



ALEJANDRO PIZARRO UBILLA

En el mercado de La Recova se encuentran papayas en diversas presentaciones: naturales, en conserva, confitadas y como mermelada, entre otras.

EL FRUTO FUE INTRODUCIDO EN EL SIGLO XIX Y SE ADAPTÓ CON ÉXITO AL CLIMA COSTERO DE LA REGIÓN DE COQUIMBO:

La nueva cruzada por una denominación de origen comienza en La Serena y sabe a papaya

El municipio, que impulsará la solicitud, declaró el 2 de agosto como el Día Comunal de la Papaya. El sello “nos protegerá legalmente”, dice la alcaldesa Daniela Norambuena.

CRISTIAN RIFFO M.

“**D**enominação de origen”, la película local más vista de los últimos dos años, no solo explora la rivalidad entre San Carlos y Chillán sobre qué ciudad produce las mejores longanizas. También ha permitido que los chilenos comprendan qué es un sello de origen, algo que antes del éxito de la producción del director Tomás Alzamora podía parecer abstracto y lejano.

Ahora, la nueva cruzada por lograr una denominación de origen se instala en La Serena, en la Región de Coquimbo, que busca esa certificación para la papaya, fruto introducido en las últimas décadas del siglo XIX y que inicialmente fue usado como ornamento en patios y jardines.

“No pasó mucho tiempo antes de que se transformara en un ingrediente clave de una incipiente industria conservera que, impulsada por el auge económico del ciclo salitrero, comenzó a producir dulces, jarabes y hasta sidra de papaya.

Su expansión fue tal que en 1929, durante la Exposición Iberoamericana de Sevilla, el Estado chileno la presentó oficialmente como una fruta típica de La Serena, consolidando su estatus simbólico”, recuerda Francisco Aspe Bou, historiador y autor del libro “Tradición papayera: Recopilación histórica en la Región de Coquimbo”.

Homónima de la papaya tropical, pero con sabor y aroma propios

El director regional del Centro Intihuasi del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Claudio Balbontín, agrega que “Chile tiene muchas frutas, pero las papayas de La Serena son únicas. A diferencia de otros frutales regionales, la papaya vendría de países vecinos, pero cuenta con un pariente local. Comparte nombre con la papaya tropical, pero no tiene relación en cuanto a sabor ni aroma. Es un frutal que supo crecer y adaptarse perfectamente al clima costero de la Región de Coquimbo, a tal punto que cualquier chileno que escucha la palabra

‘papaya’ piensa de inmediato en La Serena”.

Hace unos días, la Municipalidad de La Serena firmó un convenio con el INIA Intihuasi para representar ante el Instituto Nacional de Propiedad Industrial esta solicitud del sello de origen.

“Contar con una denominación de origen para la papaya es reconocer oficialmente un patrimonio que nos identifica como ciudad”, dice a “El Mercurio” la alcaldesa de La Serena, Daniela Norambuena. “No solo protegerá legalmente nuestra producción frente a imitaciones, sino que también abrirá la puerta a nuevas oportunidades comerciales y turísticas, fortaleciendo a nuestros agricultores y generando valor agregado en toda la cadena productiva. Tenemos el respaldo de nuestra historia, tradición y la calidad inigualable de nuestro fruto”, agrega.

El municipio declaró el 2 de agosto como el Día Comunal de la Papaya. Y el viernes pasado realizó la Expo Papaya, que reunió a productores, emprendedores y *bartenders*. Simbólicamente, se sembró el primer árbol de papayo en la Plaza de Armas de la ciudad.

Verónica Arancibia, investigadora de INIA, puntualiza que el sello “permite diferenciar la producción de la Región de Coquimbo con respecto a otras zonas de producción y dar valor a la producción y al reconocimiento del territorio como productora de papayas de calidad, las que año a año podrán optar a la certificación”. ■