



# Merkén

De la Cocina Tradicional Mapuche al Consumo Internacional



**M**erkén es un condimento cobrizo, picante y aromático, preparado con ají seco ahumado, molido con especias y sal. Es proveniente de producciones de comunidades mapuches ancestrales del sur de Chile. Su forma de preparación se basa en la recolección de los ajíes (aún verdes), para dejarlos enrojecer y

luego secarlos al sol. Luego de ahumarlo, lo molían hasta que quedase una capa de polvo o con escamas.

Su ingrediente principal es el ají “cacho de cabra”, variedad de ají muy consumido en Chile. Existen algunas variantes de este aliño como el merkén natural, al que se le agrega sal de mar y el merkén especial, al que además de la sal de mar, se le añade semillas de cilantro y otras especias.

En otros países existen preparaciones semejantes, tales como el chile de árbol de México y la preparación llamada pimienta roja.

### Propiedades del merkén

El merkén combina una variedad de ajíes que contienen muchos beneficios para la salud, entre ellos:

**Ácido ascórbico:** inhibidor de la oxidación de lípidos. Actúa como depurador de los radicales libres y regula la distribución y almacenamiento del hierro.

**Vitamina A:** sintetiza las proteínas y ayuda a la salud de los huesos, ojos, tejidos, piel y membranas mucosas. Estimula la reparación de tejidos dañados y es un gran antioxidante.

**Capsaicina:** determina el grado de picantez de los ajíes, que ayuda en la liberación de endorfina. Es un analgésico natural, también antioxidante y anticancerígeno. También aumenta la producción de la enzima colagenasa y de la prostaglandinas, que ayudan a reducir el dolor y la inflación.

**Otros nutrientes:** en el cilantro se puede encontrar también las vitaminas A, B, C, E y K, minerales como el potasio, magnesio y fósforo.

### Utilización del merkén

El merkén se utiliza en una diversidad de platos: desde los más sencillos hasta



El ingrediente principal del merkén es el ají "cacho de cabra", variedad muy consumida en Chile. Este condimento cobrizo, picante y aromático se prepara con ají seco ahumado, molido con especias y sal.

**Tabla 1: Principales Destinos de las Exportaciones Chilenas de Pimienta; frutos de los géneros *Capsicum* o Pimenta, secos, triturados o pulverizados: Ají (09042020)**  
Valor (Miles de Dólares Americanos)

Países	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
México	3.629	6.905	8.270	2.205	4.406	5.937	2.608	3.020	1.164
EE.UU.	1.388	1.793	1.686	1.015	1.874	1.955	1.580	1.452	971
Alemania	165	134	177	283	46	127	79	7	61
Uruguay	58	35	27	20	8	47	19	33	25
Canadá	0	9	0	0	0	0	2	3	4
Mundo	5.242	9.494	10.558	3.551	6.346	8.179	4.568	4.523	2.228

**Tabla 2: Principales Destinos de las Exportaciones Chilenas de Pimienta; frutos de los géneros *Capsicum* o Pimenta, secos, triturados o pulverizados: Ají (09042020)**  
Volumen (Kilogramos)

Países	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
México	1.356.508	2.124.913	2.617.017	1.095.546	1.067.504	1.464.376	896.643	492.028	309.223
EE.UU.	264.144	338.174	325.058	205.456	345.055	328.078	249.555	207.811	160.275
Uruguay	78.310	29.000	17.000	15.000	4.800	18.000	8.000	13.800	8.800
Alemania	31.033	26.053	34.188	52.925	7.005	21.294	11.504	150	7.100
Canadá	0	2.040	0	0	0	0	276	373	535
Mundo	1.730.401	2.694.058	3.111.240	1.379.809	1.426.162	1.869.566	1.254.703	715.196	486.093

los más finos. El condimento ha llamado la atención de los principales chefs, siendo hoy un producto exportado a diferentes países.

La gama de su utilización es amplia, pudiendo ser incorporado en aceites de oliva, pastas de ajo, chocolates, carne, pollos, vinagres, entre otros. A parte de

sabor y vitaminas, el merkén posibilita la incorporación de color y aroma a las preparaciones.

### Exportación del merkén

Hace tan solo diez años, el merkén especial ha pasado a ser conocido y consumido de forma más expansiva en todo Chile, hasta entonces el producto se reducía a la Región de La Araucanía.

En poco tiempo, el merkén se transformó en un elemento característico de Chile, relevante para la construcción de la marca país. Su reconocimiento en el alcance internacional existe, pero aun ocurre en una escala reducida, lo que representa un mercado de grandes oportunidades para su comercialización principalmente debido a la masificación de los productos gourmet.

La elaboración de un producto con empaque y diseño de calidad, junto a su historia y origen, hacen que el merkén genere curiosidad y sea un producto muy apreciado por otros países.

El camino hacia el éxito es largo y abrirse a nuevos mercados no es algo que ocurra en el corto plazo, sin embargo el interés por ese producto viene creciendo desde 2002, cuando las primeras exportaciones fueron realizadas en su mayoría a los EE.UU.

De acuerdo a las tablas 1 y 2, se puede determinar que las exportaciones han disminuido años tras año, con un aumento destacado para Alemania y

Canadá. Eso se debe a la disminución en la producción debido a problemas de sequía registrados en las principales zonas productoras. Desde 2012, Chile ha perdido competitividad en el cultivo y procesamiento de ajíes, lo que ha dificultado el desarrollo del merkén y su posterior exportación.

La alta competitividad del mercado internacional por productos derivados de ajíes, junto con los altos costos de energía y las pérdidas en los rendimientos productivos, hizo con que el merkén frenase su presencia internacional. A pesar de todos estos factores negativos, Chile tiene grandes posibilidades de recuperar su posición en el escenario internacional si se enfoca en mercados más rentables, de alta calidad y precios.

El merkén ha pasado de la cocina tradicional mapuche al consumo internacional de forma muy rápida y exitosa. Hoy es un producto conocido en los EE.UU., Europa y Asia, con grandes posibilidades de expansión debido a su versatilidad y beneficios a la salud. Para eso es fundamental que las empresas sean capaces de tener una producción rentable, de calidad y tecnológica. 

Estudio elaborado por World Trade Center Santiago, empresa que ofrece servicios de capacitación, consultoría y servicios internacionales en contacto con más de 300 ciudades en 90 países, contribuyendo al progreso de su negocio, tanto dentro como fuera de Chile. Contactarnos para más información.

[www.wtcs.cl](http://www.wtcs.cl)

