



# PICANTES CON AROMA COSTEÑO

*En San Jacinto (Bolívar), el empresario Jorge Araújo ha logrado cultivar ajíes y producir salsas exóticas que están en las mesas de todo el mundo.*



**JORGE ARAÚJO** con algunas de las variedades de sus salsas de su empresa Comexa.

**D**ESDE JOVEN JORGE ARAÚJO tuvo claro lo que quería en la vida: un negocio propio y exportar. Hoy, a sus 39 años, este caleño que vive en Cartagena hace más de 15, tiene a cientos de comensales norteamericanos, árabes, japoneses, centroamericanos, caribeños y europeos, degustando salsas picantes y salsas con sabor a frutas producidas por campesinos de los Montes de María, en Bolívar.

De la mano de su suegro, quien ya estaba vinculado con la industria del ají a través de una compañía norteamericana, en 1991 se metió de lleno en el cultivo del ají en San Jacinto (Bolívar). Hoy 600 familias vi-

ven de los cultivos de ají de Comexa, su empresa y la de sus socios: su esposa Carolina y el empresario Ramón del Castillo.

Empezó a experimentar en un molino con ajíes demasiado grandes que no resultaron. Hizo diferentes combinaciones con otros tipos de ají hasta lograr una salsa verde de rico olor que tuvo gran acogida. Así empezó su producto bandera Amazon Pepper. Por el mismo método salieron los cuatro tipos de ajíes en vinagre que hoy comercializa: habanero, tabasco, cayenne y jalapeño. El 75 por ciento de los que produce Comexa sale al exterior, especialmente para Estados Unidos.

A muchos de sus comensales les llegó el comentario de la periodista Randy White, de la revista *Selecciones*, en la que dijo: "En Cartagena, Colombia, descubrí una salsa verde picante, fuerte pero no demasiado. Tiene la fragancia de rico vinagre y frutos frescos molidos. Es la mejor salsa picante que he probado en mi vida. Su nombre: Ají Amazon".

Las cifras de exportaciones Araújo las mantiene en reserva. Lo cierto es que son millones de frascos al año. Desde la costa para todos los continentes. 