

CASO: SALSA DECAMACHO

(Caso real extraído de la Revista Mercado Mayorista de LUN del 27.10.08...Se han incorporado ciertas cifras y/o información ficticia, sólo para fines académicos)

Reviviendo a uno de los ajíes más picantes de Chile, que literalmente sirve para levantar muertos, los creadores de las salsas Decamacho apuestan a ganador con su nuevo producto que no pasará desapercibido.



Se trata de "Torodiablo", que mezcla ají "Putamadre" y "Habanero" con sal, vinagre blanco y especias. Con sólo un par de gotas, sazona una comida y permite enfrentarse a un preparado que competirá para entrar en las ligas mayores y transformarse en uno de los más picantes del mundo.

Marcos Camacho, gerente general de la empresa Deca-macho, cuenta que recibió de buenas manos las semillas del temido ají Putamadre, las cuales fueron plantadas y cosechadas en su plantel de ajíes en la comuna de Lampa. Este producto cierra el círculo de toda clase de picores. Hay gente que le gusta muy picante, a otros les gusta término medio y a unos cuantos el picor sabroso leve. Torodiablo acaba la pirámide. Es para las personas que les gusta un sabor potente, fuerte y picante, por lo que permite presentarlo en países como EE.UU. y México,

donde comen ajíes poderosos.

El pequeño y rojo ají Putamadre posee distintas variedades según la zona de Latinoamérica que se visite. En Argentina lo llaman "Putapario" y en Perú "Pinchemono", los diversos climas imprimen ciertas diferencias organolépticas entre uno y otro, pero Marco Camacho cultiva las tres especies en su campo y afirma que son similares. A medida que pasa el tiempo la mata de ají Putamadre va dando un ají más picante.

El empresario quiere llegar corriendo lejos con su Torodiablo, durante lo que resta del año y el 2009 piensa participar en diferentes competencias de salsas de ají de EE.UU., donde la categoría creció un 30% durante el 2007 y además se rinde un verdadero "culto" a los productos más picantes. Quien no recuerda con risas el capítulo de los Simpson donde el goloso Homero es atrapado por un viaje lisérgico tras devorar un ají.



La idea de Marcos Camacho es que su nueva salsa, que según sus registros tiene una purgencia de 600 mil scoville (escala internacional para medir el picor) dejará el nombre de Chile bien posicionado, ante ajíes que pueden alcanzar el millón de scoville.

Amante de los ajíes, Marcos Camacho ha dedicado sus días a recuperar y sembrar semillas que estaban perdidas en el tiempo. Algunas no se habían cultivado hace muchos años en el país, y se las han entregado personas que las adquirieron a través de sus antepasados y éstos a través de indígenas, pues las semillas de ají se usaban como parte de pago en algunas transacciones. Hoy, Camacho posee 15 variedades de ají y ha potenciado los más picantes como el Habanero, el Putamadre y el Jalapeño. Este año plantó unas semillas mexicanas que se llaman Árbol, es sabroso y tiene mucho picor.

Lo picante viene en frasco chico, esa parece ser la premisa de Torodiablo que se presenta a los consumidores en una pequeña botella de 70 gramos y cuyo valor promedio será de \$1.500 la unidad.

El posicionamiento actual de Torodiablo se representa en el mapping siguiente:

