

Lo mejor del tomate

Ketchup, la salsa agridulce que cautiva a todo el mundo

Su versatilidad y compatibilidad con diversas preparaciones han convertido al ketchup en una de los aderezos infaltables. Su sabor encanta en especial cuando se agrega a masas o sándwiches.

Por: **Rodrigo M. Ancamil**



→ El ketchup, ese condimento que ha logrado conquistar mesas y paladares alrededor del mundo, es mucho más que una simple salsa de tomate. Su origen, arraigado en la antigua China hace más de 300 años, lo ha llevado a viajar por continentes, evolucionando en sus ingredientes y sabores para adaptarse a las preferencias locales.

Este versátil condimento, reconocido por su sabor inconfundible, aporta una sazón única a diversas comidas, especialmente en el ámbito de las masas y la gastronomía de sándwiches. Aunque la versión clásica de ketchup, elaborada a partir de tomates maduros sigue siendo la preferida, el mundo culinario ha explorado variaciones audaces para satisfacer paladares exigentes. Innovaciones como el ketchup de arándanos, de mango, de remolacha e incluso sin azúcar, han emergido en los últimos años, desafiando las expectativas tradicionales y llevando el ketchup a nuevos horizontes gastronómicos.

La tendencia hacia la artesanía se ha vuelto cada vez más importante en la pro-

ducción de ketchup, donde los productores destacan la calidad de los ingredientes y adoptan métodos de producción más sostenibles. Este enfoque ha dado origen a los ketchups gourmet, caracterizados por sabores intensos y complejos que elevan las experiencias culinarias a niveles extraordinarios.

La cosecha en el momento adecuado es esencial. Los agricultores expertos, a menudo en colaboración con los productores de ketchup, determinan el punto exacto de madurez en el que los tomates alcanzan su máximo potencial de sabor. Tomados antes de la plena madurez, permiten una concentración óptima de azú-

¿Ketchup o catsup? Esta diferencia solo se debe a la pronunciación, ya que ambos llevan los mismos ingredientes. Se cree que catsup fue un intento de adaptar al español la palabra ketchup, aunque en el comercio "ketchup" con tilde es la versión más utilizada.

cares y ácidos, creando así un ketchup equilibrado y delicioso.

En la fábrica, los tomates se someten a un riguroso proceso de selección. Cada tomate es inspeccionado visualmente y a veces mediante tecnologías avanzadas para garantizar que solo los mejores y más sabrosos lleguen a la elaboración del ketchup. Se descartan aquellos con imperfecciones o que no cumplen con los estándares de calidad establecidos.

Aunque el encanto del ketchup radica en su sabor, es fundamental considerar el tipo y la cantidad que se consume. Algunos ingredientes pueden ser perjudiciales para la salud, y el contenido de azúcar es un factor crítico al elegir uno. Conocer el porcentaje de cada ingrediente permite tomar decisiones informadas para una nutrición adecuada. Además del azúcar, otros ingredientes como el jarabe de glucosa o la fructosa deben ser vigilados, por lo que se recomienda elegir ketchups con un mayor porcentaje de tomate (al menos un 25%).

En la gran historia y evolución del ketchup, encontramos un condimento que ha trascendido fronteras para convertirse en un

elemento común en las mesas de todo el mundo. Desde sus inicios en Asia hasta su papel destacado en la gastronomía contemporánea, el ketchup continúa siendo un favorito universal, uniendo a las personas a través del placer compartido de su sabor distintivo.

