

La sugerencia de Claudia Sepúlveda es consumir no más de un par de gotas de ají diluidas.



Sólo pueden comprarlo mayores de edad y sin problemas cardíacos o úlceras

Nuevo ají chileno pica tanto que incluye un descargo de responsabilidad

WILHEM KRAUSE

Usualmente el descargo de responsabilidad se firma antes de participar en actividades de riesgo, como saltar en paracaídas o bungee. Suscribir este documento, que limita la responsabilidad legal en caso de accidentes o daños, es definitivamente inusual antes de comer algo.

¿Qué estipula el descargo de la nueva salsa picante chilena Santiago Xtremo? Que el comprador está en su sano juicio -ni ebrio ni drogado- y puede tomar una decisión sensata al consumirla. ¿Requisitos? Ser mayor de edad, no tener problemas cardíacos, úlcera nerviosa ni enfermedades síquicas endógenas o adquiridas.

Es que esta salsa picante alcanza a 2 millones de unidades en la escala de picor internacional Scoville Heat Unit (SHU), casi tan picante como la actual Récord Guinness, Pepper X (2,68 millones de SHU).

¿Cómo se siente eso? Espere lágrimas, sudoración y otras consecuencias biológicas. "El descargo de responsabilidad es por si alguien se pone a jugar con la salsa, hace bromas pesadas o la consume sabiendo que tiene problemas al corazón, úlcera o gastritis. Ahí no nos hacemos responsables, porque todas esas ad-

Santiago Xtremo alcanza casi 2 millones de unidades de Scoville, no muy lejanas del récord mundial de picor.

vertencias ya están", explica Claudia Sepúlveda, dueña de Chile Picante, que elabora y comercializa esta salsa.

La capsaicina

En el popular programa "Hot Ones" de YouTube, célebres figuras del espectáculo -desde Ariana Grande a Gordon Ramsay- comen alitas de pollo con salsas en extremo picantes (<https://acortar.link/mHYu8N>).

Este mundo incluye diferentes marcas y sensaciones, como Da Bomb o The Last Damb Redux.

La particularidad de Santiago Xtremo, afirma Sepúlveda, es que es la primera salsa así de picante fabricada en Chile. Su secreto es el extracto de capsaicina, oleoresina que no existe en América Latina y sólo se elabora en laboratorios. "Hay que importarlo. En nuestro caso, desde la India", aclara. ¿Qué sabor tiene? A cacho de cabra fresco y sal de cahuil. Se sugiere consumir no más de un par de gotas diluidas en alguna salsa.

¿No hay que ser un poco masoquista para consumir algo así?

"En general todos los que comemos ají tenemos un poco de masoquismo porque no es un sabor, es una sensación de ardor, de picor, de dolor. Por lo mismo, también es adictivo en el tiempo. Está catalogado como súper alimento, al igual que la chía; está muy asociado a la virilidad, a la resistencia, al dolor".

Cómo comerla

El chef Felipe Gálvez, conocido como Dr. Pichangas, opina que una salsa ultrapicante combina perfecto con carnes rojas con harta grasa: "Permite apreciar mejor el sabor del ají y, en menor medida, aliviar los efectos de la capsaicina. También la veo bien para guisos, estofados o sopas invernales. En general el ají combina bien con todo, pero estas salsas en extremo picantes se deben consumir en bajas dosis para así apreciar su sabor y sufrir más levemente los efectos del picor".

¿Ha probado usted alguna?

"Sí, hace años probé una salsa que tenía extractos del que en ese momento tenía el récord mundial de picor, Naga Jolokia, y la experiencia fue traumática: Fui prudente, pero la sensación de ardor -que el cerebro

interpreta como una quemadura- era muy intensa: se me aceleró el corazón y sentía adormecimiento en la lengua y la punta de la nariz. Si bien consumí inmediatamente leche, el efecto duró unos 5 minutos que para mí fueron horas. Después de eso aprendí a tener respeto por el ají. Soy fanático, pero gozo más su sabor que sus niveles de picor".

¿Qué le parece lo de Santiago Xtremo?

"Sus creadores tienen mucha experiencia en la importación de salsas de ají. Recomiendo su consumo como acompañante de experiencias gastronómicas con algo de atrevimiento, pero sin que dejen de ser placenteras. No promuevo ni avalo estos desafíos virales en redes sobre quienes tienen más tolerancia a niveles de picante, que incluso han llevado a consecuencias fatales".

Placer por dolor

Oscar Barrera, nutriólogo, explica que el picor se origina en receptores del dolor que tenemos en la lengua y boca. "Generan esa sensación de calor; si es muy extremo puede producir mucha sudoración y que uno se sienta mal. Eso no tiene ningún tipo de beneficio", aclara.

El mito es que el ají mejora la digestión, que libera endorfinas.

"No mejora la digestión, pero lo de las endorfinas sí es cierto: cada vez que uno siente dolor el cuerpo las libera para contrarrestarlo, para que te sientas bien después de sufrir dolor. Eso puede desarrollar que a uno le guste más lo picante: se siente bien esta compensación al dolor".