



Hojuelas de Papas de Colores

Conservando la biodiversidad ancestral con nuevos hábitos de consumo

En la zona andina existen cientos de variedades de papas nativas, muchas de ellas en peligro de extinción. El gran reto reside en conservar esta valiosa diversidad en favor de todos: productores, consumidores e investigadores. Es fundamental contar con mercados específicos para que estas papas sigan siendo cultivadas en los campos altoandinos.

Con el objetivo de ayudar a comercializar papas en peligro de extinción, el Centro Internacional de la Papa (CIP) viene colaborando con la comunidad campesina de Aymará, ubicada en el departamento de Huancavelica, Perú. Hasta el momento el CIP ha identificado 30 excelentes variedades de papas nativas, con buena aptitud para fritura y muy atractivas por sus colores y formas. Muchas de estas variedades se habían dejado de sembrar en las últimas décadas. Gracias al banco de germoplasma del CIP, que mantiene actualmente 3,832 variedades de papa, estas papas pueden ser cultivadas nuevamente en su hábitat originario, por encima de los 3,500 metros.

Diversidad Ancestral

Pocas son las plantas que soportan el clima frío, la alta radiación solar y las sequías intermitentes. Entre ellas están las papas nativas. Durante milenios, con el fin de lograr una dieta variada, los campesinos andinos han generado una gran diversidad de papas nativas, de diferentes sabores, formas y colores. Debido a sus preferencias culinarias los agricultores han seleccionando inconscientemente variedades con bajo contenido de agua y azúcares, ¡es decir papas con excelentes características para fritura!

Illa pilpintu
Mariposa radiante



Inti kallpa
Fuerza del sol

Puma chaqui
Garra de puma



Munya tuta
Pasión de medianoche

Paq'ariy t'ika
Flor de la mañana



Kusi sonq'ó
Corazón alegre

Inka tipana
Medallón del Inca



Ingresos Sostenibles

Los campesinos de la zona altoandina tienen pocas oportunidades de mercado. La siembra de papas nativas para un mercado constante sería un gran alivio, pues les generaría mayores ingresos a menor riesgo, en comparación con las papas blancas comerciales, que muchas veces son la única alternativa para obtener ingresos monetarios, pero que no tienen buenos rendimientos a tales alturas y corren el riesgo de ser afectadas por las frecuentes heladas. Además, como el acceso al mercado es restringido, los productores de papa tienen que recurrir a los intermediarios quienes, por su gran poder de negociación, les ofrecen precios bajos por sus productos.

Se espera que la comercialización sostenida de las papas nativas logre estimular el desarrollo local en las zonas marginales, evitando la migración hacia las zonas urbanas.

Alimento Saludable

Las papas nativas son cultivadas con métodos ancestrales que implican un menor o ningún uso de pesticidas. A la vez, entre las 30 variedades aptas para la fritura elegidas se encuentran algunas con características nutricionales muy atractivas: las variedades amarillas tienen un elevado contenido de vitamina C y las pigmentadas de rojo o púrpura contienen antocianinas y flavonoides, sustancias con efectos anticancerígenos.

Debido al bajo contenido de agua en estas papas nativas, se ahorra energía en la fritura. Las hojuelas absorben hasta un 25 por ciento menos de aceite que las hojuelas comunes, de esta manera el consumidor ingiere menos calorías. Además, como estas papas no necesitan pelarse –la piel conserva minerales, vitaminas y fibra– el consumidor se beneficia de toda su riqueza nutricional.

Futuro Promisorio

Un estudio de mercado reveló que existen buenas posibilidades de vender estas hojuelas en el ámbito nacional e internacional. Sin embargo, se requiere una buena estrategia de marketing para revalorar estas “papas perdidas”. Así, se podrá mejorar la pobre imagen de la papa, un cultivo de alto valor que se ve gradualmente reemplazado por alimentos importados y menos nutritivos.

El Centro Internacional de la Papa está fomentando la colaboración entre los campesinos de la comunidad de Aymará y una empresa procesadora interesada con la finalidad de que estas hojuelas ingresen pronto al mercado. ¡Qué gran momento cuando los estantes de venta ofrezcan esta biodiversidad ancestral en beneficio de los productores y consumidores!



FUTURE HARVEST



El CIP pertenece a Future Harvest (Cosecha del Futuro), un grupo de centros que recibe la mayor parte de su financiamiento de los 58 gobiernos, fundaciones privadas y organizaciones internacionales y regionales que conforman el Grupo Consultivo para la Investigación Agrícola Internacional (CGIAR). Future Harvest promueve el reconocimiento y el apoyo a la investigación alimentaria y medioambiental como un modo de lograr un mundo con menos pobreza, una comunidad humana más sana, niños bien alimentados y mayor salud ambiental. Future Harvest apoya la investigación, promueve la colaboración y auspicia proyectos para poner al servicio de las comunidades rurales, agricultores y familias de África, América Latina y Asia los resultados de sus investigaciones.