

La Papa Peruana



Modernizar su imagen y generar valor agregado

La papa constituye uno de los cultivos alimenticios básicos del mundo. En el caso peruano, la papa es el principal cultivo de los pequeños productores de la sierra, para quienes es una importante fuente de ingresos y de alimento. Pero también es muy importante para la población urbana, donde este tubérculo milenario provee nutrientes, cultura y diversidad a la dieta diaria.

La Cuna de la Papa

Existen evidencias científicas de que la papa fue domesticada hace por lo menos 10,000 años en el altiplano, al sureste de Perú y noroeste de Bolivia. Esas evidencias sugieren que la papa fue domesticada por la mujer mientras que el hombre se dedicaba a la caza y a la pesca. La palabra "papa" es de origen quechua y significa simplemente tubérculo.

La papa es una planta alimenticia que influyó en las culturas más antiguas de la historia peruana. Los primeros habitantes del Perú no sólo realizaron un trabajo arduo de domesticación y selección, sino que desarrollaron conocimientos y tecnologías que se encuentran ampliamente difundidas en la zona alto andina.

La Biodiversidad más Rica del Mundo

Las variedades de papa domesticadas por los antiguos peruanos se denominan **papas nativas**. Constituyen una valiosa herencia de los pueblos preincaicos que durante siglos las seleccionaron por su agradable sabor y resistencia a las condiciones adversas del clima de la sierra, caracterizado por frecuentes heladas y sequías. Hoy en día, existen en el Perú más de 3800 variedades de estas papas ancestrales, que





son únicas en el mundo. La gran mayoría de papas nativas se cultiva por encima de los 3800 metros de altura, donde ningún otro cultivo prospera. A esta altitud la fuerte radiación solar y los suelos orgánicos brindan condiciones naturales especiales para que las variedades se cultiven sin usar fertilizantes químicos. Sin embargo, debido a dificultades de acceso al mercado y a una baja producción que se usa esencialmente para autoconsumo, la gran mayoría de los consumidores urbanos no llega a conocer ni cinco de estas variedades nativas. Quedan privados así, de consumir una riqueza culinaria que destaca por su valor nutricional y cultural.

Además de sus extraordinarias cualidades nutritivas, las papas nativas destacan por su diversidad extraordinaria de formas, tamaños, colores de la cáscara y de la pulpa, sabores y texturas. Las pulpas son blancas, amarillas, rojas, azules, naranjas y moradas y en muchos casos forman combinaciones vistosas y únicas.

Un Alimento Eficiente y Versátil

La papa es uno de los cultivos alimenticios más importantes en el mundo de hoy. Es un muy buen ejemplo de cómo combinando factores agroecológicos con mano de obra eficiente se puede obtener un producto de alto valor alimenticio. ¡No hay otro cultivo que produzca tanta energía y proteína por hectárea como la papa! Tiene un alto contenido de aminoácidos esenciales y es una fuente importante de vitamina C y de minerales, especialmente potasio.

Existen muchas formas de preparar la papa. Su versatilidad en cuanto a los platos que se pueden obtener es sorprendente. Una gran variedad de recetas tienen como insumo básico a este noble tubérculo. Prácticamente no existe un país en el mundo que no use la papa en alguna forma. Su sabor recorre, y sorprende, al mundo. Ha pasado de las humildes mesas de los habitantes andinos a los grandes y lujosos restaurantes. Recientemente, las más prestigiosas escuelas de cocina en el Perú han descubierto nuevos usos de las papas nativas en la gastronomía y han creado exquisitas recetas que dan un sentido diferente y moderno a la renombrada cocina peruana.

Dar Futuro y Valor a este Tubérculo Ancestral

Es trascendental revalorizar este patrimonio culinario, aprovechando y conservando la rica biodiversidad de la papa peruana. Es una tarea prioritaria promover las papas nativas para que los consumidores en el Perú y en el extranjero comprendan el valor real de este alimento extraordinario. A la vez, se requiere acondicionar la producción y el manejo poscosecha para responder a un mercado que es cada día más exigente en calidad del producto y organización de la oferta. La industrialización de las papas nativas será una vía importante para darles valor agregado, modernizar su imagen y equilibrar la oferta del producto en el mercado. Los resultados de este esfuerzo compartido son promisorios: productores que mejoren sus ingresos fomentando un cultivo autóctono en sus zonas de producción, consumidores que disfruten la diversidad culinaria e investigadores satisfechos porque una gran diversidad de genes de papa seguirán siendo accesibles para los trabajos de investigación.

