

>Salud contigo. El pago a la tierra es un momento importante en la cosecha, porque se agradece a la Pacha y a los Apus por las bendiciones y la papa.



LAS ACTIVIDADES DEL PRÓXIMO AÑO INCLUYEN EXPOSICIONES FOTOGRÁFICAS; RUTAS TURÍSTICAS Y LA PREMIACIÓN DE AQUELLAS COSECHAS QUE SEAN INNOVADORAS.

n Irlanda se consumen 140 kilos por persona al año. En Ucrania se la considera el "segundo pan". China produce más que ningún otro país: 73 millones de toneladas. El vodka, licor típico ruso, se hace en base a ella y, solo en el Perú, hay alrededor de tres mil tipos distintos. No cabe duda de que la humilde papa, en sus ocho mil años de existencia como tubérculo comestible, es el aporte más generoso de nuestro país hacia el mundo.

Convertido en el cuarto alimento básico de la humanidad después del trigo, el maíz y el arroz, el tubérculo recibirá los honores del caso luego de que la Organización de Naciones Unidas (ONU) declarara el 2008 como su año. Este reconocimiento, empero, se logró gracias al meticuloso trabajo de relaciones públicas que emprendió la Cancillería peruana con el fin de



>Laboratorio natural. El doctor John Bamberg comprueba si en San José de Aymará se desarrolló algunas líneas mejoradas con mayor tolerancia al frío y espera poder cruzarlas con las variedades no tan tolerantes.

buscar apoyo entre los otros países que forman la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Gracias a la adhesión de varias naciones, el proyecto fue

aceptado en la Asamblea de la FAO en el 2003. Así, el pedido de dedicar el 2008 a la papa pudo llegar a la Asamblea General de la ONU, que lo aceptó de inmediato y encargó a la FAO, con sede en Italia, las

actividades pertinentes para esta celebración.

REGALO PERUANO

"Esta es la oportunidad para que el Perú demuestre lo que sus habitantes han aportado al mundo", dice Luis Castello, representante de la FAO en el Perú y uno de los impulsores del nombramiento del Año Internacional de la Papa. Sucede que la papa no fue siempre comestible. William Roca, consultor de recursos genéticos del Centro Internacional de la Papa (CIP), señala que en algún punto al norte del lago Titicaca, hace 8 mil años, los diestros habitantes andinos domesticaron ese tubérculo hostil, eligiendo las papas silvestres más indicadas para, a través de muchos años, desarrollar las variedades correctas para el consumo humano.

Janet Soliz tiene 19 años y es miembro de la comunidad San

José de Aymara en Huancavelica. Nunca fue al colegio, pero trabaja en el campo y el día de la cosecha de la papa, el lunes 28 de mayo, carga a Emerson, de 9 meses, en su espalda y comienza a remover la tierra para rescatar el producto y agruparlo en pequeños montículos. Cada uno contiene variedades que para el burgués de supermercado son inconcebibles: las hay moradas, azules, rosadas, pequeñas, grandes, alargadas y redondas. Su esposo también trabaja cultivando de sol a sol y, al final del día, sancochan las distintas papas y se las comen con cachipi, una salsa cremosa a base de queso, cebolla y hierbas.

Esta cosecha es todo un proceso, como lo explica René Gómez, curador y conservador del CIP. "Cada tipo de papa está clasificado por un código de barras". Al sacar la papa de la tierra se la agrupa por tipos, y una persona especializada en el reconocimiento de las variedades las etiqueta.

Ese día es muy importante tanto para los pobladores de Huancavelica como para la gente del CIP. Sucede que, en febrero de este año, una helada inusual diezmó los cultivos de papa en este departamento, el más pobre del Perú (según el Índice de Desarrollo Humano 2006, preparado por las Naciones Unidas, Huancavelica tiene una tasa de pobreza del 89.9%). Ello vierte en la cosecha de mayo una relevancia especial, ya que se trata de una selección natural como mecanismo evolutivo en su más pura manifestación: aquellas papas que sobrevivieron a la helada son las más fuertes.

Así, los científicos del CIP y de la Universidad de Wisconsin, entidad que invierte mucho en la investigación del tubérculo, encontraron la oportunidad de engordar sus bancos genéticos con ejemplares resistentes a las bajas temperaturas. Por su parte, los pobladores de la comunidad de los Choepacas, al sur del departamento, recuperaron las semillas que la helada se llevó. La repatriación de tipos de papa nativa se ha dado también con



► Línea de producción. Luis Castello, representante de la FAO, afirma que hace falta regularizar al mercado de la papa. "Un campesino no debería estar cargando 120 kilos de papa en la espalda para que luego le paguen 20 centavos el kilo".

SE ESPERA QUE EL RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL OTORGADO A LA PAPA MARQUE UN HITO PARA EL DESPEGUE DEL SIEMPRE OLVIDADO SECTOR AGRÍCOLA.



Más papistas que la papa

De Wisconsin a Huancavelica para investigar sus sorprendentes cualidades

Para la cosecha de mayo, tres científicos de la Universidad de Wisconsin, entre ellos un peruano, llegaron para realizar diversas investigaciones relacionadas con el buen tubérculo.

El doctor Jiwan Palta ha descubierto que el calcio fortalece la planta de la papa, y la fuente más barata de calcio —y la más accesible para el campesino— es el yeso. Así que si se agrega yeso al sembrar y se pone fertilizante, la planta crecerá más resistente a las enfermedades.

Por su parte, el doctor John Bamberg investiga su resis-

tencia a las heladas. Las plantas que sobrevivieron a las bajas temperaturas de febrero son su objeto de estudio.

El tercer proyecto es el del doctor Alfonso Del Río, que estudió biología en la Universidad Ricardo Palma y doctorado en la Universidad de Wisconsin. Él mide el efecto que los pesticidas que se usan en los campos de cultivo ejercen sobre plantas silvestres que crecen cerca de estos campos. Los tres recogen resultados de los campos de San José de Aymara cada año, en plena cosecha. *

las comunidades desplazadas por la violencia en los años ochentas. Ellos regresaron a sus tierras y el CIP les proporcionó las semillas que dejaron atrás.

"Desarrollar un gran número de tipos de papa tiene como propósito sembrar papas nativas sin virus", explica William Roca. Cada cierto tiempo aparecen virus que arrasan con una especie entera de papa, pero si quedan 2.999 tipos restantes, ello no significa un gran problema. Además, para los pobladores, existen papas nativas que se comen en momentos especiales y ceremonias particulares, o que se cocinan de determinada manera.

QUE SIGA LA FIESTA

El Año Internacional de la Papa es la oportunidad perfecta para que nuestra cultura papera sea internacionalizada. Así que la Comisión Nacional Multisectorial convocada para esta ocasión,



»Collage. Las distintas variedades de papa generan una mayor oferta de sabores y texturas. La cocina novoandina está aprovechando ese valor agregado.

presidida por el ministerio de Agricultura y formada por Resolución Suprema, está preparando distintas actividades que promocionan nuestro producto de bandera, dentro de lo que será el Congreso Mundial de la Papa. Entre estas iniciativas destacan la creación de rutas de la papa en distintos departamentos como Junín, Huánuco, Huancaavelica y Cusco; exposiciones fotográficas; desarrollo de catálogos y premiación de productores, y más.

Asimismo, cada uno de los miembros de esta Comisión –el CIP, la Cancillería, la FAO, los ministerios de Agricultura, de la Producción, de Educación, de Comercio Exterior y Turismo, las universidades Cayetano Heredia y Agraria La Molina, Prompex, Promperú, entre otros– va a organizar actividades institucionales de su competencia.

A pesar de los tacaños burocráticos –con la salida de Juan José Salazar del ministerio de Agricultura, varios planes se truncaron– el optimismo de sus miembros se mantiene al tope. Hay que recordar las palabras del ex canciller Maúrtua en el 2006, cuando se reunió con los representantes del CIP a raíz del nombramiento del Año Internacional de la Papa: “promover la papa es promover la peruanidad”. *