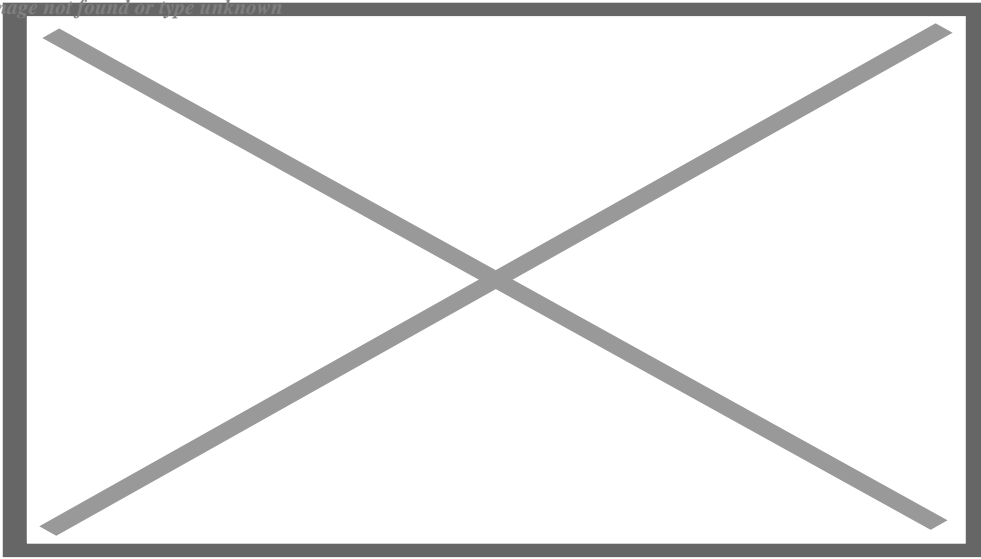


# *Cuba continúa exportación de ají picante*

---

*Image not found or type unknown*



**Las empresas agrícolas de Cuba han exportado en lo que va de este año 160 toneladas de ají picante Chile Habanero. Foto: ACN**

La Habana, 5 sep (RHC) Las empresas agrícolas de Cuba exportaron durante estos meses de 2021, 160 toneladas de ají picante Chile Habanero, un producto que despuntó en el mercado internacional y asegura perspectivas, informó Leonardo Martínez López, director de Industria y Mercadotecnia del Grupo Agrícola.

La comercialización en el exterior se realiza a través de las empresas exportadoras de la propia organización de dirección, y según la fuente los precios actuales superan a los planificados en 388 dólares la tonelada, y en 34 a los facturados el año precedente.

Los pronósticos añaden otro centenar de toneladas antes de finalizar este 2021, pues queda la etapa de frío, la de mejores cosechas. El principal destino del picante ha sido Europa, y Canadá en menor cuantía, pero con mercado todo el año.

La falta o suspensión de vuelos comerciales hacia esas plazas, dada la compleja situación de la pandemia en el mundo, conllevaron la pérdida de algunos embarques, por lo que hubo afectaciones de noviembre a mayo, la mejor época del cultivo, informó Juan Carlos Anzardo, jefe de hortalizas y cultivos protegidos del Grupo Agrícola.

El especialista comentó que empresas como la Agroindustrial Ceballos, con una gran industria, logaron el procesamiento del producto al igual que algunas minindustrias, pero en la mayoría de los casos las cantidades que no salieron del país se usaron como materia orgánica en los suelos y en la preparación de bioplaguicidas para las casas de cultivos protegidos.

“Es un producto natural que preparado actúa como medio biológico, controla insectos y nematodos en el suelo”, explicó, pues en Cuba “no hay hábitos de su consumo y nuestras industrias no tienen envases atractivos para una buena comercialización del producto”.

Los productores han ganado experiencias en el cultivo del ají picante Chile Habanero, que se obtiene en casas de cultivos protegidos o a cielo abierto, en dependencia de las condiciones de cada lugar.

David Ricardo Pérez Luna, de la Cooperativa de Créditos y Servicios Ramón Pando, de Banao, en Sancti Spíritus, está a punto de completar las primeras cinco toneladas para la exportación (de junio a agosto), a través de la Comercializadora Frutas Selectas.

“Ahora en septiembre voy a sembrar 15 mil plantas para renovar las plantaciones y seguir aportando”, comentó con un optimismo que pudiera contagiar a otros productores, ya que Cuba ha ganado un segmento del mercado internacional con este condimento, y los productores reciben el 80 por ciento del valor en divisas por estas ventas.

Pérez Luna es el primer campesino de Sancti Spíritus en ofertar Chile Habanero rojo al comercio exterior, y Anzardo asegura que además de la calidad extra que obtiene, logra el mejor de los frutos de esta variedad cultivado a cielo abierto en Cuba.

Una de las expectativas que mantiene Pérez Luna es la de adquirir los insumos para su finca a partir del pago de la divisa que genera la exportación del ají picante, pues los productos que comercializa en el sector del turismo se cotizan en CUP.

“Lo que hace falta es producir más para ayudar al país”, puntualizó. “Seguimos también la siembra de cebolla, tomate, pimiento, fruta bomba, plátanos y frijoles con destino al turismo y para la población”, enfatizó David. **(Fuente: [Radio Rebelde](#))**

---

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/269123-cuba-continua-exportacion-de-aji-picante>



**Radio Habana Cuba**