

Chile de árbol Yahualica, único en la gastronomía jalisciense

Investigadores de la UdeG asesoraron los estudios del Ciatej, para dar sustento científico

El olor, el sabor, el color y la forma artesanal de producir el chile de árbol Yahualica podrían ser reconocidos en pocos días con el otorgamiento de la declaratoria de Denominación de Origen (DO) por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), que daría protección y garantía de calidad a quienes cultivan esta hortaliza endémica de Jalisco.

Los estudios realizados por investigadores del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (Ciatej), asesorados por especialistas del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA) de la UdeG, fueron fundamentales para dar el sustento científico a la solicitud de esta declaratoria.

Aunque el chile debe su nombre al poblado de Yahualica, se cultiva en otros ocho municipios de Jalisco y, al menos, en dos del Sur de Zacatecas.

El ingeniero Rigoberto Parga Íñiguez, académico del CUCBA e impulsor de esta iniciativa, explicó que la peculiaridad del chile de árbol se debe, en gran parte, a que es cultivado desde hace décadas en los campos de Los Altos, una región semiárida, donde la tierra es rica en hierro y minerales.

“Se hicieron estudios de suelos, se recabaron plantas, se hicieron análisis de aguas, se recabó todo el aspecto climático y se vio que las condiciones especiales en esa región le da ciertas características. En la zona hay un régimen de temporal medio, sobre todo influye la calidad de los terrenos”, y la forma en que los productores seleccionan las mejores semillas, dijo Parga Íñiguez.

El resultado de estos factores es un chile de olor agradable, un sabor peculiar, además de un picor soportable.

“Tiene algo que es muy especial que es el sabor, el aroma y el picor. En el caso del consumo es un producto que no ocasiona secuelas, no da taquicardia, no provoca hipo y tiene una gran capacidad para el aspecto culinario”, subrayó el académico del CUCBA.

El cultivo artesanal del chile Yahualica es un aporte que garantiza no sólo la calidad final del fruto, sino que además es un elemento de cohesión y tradición para los pobladores.

El trabajo alrededor del cultivo del chile es una tradición que se transmite “de generación en generación”. Desde temprana edad, niños y niñas aprenden las labores del campo y colaboran en las tareas más sencillas del proceso, explicó Luis Antonio Plasencia, agricultor de la comunidad de Manalisco, cercana a Yahualica.

El periodo de pesca significa una fuente de trabajo no sólo para las familias que cultivan el chile, sino para

cientos de trabajadores que se trasladan desde otras localidades. Sin embargo, la producción de esta hortaliza es poco rentable. De acuerdo con datos del Ayuntamiento de Yahualica, el costo de inversión por hectárea “es alto”, pues oscila entre los 35 y 45 mil pesos al año; pero el margen de utilidad es bajo: alrededor de 100 mil pesos por hectárea por nueve meses de trabajo, en el que participa toda la familia.

Además, hay una competencia desleal por los chiles que llegan importados de China o India, los cuales son más baratos aunque de menor calidad que el Yahualica. Los agricultores esperan que la DO les ayude a proteger el producto regional.

“Así evitaríamos el problema de la entrada de chile que viene de India y China, y que de todas formas le ponen el nombre de Yahualica. El precio es el principal problema que tenemos. Con esto habría un órgano regulador, y ya la gente decidiría si quiere del original o del chino”, resaltó Plasencia.

Obtener la DO significaría también que once municipios de la región tendrán la “exclusividad” para producir este tipo de chile bajo el nombre de Yahualica, lo que garantizaría su calidad en el mercado y ayudaría a los agricultores a mantener buenos precios, explicó María del Refugio González, auxiliar en Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Yahualica.

Añadió que aunque otras localidades pueden cultivar las variedades de este chile, no podrán venderlo como “Yahualica”, pues no contaría con las mismas características naturales y de producción.

Los municipios que estarían protegidos son Yahualica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río, en Jalisco; así como Nochistlán de Mejía y Apulco, en Zacatecas.

A T E N T A M E N T E

"Piensa y Trabaja"

Guadalajara, Jal., 5 de noviembre de 2017

Texto: Mariana González

Fotografía: Sergio Guzmán

Etiquetas:

[Rigoberto Parga Íñiguez](#) ^[1]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/chile-de-arbol-yahualica-unico-en-la-gastronomia-jalisciense>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/rigoberto-parga-iniguez>