del fruto”, explica Berke. “Así que si haces una apuesta con un amigo para que se coma un chile picante, debes morder primero la punta para demostrarle que no pica y después dárselo para que lo pruebe. El próximo mordisco será justo en el medio del chile y, de esta forma, le resultará mucho más picante.”

Berke sabe mucho acerca de chiles, puesto que se ha pasado los últimos 11 años cultivando nuevas variedades de este producto. Antes de trabajar con ellos, ni siquiera le gustaba la comida picante. Ahora, come pimientos todos los días.

Seminis, una filial totalmente controlada por Monsanto Company, produce en la actualidad más de 24 tipos de chiles. Entre ellos se incluyen los favoritos del Cinco de Mayo, los anchos y los jalapeños, y muchas otras variedades, menos conocidas, pero igual de picantes. Berke pasa sus días trabajando para mejorar los chiles que ofrece Seminis.

Se dedica a seleccionar frutos de color verde más oscuro, más grandes o de otros colores atractivos como naranja brillante, rojo, blanco o amarillo. En algunos casos, hace que los chiles de Seminis sean más picantes, y en otros casos, los hace más dulces. Seminis desarrolló en los 90 el primer jalapeño que no picaba, un chile con menor nivel de capsacina que proporciona todo el sabor de un jalapeño y que apenas pica.

“La tendencia se inclina hacia los chiles menos picantes”, afirma Berke, aunque sigue buscando jalapeños más picantes porque sus productores se han quejado de que algunos jalapeños no son tan picantes como lo eran antes. Berke atribuye este hecho a la aplicación de mejoras en las prácticas agrícolas. “Cuanta más tensión tenga que soportar un chile mientras crece, más picante será. Puesto que las prácticas agrícolas han mejorado y los agricultores han introducido sistemas de riego por goteo, las plantas no se ven sometidas a tanta tensión y, como consecuencia, los chiles se vuelven menos picantes.” La oportunidad de mezclar chiles picantes y dulces brinda más opciones a sus productores para la elaboración de salsas y otras comidas procesadas.

El programa de cultivos de Berke se ve muy influenciado por la demanda de los consumidores cuando van al supermercado. Aunque los cultivadores no se afanan en cambiar el perfil de sabores, sí que pueden seleccionar los colores.

“Un rasgo en el que estamos trabajando es el de un Serrano que tenga un verde más oscuro”, explica Berke. “La tendencia en los chiles picantes es la de buscar un color más oscuro. Puedo producir un

Serrano muy bonito, de color verde claro, con un gran rendimiento, una firmeza excelente y una buena resistencia a las enfermedades, pero nadie lo compraría porque es verde claro. Quieren verde oscuro. No puedo explicar por qué, solamente sé que yo tengo que conseguir lo que el mercado demanda.”

Para los chiles que se recolectan cuando son de color naranja, los cultivadores buscan un naranja más brillante. Para los que se recogen cuando son blancos, el equipo de Berke selecciona los blancos que más se acercan al color crema, en lugar de los que se acercan al color verde pálido o al amarillo pálido. Berke está trabajando en una variedad de pimiento pequeño de color blanco para incluirla en las cestas de navidad.

Sea cual sea el color del chile que comas este Cinco de Mayo, es muy probable que tengas que salir corriendo a beber un vaso de agua justo después. En lugar de esto, Berke recomienda beber un vaso de leche *antes* de morder el chile. Dado que la capsacina y la leche están vinculadas a las mismas papilas gustativas, si bebes leche antes de comer chiles las papilas se saturarán con el sabor de la leche. La capsacina tendrá entonces menos papilas a las que vincularse y, así, tu salsa de chiles no resultará tan picante.

Sobre Seminis

Seminis es el líder mundial en desarrollo, producción y comercialización de semillas de frutas y hortalizas. Sus productos están diseñados para reducir la necesidad de agentes químicos en la agricultura, para incrementar la producción de las cosechas, reducir las pérdidas, ofrecer una duración más larga y crear alimentos con mejor sabor y un mayor aporte nutritivo. Seminis ha conseguido tener una presencia internacional, ventas en todo el mundo y una red de distribución que se extiende por 150 países y territorios.

Sobre Monsanto

Con sede en St. Louis, Missouri, Monsanto Company es el líder mundial en el suministro de soluciones tecnológicas y productos agrícolas que mejoran la productividad de las explotaciones agrícolas y la calidad de los alimentos. Para más información sobre Monsanto, visite la página web de la empresa en: www.monsanto.com

-oOo-