



Las papas nativas son un tesoro escondido

Precios en Primer Mercado

Noviembre, 2024





Equipo Precios en Primer Mercado

Profesional Especializado

- Martha Lucia Mahecha Silva

Equipo Base

- Carlos Arturo Téllez Murcia
- Esteban David Figueroa Murcia
- Gabriela Dominguez Guzmán
- Herbert Orlando Sánchez Silva
- Liliana Ruíz Barrios
- Miguel Ángel Ortiz Salamanca

Gestores Territoriales

- Alejandra María Gaitán Vallejo
- Carmen Elisa Pérez Pérez
- Cesar Augusto Daza Gallo
- Diego Fabian Cuevas Lara
- Juan Carlos Patiño Moller
- Lina Marcela Sánchez Núñez
- Luis Alfonso Acero Estrada
- Luis Hernando Montes Mojica
- Luisa Marcela Cifuentes Rodríguez
- Manuel Fernando Sánchez Carreño
- María Paula Urbina Sandoval



Las papas nativas son un tesoro escondido

Desde los 2.200 metros, en el altiplano cundiboyacense, Nariño y Cauca, se siguen cultivando variedades de papa que no se comercializan en los mercados de los municipios, ni en las centrales de abasto de las ciudades.

En los diferentes mercados del país, es posible encontrar diferentes variedades de papa tales como la superior, nevada, R-12 roja y negra, y la sabanera. Sin embargo, en muchos municipios del país se cultivan variedades que tienen ciertas particularidades y una forma de venta bastante particular. El siguiente informe describirá un conjunto de papas que están recobrando el interés tanto de los agricultores como de la academia.

María del Pilar Márquez y Adriana Sáenz (investigadores de la Universidad Javeriana), desde 2008, empezaron con el programa de mejoramiento de las prácticas agrícolas. En 2020, con la financiación de Fontagro —que es un mecanismo de cooperación para promover ciencia, desarrollo e innovación en la agricultura y alimentación para América Latina y el Caribe—, se buscó, como objetivo, clasificar y recuperar material vegetal de aquellas variedades que son originarias de la papa en el altiplano cundiboyacense, que han dejado de cultivarse al paso del tiempo.

Estas iniciativas junto con la búsqueda de recuperar sabores y productos ancestrales por parte de muchos chef y cocineros de restaurantes en las principales ciudades han hecho que estas variedades tiendan a recobrar su importancia. Se trata de variedades que estaban relegadas porque la gente dejó de consumirlas y los agricultores disminuyeron su cultivo.

Foto 1. Diferentes variedades de papa nativa (Quincha y mortiña)



No obstante, en las montañas del altiplano cundiboyacense, al lado de grandes plantaciones, pueden encontrarse pequeñas huertas que, según coinciden los productores, investigadores, consumidores especializados, estas variedades tienen propiedades especiales; por ejemplo, tienen menos almidones, un ciclo mucho más corto, el cual, según la variedad, puede estar desde los tres meses; lo que, dependiendo de la zona, necesita una menos agroquímicos. Mientras las variedades comerciales necesitan de 12 a 14 aplicaciones de agroquímicos, las nativas solo necesitan 8 aplicaciones.

Cuando se cosechan estas variedades ancestrales, es posible ver una explosión de colores que van desde tonos amarillos, pasando por el rojo y terminado en el morado. Tan disimiles como sus colores son sus formas.

Dependiendo de la región del país, los nombres pueden cambiar; pero los más comunes son: corneta, mambera, uva mora, quinche, mortiña, andina y alcarrosa.

Foto 2. Papa corneta



Cuentan los productores que, entre más rara es su forma, más apetecida es por parte de los consumidores especializados; que la mayoría son restaurantes que, en sus cocinas, buscan reinventar la gastronomía colombiana. A muchas de estas variedades se les atribuyen propiedades curativas; dicen que tienen una menor cantidad de almidón, con lo cual quienes sufren desórdenes causados por el azúcar pueden consumirlas.

Por el lado de la oferta, se encuentra que, debido a que los cultivos no son muy grandes y a que los agricultores no tienen cultivos escalonados, para los consumidores especializados —es decir los restaurantes— es difícil tener en sus cartas platos con este producto de manera continua, ya que la oferta tiende a ser intermitente y como estas variedades no se negocian ni en las plazas municipales, ni en las grandes ciudades, no son fáciles de conseguir.

En cuanto a la comercialización, pudo establecerse que el circuito comercial de estas variedades de papa es corto. Los productores venden directamente sus cosechas al consumidor final, que generalmente son los restaurantes de mantel en Bogotá o Tunja, los hospitales de algunos municipios o consumidores que fueron conquistados por los picos de sabor de estas variedades.

El precio, según cuentan los productores, es bastante estable mientras exista cosecha; al comparar los precios con las variedades comerciales (superior, capira, R-12) con las nativas, se puede decir que las papas nativas en promedio son un 40% más costosas que las variedades comerciales.

De esta manera, tanto la academia, como los chefs y consumidores especializados, y los productores están haciendo posible el impulso de variedades ancestrales que necesitan menores cantidades de agroquímicos y que tienen ciclos productivos más cortos. Además, el interés de algunos nichos de la población por consumir productos nativos, que sean sostenibles, abre una ventana a nuevas formas de hacer negocios con productos tradicionales que se resisten a desaparecer en el tiempo.

