

Comercio de especias en un mundo globalizado



Ximena Sepúlveda

Ingeniería Comercial
Miembro de Subcomité Chileno de Hierbas y Especias Codex
Alimentarius FAO-OMS
Dueña de Sabor con Sentido. www.saborconsentido.com

El mundo, desde hace más de 5000 años registra consumo de especias en Oriente; con Alejandro Magno a partir del año 327 A.C. comienzan a trasladarse a la cocina de Occidente. Luego el comercio de especias marcaría el primer ejemplo de camino a la globalización.

Las hierbas no generaron apetito comercial, se dispersaron con mayor lentitud desde las zonas de sus cultivos o producciones originales, su uso tiene data del período neolítico. Se asumen originarias de occidente y aunque esto no es tan exacto, sirve para un ordenamiento primario. Hasta América las trajeron los descubridores y aquí se cultivaron con facilidad.

Hoy el mapa productivo de hierbas y especias ha cambiado, se han incorporado áreas que desafían las condiciones climáticas de los originales cultivos e India ya no es el proveedor que monopolizaba el antiguo comercio de especias. China que le seguía en un alejado segundo lugar, ha incrementado su participación en el comercio de especias y como ejemplo de diversificación: su producción de ají desplazó el sital de México.

Las especias se transan internacionalmente en mercados de commodities, no hay interacción entre productores y consumidores. Existen muchas grandes empresas que operan en este mercado que compiten en sus sistemas de distribución, que se asocian, se fusionan o se especializan a veces, se

expanden a través de sucursales instaladas por el mundo y crean permanentemente productos para un mercado en crecimiento que mueve US\$ 20MM al año.

Estas empresas se constituyen como grandes poderes compradores y acopian producciones provenientes incluso de diferentes países, agregan o no algún procesamiento. Es esperable en este camino que la identidad del productor e incluso del país de cosecha se pierda al mezclarse las producciones de diferentes orígenes de una especia en particular, en una misma bodega de acopio ubicada quizás en algún otro país que ni produce o no compra.

Y el negocio crece año a año y la explicación de esta tendencia sería la demanda creciente de alimentos y entre ellos los procesados que utilizan especias en su elaboración; la industria es el mayor comprador de especias. También aparecen con fuerza las razones de salubridad que reconocen las bondades de los fitoquímicos contenidos en las especias (edición 185)

El consumo de cúrcuma, ajo y jengibre ha crecido a nivel mundial; acerca de las razones de este incremento, he leído que la pandemia los puso de moda cuando las personas sofisticaron su cocina mientras otras publicaciones enfatizan en sus bondades para la salud. La sorpresa es ver encumbrado al ajo al pódium de los favoritos, las otras dos han marcado

siempre preferencias en las estadísticas de comercio mundial a pesar de existir un ganador inalcanzable que es la pimienta.

En Chile, hemos seguido esta tendencia e importamos cúrcuma y jengibre desde Perú, en nuestro caso este abastecimiento vecino marca una ventaja importante que se traduce en menores costos, hay diferencias aromáticas especialmente en la cúrcuma, pero la posibilidad de incorporarlos a nuestros alimentos a un precio razonable es una buena noticia. El ajo tiene un consumo más estable en Chile y se importa casi en su totalidad desde China.

La pimienta, como hemos adelantado, es la especia que ayer y hoy más se comercia en el mundo, es originaria de la India y la favorita es la negra. Hace 30 años en el mapa de productores aparecía Sumatra, Sri Lanka, Singapur, Malasia, Madagascar y finalmente Brasil. Hoy Brasil remonta en el ranking de productores mundiales al convertirse en el principal proveedor de pimienta para América (del Norte, Centro y Sur), desplazando en buena parte el abastecimiento desde India, que hoy atiende principalmente su mercado interno y parte de Europa, Asia y Australia.

Las especias participan de la globalización de la economía mundial y es una gran noticia porque nos asegura abastecimiento y diversidad mejorando la posibilidad de enriquecer nuestro alimento.