

Perú, país de la papa

lunes, 13 de marzo , 2006 - 01:22:06

Por: Ing. Celfia Obregón Ramírez Celfia

Pocos alimentos como la papa tienen tanta presencia en las mesas de los cinco continentes. La prefieren desde los círculos más exquisitos de la gastronomía, hasta los platos más humildes de quienes la consumen para combatir su hambre y sobrevivir en la pobreza ahora globalizada.

La humanidad nos debe, sin discusión sobre su origen inca y peruano, este producto que con el arroz, el maíz y el trigo constituye la base alimenticia mundial y que en siglos pasados salvó a Europa de la hambruna.

Sin duda mucha gente no conoce del Imperio de los Incas o no le interesa la biodiversidad, ¿pero quién en el mundo no conoce la papa? Ella es hoy base de la cocina y otras industrias de comida y bebida de innumerables países. ¿Qué sería un Big Mac sin sus "french fries"? ¿Y la cocina francesa sin los purés de papa? ¿Y cómo comerían los belgas sus choros hervidos sin papas fritas?, los españoles ¿cómo prepararían sus tortillas españolas sin papas? y ¿Cómo se alegrarían los rusos si no tuvieran la papa para preparar el vodka?

La papa tiene, además, la ventaja de unir a la nación. La cocina peruana, nuestra mejor propaganda en el mundo, es en base a papa. La ocopa, causa, lomo saltado, carapulcra, papa rellena, pachamanca y otros platos de bandera no existen sin papa.

El ají de gallina quedaría huérfano sin su papa sancochada abajo, y hasta el cebiche a veces lleva papa, en lugar de su primo hermano el camote. Así, mientras afuera se habla de papa, a secas, en el Perú la papa tiene nombre y apellido: papa huayro para huancaína, papa blanca para freír, papa amarilla para purés, etc. Y más aún, desde siempre hemos contado con una infinita variedad de papa de todos los colores, formas y tamaños, habiéndose registrado alrededor de 3000 variedades distintas.

Estas papas nativas tienen cualidades insuperables para la alimentación y la salud. Está demostrado que las papas nativas de colores poseen antocianinas, sustancias que retardan el envejecimiento humano y son anticancerígenas.

Por otra parte la importancia de este alimento para el Perú se expresa en las estadísticas nacionales. La papa se cultiva en 19 departamentos, desde el nivel del mar hasta los 4,500 m.s.n.m., su superficie promedio de siembra es de 260,000 hectáreas las cuales producen 3 millones de toneladas de producto, genera aproximadamente 110,000 puestos de trabajo permanentes y 30 millones de jornales, representa el 13 % del PBI Agrícola, mayor que cualquier otro cultivo alimenticio nacional.

El posicionamiento del Perú como país de la papa" tiene que hacer sinergia entre las actividades turísticas, la agricultura, la industria, la gastronomía, aspectos muy importantes de nuestra identidad nacional, que unen el pasado, presente y el futuro del Perú en torno aun solo objetivo contribuyendo a que los peruanos vivamos y comamos mejor.

Una designación oficial no mejorará mucho la situación, pero desde luego, si las personas e instituciones respectivas lo asumen con seriedad, el 30 de mayo fecha del día nacional de la Papa, servirá para la reflexión pública y la revaloración de uno de nuestros productos de bandera. No olvidemos que los peruanos no comemos, "papeamos" y poseemos la mejor papa del mundo.