

LA PATATA

Cultivada a gairebé tot el planeta pels seus grossos tubercles comestibles, la planta de la pataca o de la patata (*Solanum tuberosum*) és el quart aliment més útil a la humanitat, després del blat de les Índies, el blat i l'arròs.

La patata constitueix la base de la seguretat alimentària d'uns vuit-cents milions de persones del món en desenvolupament. El seu cultiu recau, fonamentalment, en les dones de les famílies pageses, que la produeixen als horts domèstics i la duen a vendre al mercat.

Eric A. Kueneman, cap del Servei de Cultius i Pastures de la FAO, considera que la patata és un tresor enterrat per a les persones d'ingressos baixos de les zones urbanes i rurals, perquè creix ràpidament, és adaptable, produeix molt i gairebé no necessita inputs. A més, la patata té un apreciable valor nutritiu: un quilo de patates cuinades amb la pell contenen 0,9 mg de vitamina B1, 15 mg de vitamina B2, 120 mg de vitamina C, 8 mg de ferro, 5.600 mg de potassi i 77 mg de sodi.

A l'altiplà andí, d'on és originària aquesta planta, la patata es cultiva i consumeix des de fa uns 8.000 anys. Avui en dia, almenys 600.000 petites unitats agràries de la regió es dediquen a produir-la. Cada any, a la FERIA de la Diversidad de la Papa de Escoma (Bolívia), es poden contemplar centenars de varietats de patates, amb una sorprenent diversitat de mides, formes i colors.

Des de l'any 1998, el projecte Papa Andina, actiu a Bolívia, l'Equador i el Perú, es proposa conservar la biodiversitat de la patata i alleujar la situació de pobresa dels productors petits. Amb aquesta finalitat emprèn accions destinades a modernitzar la imatge de les patates natives i a facilitar-ne la comercialització. Entre els productes de més èxit tenen les patates natives dins bosses, T'ika Papa, que associen petits productors de patates de Huancavelica, Apurímac, Junín i Cajamarca amb una empresa privada i un institut d'investigació, i les Jalca Chips, elaborades amb patates de colors produïdes per pagesos aimara, amb les quals es contribueix a preservar desenes de varietats de patates natives.

Per tal de fer un reconeixement universal a la patata, com una font rica d'alimentació en la lluita contra la fam en el món, l'Assemblea General de les Nacions Unides ha declarat l'any 2008, Any Internacional de la Patata.

LA PAPA

Cultivada en casi todo el planeta por sus gruesos tubérculos comestibles, la planta de la papa o de la patata (*Solanum tuberosum*) es el cuarto alimento más útil para la humanidad, después del maíz, el trigo y el arroz.

Para unos ochocientos millones de personas del mundo en desarrollo, la papa constituye la base de su seguridad alimentaria. Su cultivo recae, fundamentalmente, en las mujeres de las familias campesinas quienes la producen en sus huertos domésticos y la llevan a vender al mercado.

Eric A. Kueneman, jefe del Servicio de Cultivos y Pastos de la FAO, considera que la papa es un tesoro enterrado para las personas de bajos ingresos de las zonas urbanas y rurales, porque crece rápidamente, es adaptable, produce mucho y apenas requiere insumos. Además, la papa tiene un apreciable valor nutritivo: un kilo de papas cocinadas con su piel contienen 0,9 mg de vitamina B1, 15 mg de vitamina B2, 120 mg de vitamina C, 8 mg de hierro, 5.600 mg de potasio y 77 mg de sodio.

En el altiplano andino, de donde es originaria esta planta, la papa se cultiva y consume desde hace unos 8.000 años. Hoy en día, al menos 600.000 pequeñas unidades agrarias de la región se dedican a su producción. Cada año, en la FERIA de la Diversidad de la Papa de Escoma (Bolivia), pueden contemplarse centenares de variedades de papas, con una sorprendente diversidad de tamaños, formas y colores.

Desde 1998, el proyecto Papa Andina, activo en Bolivia, Ecuador y Perú, se propone conservar la biodiversidad de la papa y aliviar la situación de pobreza de los pequeños productores.

Para ello, emprende acciones destinadas a modernizar la imagen de las papas nativas y facilitar su comercialización. Entre sus productos de mayor éxito se cuentan las papas nativas embolsadas, T'ika Papa, que asocian a pequeños productores paperos de Huancavelica, Apurímac, Junín y Cajamarca, con una empresa privada y un instituto de investigación, y las Jalca Chips, elaboradas con papas de colores producidas por campesinos aimaras, con las que se contribuye a preservar decenas de variedades de papas nativas.

Para dar un reconocimiento universal a la papa, como una rica fuente de alimentación en la lucha contra el hambre en el mundo, la Asamblea General de las Naciones Unidas ha declarado el año 2008, Año Internacional de la Papa.



Barry D. Kass / Images of Anthropology / Perú