

[illegible]

permite crear y hacer un plato muy especial", destaca el chef y sumiller, quien en su libro entrega recetas para la preparación de este vegetal. © FOTO : GENTILEZA MINISTERIO DE LA CULTURA, LAS ARTES Y EL PATRIMONIO.

Papas variedad murta y camota x Entre las variedades de papas nativas chilotas que se pueden encontrar con mayor frecuencia en los mercados de la isla, y en algunos de la capital son la papa Viscocha, que posee mucha agua y es ideal para masas de papas como chapaleles o milcaos, tradiciones culinarias ancestrales de Chiloé, o para los inconfundibles ñoquis. La papa Cabra, es una variedad con un color rosado y un sabor dulce, ligeramente picante que por su textura, con menos agua, se recomienda para frituras. La papa Bruja, es una papa morada oscura, también rica en agua y que se usa para las ensaladas.

Otra papa de color rosado es la Clavela lisa, buena para hacer tortilla de papas, y la Guadacho, que se presenta en varios tonos azul, blanca y negra y coloradas más resistentes para la cocción, lo que permite usarla en distintas preparaciones.

Variedades patrimoniales © FOTO : GENTILEZA FRANCISCO KLIMSCHA Papas chilotas x Los chilotes tienen incorporada en su mitología y en diversos aspectos de su vida a este variado tubérculo, leyendas, tratamientos medicinales y tradición culinaria han contado y combinando la presencia de la papa. Ya sea como amuleto, como tratamiento para quemaduras o dolores de cabeza, y como ingrediente base de su cocina, la papa identifica a este archipiélago. Sin embargo, y a pesar que alguna vez se cultivaron cerca de ochocientas variedades de papa en Chiloé, muchas se dejaron de sembrar a lo largo de los siglos. La reintroducción de papas blancas al archipiélago, durante el siglo XX y provenientes desde Europa, fueron dominando la producción, por ser más grandes y comerciales. "En las ciudades y en general el chilote consumía las papas que llegaban del norte y no las nativas de la isla. Estas papas salen industriales con genética estable, conocida, eran más económicas y constantes en su comercialización. La papa nativa se estaba olvidando.

Hace unos 10 a 15 años atrás era imposible verlas en el mercado o en algún restaurante de la isla, solo se conseguían por datos o en alguna fiesta local". Fue el trabajo de los curadores de Chiloé y las mujeres que cultivan en sus huertos las que permitieron la mantención de estas variedades autóctonas, su labor "es fundamental para traspasar y conservar la cultura y tradiciones locales como baluarte bioecológico de la isla de Chiloé". "Estas mujeres aseguran este tesoro para las actuales y futuras generaciones. Un traspaso de saberes", relata el sumiller. © FOTO : GENTILEZA FRANCISCO KLIMSCHA Papa picada x Francisco Klimcha confirma que existió una enorme diversidad de papas chilotas, y resulta difícil estimar cuántas se perdieron. "Seguro que hubo más variedades en el pasado, pero debemos recordar que también se han generado nuevas variedades a través del cruzamiento natural y genético. A este último no me refiero a tecnología que cambia el ADN a través de procesos hechos en laboratorio, solamente la propagación de polen o cruza naturales han surgido nuevas variedades", explica.

Algunos académicos y curadores se dan cuenta de esta pérdida de variedades de papa, y comienzan a trabajar para rescatarlas y preservarlas, como fue el caso del agrónomo Andrés Contreras, quien trabajó en la recolección y documentación de las papas nativas de América, y recorrió distintos rincones e islas del archipiélago de Chiloé para dar cuenta de las variedades locales. "Andrés Contreras falleció hace un par de años.

Él fue el propulsor de la investigación de las papas nativas en Sudamérica, quien investigó en todos los países andinos sus orígenes, catastró e investigó en la Universidad Austral de Valdivia todo lo que tiene que ver con este tubérculo", puntualiza Klimscha. En 2012, Naciones Unidas reconoció los esfuerzos de las mujeres y hombres de Chiloé para preservar su patrimonio agrícola. Gracias a las investigaciones genéticas han demostrado que la mayoría de las papas que se cultivan en el mundo provienen de bellas y deliciosas variedades nativas del archipiélago de Chiloé. Por Carolina Trejo "" Licenciada en Historia y Comunicación Social y Periodismo. Ha sido periodista de investigación y realizadora en televisión durante los últimos 20 años.

Comenzó en 1997 en el programa de reportajes con más antigüedad de la televisión pública chilena, Informe Especial y luego se incorporó al área de reportajes de Canal 13, donde ejerció de directora, editora y guionista en diferentes proyectos documentales. Ha recibido premios del Consejo Nacional de Televisión de Chile, fue finalista del Premio Gabriel García Márquez para el Nuevo Periodismo en 2014. Actualmente es corresponsal de Sputnik en Chile y académica de la Escuela de Periodismo de La Universidad de Chile y la Universidad de Santiago. Comentarios Comentarios