

¿Sabías que..?

Entre las variedades más conocidas de papa nativa podemos destacar Yurac Tornillo, Yunchuy Wakachi, Yana Piña, Yana Paltac, Yana Huayro, Wiscul Atacan, Tornillo Shaqui Shacsho, y Santo Domingo.

LA PAPA NATIVA

Una de las riquezas más grandes de las tierras andinas, se remonta a tiempos inmemoriales y se proyecta de forma diversa y asombrosa hasta nuestros días: la papa nativa.

Y es que este tubérculo ha alimentado por miles de años a hombres y mujeres de los andes, creciendo incluso a más de 3 mil metros sobre el nivel del mar.

Sin embargo, su principal característica no es su valor nutritivo, o la enorme presencia que tiene ahora en las mesas de todo el mundo, sino la gran cantidad de variedades que existen, llegando a identificarse según datos oficiales, más de 3,500 tipos distintos de papa.

Todavía hoy, consumidores e investigadores del mundo quedan deslumbrados con las más caprichosas y diversas formas y colores que pueden tener las papas nativas.

Sin embargo, el más amplio conocimiento y aprovechamiento de la papa nativa es un proceso que recién está empezando. Hasta hace unos pocos años, las papas nativas no se comercializaban en el mercado peruano, sobre todo, en los de zonas urbanas. En ellos, sólo se hallaba la papa más comercial. A lo más, dos o tres variedades conocidas.

Hoy en cambio, su producción y consumo está en aumento, reconociéndose al fin tantos años de esfuerzo y arduo trabajo por parte de agricultoras y agricultores de papa nativa.

Nuevos mercados se han abierto a estos productores. Hay ya cadenas de supermercados que colocan papas nativas frescas de venta al público, e incluso la industria de hojuelas de papa, chips o papitas fritas envasadas, viene concentrando su atención hacia las variedades nativas.

De igual forma, tenemos en diversos lugares del país ferias dominicales en donde las mismas productoras y productores venden directamente sus papas nativas a los consumidores de la ciudad. También se han hecho alianzas entre grandes empresas y restaurantes, para comprar directamente del campo.



Entre este tipo de iniciativas, resalta el festival anual Mistura, que se desarrolla cada año en Lima, y que constituye una de esas ocasiones especiales en la que los visitantes, limeños, provincianos o extranjeros, pueden conocer, probar y comprar las papas nativas, para constatar así que son deliciosas y muy nutritivas.

A pesar de todos esos avances habidos en materia de difusión y valoración de la papa nativa, aún queda mucho trecho por recorrer para su cuidado y mejor aprovechamiento.

Aún la idea de que el tamaño lo es todo, aún los parámetros que estandarizan la imagen de la papa como si debiera tener un color y un tamaño homogéneo y, sobre todo, la lógica de la alta rentabilidad, que sacrifica calidad y diversidad por cantidad, constituyen desafíos para los productores, y para quienes se constituyen hoy en guardianes de las semillas nativas.

Por ello es muy importante divulgar entre peruanos y peruanas, el conocimiento de las variedades de papa nativa existentes, así como el distinto valor que tiene cada una de ellas, pues nadie puede querer lo que no conoce.

De igual forma, tenemos el reto de aumentar el consumo de otras variedades en nuestro menú diario, a contribuir así a consolidar un mercado interno para este alimento ancestral.

