



El futu es una técnica de almacenamiento de la papa, que sirve como una refrigeradora artesanal, pues permite preservar la papa durante mucho tiempo sin que cambie su sabor ni su calidad nutricional. Con el futu, la papa puede almacenarse muchos meses, para ser usada luego tanto para el consumo, como para semilla, conservándola como si fuera fresca.

Consiste en hacer un hueco con una profundidad de 1.80 mts. y un ancho de 2.20 mts. aproximadamente. En dicho hueco, debe colocarse primero una base de piedras de 15 a 20 cm. de altura, para que, en caso entre la lluvia, el agua se quede en la parte inferior y no afecte a la papa.

Luego, se corta paja y se hace secar durante 4 a 5 días. Dicha paja debe ponerse en la parte inferior y a los costados, de manera que la papa quede protegida en el hueco. Luego se echa la papa hasta llenar el hueco, dejando libre un espacio de 20 cm. de altura, que servirá para la tapa.

Para tapar el hueco, debe colocarse una capa de paja y luego de una capa de piedras. Finalmente, debe cubrirse el hueco con tierra en forma lomeada para que no se deposite el agua en caso llueva.

Si la papa que se va a almacenar va a ser usada como semilla, es conveniente que el futu se haga en la misma chacra, para evitar el posterior traslado. En esos casos, hay que cuidar de no hacerlo en cualquier lugar. La ubicación del futu en la chacra es muy importante. Se tiene que buscar la parte elevada de un lugar con pendiente, para que no se almacene el agua y afecte a la papa.



¿Sabías que..?

El futu se puede hacer, en zonas cálidas o en zonas frías, en cualquier lugar del piso ecológico, porque el estar la papa bajo tierra siempre se conservará como fresca.

También se puede usar el futu en casa, sobre todo para las papas que se van a consumir. En caso se haga un futu para ambos usos, primero se coloca en la parte de abajo, la papa que será usada como semilla, y encima la que será usada para consumo, de manera que esté más a la mano.

Esta técnica puede ser utilizada por todas las personas que quieran preservar la papa durante un buen tiempo, tanto para semilla, como para el consumo humano. También puede ser usada, por aquellos que siembran papa en lugares muy alejados de las carreteras y que prefieren guardarlas en la chacra misma durante el tiempo que sea necesario, 6 a 7 meses, para evitar estar trasladando la semilla de un lugar a otro.

Es una técnica cuyo manejo de traslado de generación en generación. Las abuelas y abuelos aplicaban estas técnicas, asociadas a otras como las tinkas, las waykas, y enterraban la papa en pleno sol, como al mediodía.

Es una técnica que se puede recuperar y masificar, tanto a nivel de las comunidades como a nivel familiar. Además, es una técnica que puede ayudar a mantener la papa para venderla en el momento en que tenga mejor precio, pues muchas veces se logra una buena producción, y se encuentra un precio muy bajo en el mercado. En esos casos, el futu sirve para esperar mejores condiciones de comercialización e intercambio.

