

Link: https://www.larazon.cl/2020/09/19/chiloe-cuna-de-las-papas-que-hoy-existen-en-todo-el-mundo/#comments

Chiloé, cuna de las papas que hoy existen en todo el mundo El archipiélago de Chiloé es sinónimo de leyendas, artesanía, arquitectura y tradición culinaria.

Destino imperdible del sur de Chile, es reconocido como Patrimonio Agrícola Mundial por su privilegiada y fértil tierra, en la que distingue su enorme variedad de papas nativas, cuna de las que hoy se cultivan en todo el mundo. Las tierras chilotas, ubicadas a 1.220 kilómetros al sur de Santiago, poseen incomparables condiciones climáticas y de suelo que la transforman en el lugar ideal para la siembra de la papa. Este tubérculo es considerado el cuarto cultivo más importante del mundo, después del arroz, el trigo y el maíz, y es en este archipiélago chileno donde está el origen de este importante vegetal que hoy se consume en todo el mundo. "Los orígenes o el gen madre de la mayoría de las papas en el mundo que se cultivan de forma industrial es chilena, más bien proviene de la variedad rosa casposa de Chiloé. Sin embargo, estas variedades industriales han sufrido muchos cambios de su genética a lo largo de todos años con el fin de hacerlas resistentes y productivas. Pero si analizamos su genoma encontraremos el rastro de Chiloé en ellas", explica a Sputnik Francisco Klimscha Biting chef, sumiller y autor del libro Destellos y colores de la Papa Nativa de Chiloé. Lo cierto es que la mayoría de las papas que se cultivan actualmente en el planeta provienen de las variedades nativas de Chiloé.

Un vegetal muy apreciado por los europeos que fue integrado rápidamente a la cocina del viejo continente, tras ser importado desde América, y sin el cual es imposible imaginar muchas famosas preparaciones, entre otros la tortilla de papa española, los ñoquis italianos y las patatas fritas irlandesas.

"Las papas fueron conocidas en Irlanda, en general en Gran Bretaña, traídas por piratas como cultivo, antes que los españoles, ya que ellos las llevaron a España, pero primero se cultivaban como flores, ya que no llegaban a desarrollar el tubérculo", revela Klimscha.

Esto es muy sencillo de explicar, según el chef y sumiller, porque los orígenes de las primeras papas en la corte española provenían de Perú, del Cuzco y valles cercanos, "a una altura y un clima muy distinto al de Madrid, esta fue una de las razones que demoró el crecimiento y conocimiento de la papa por los españoles". "Si comparamos las de Irlanda y la isla de Chiloé, son similares, pluviometría, temperatura y horas de sol, lo que hace que esas se hayan desarrollado mejor en esas latitudes.

Eso no indica humildemente que las papas chilenas fueron las primeras en ser consumidas por los europeos, ni las peruanas, que sin embargo llegaron antes al continente europeo". © FOTO : GENTILEZA FRANCISCO KLIMSCHA Papas chilotas X Según los estudios científicos la papa (Solanum tuberosum) es originaria del continente americano y los primeros hallazgos arqueológicos datan de hace 14.600 años en Monte Verde (sur de Chile) y 8.000 años en el Cañón de la Chilca, (cerca de Lima, Perú). El cultivo de la papa se remonta a la época precolombina, en el altiplano peruano, gracias a la domesticación de diferentes tipos de tubérculos. Con el tiempo, su producción se difundió por Sudamérica y llegó hasta el archipiélago de Chiloé, donde hoy se encuentran una multiplicidad de colores y sabores que la distinguen.

Arcóiris gastronómico © FOTO : GENTILEZA FRANCISCO KLIMSCHA Papas chilotas x Las incomparables condiciones climáticas y de suelo de Chiloé permitieron que se constituyera en el lugar originario de este importantísimo tubérculo, donde hoy podemos encontrar 286 variedades de papas nativas de múltiples formas y colores, los que le dan identidad a la zona.

"La papa representa una tradición, folclore, costumbre, gastronomía, es un pilar de la cultura chilota, se hacen festividades, concursos, ferias costumbristas, exposiciones gastronómicas y muchas actividades en torno a la papa, la utilización de la papa nativa está reservada a pocas comunidades, más bien señoras que cultivaban en forma artesanal las variedades heredadas de sus madres y abuela", detalla Klimscha. En la comida chilota no puede faltar la papa, ya sea entera, rallada, picada, cocida a las brasas, frita o en agua.

Las hay azules, amarillas, rojas, moradas, junto a distintas tonalidades púrpuras, además de mezclas de azules o rosados con amarillo en su piel, que le otorgan gran valor patrimonial a la papa chilota, además de una riqueza gastronómica invaluable para preparaciones gourmet en la cocina nacional. "Para los chefs las papas nativas de Chiloé ofrecen una gran gama de colores, texturas y sabores, con el cual podemos preparar distintos platos.

Son como las pinturas y colores para un pintor, hay unas papas rojas, azules, negras, verdes, rosadas, amarillas, blanca, un verdadero arcóiris lo que

Chiloé, cuna de las papas que hoy existen en todo el mundo

Publicado: 18 de septiembre de 2020, Fuente: La Razon



Chiloé, cuna de las papas que hoy existen en todo el mundo El archipiélago de Chile es sinónimo de leyendas, artesanía, arquitectura y tradición culinaria. Destino imperdible del sur de Chile, es reconocido como Patrimonio Agrícola Mundial por su privilegiada y fértil tierra, en la que distingue su enorme variedad de papas nativas, cuna de las que hoy se cultivan en todo el mundo. Las tierras chilotas, ubicadas a 1.220 kilómetros al sur de Santiago, poseen incomparables condiciones climáticas y de suelo que la transforman en el lugar ideal para la siembra de la papa. Este tubérculo es considerado el cuarto cultivo más importante del mundo, después del arroz, el trigo y el maíz, y es en este archipiélago chileno donde está el origen de este importante vegetal que hoy se consume en todo el mundo. "Los orígenes o el gen madre de la mayoría de las papas en el mundo que se cultivan de forma industrial es chilena, más bien proviene de la variedad rosa casposa de Chiloé. Sin embargo, estas variedades industriales han sufrido muchos cambios de su genética a lo largo de todos años con el fin de hacerlas resistentes y productivas. Pero si analizamos su genoma encontraremos el rastro de Chiloé en ellas", explica a Sputnik Francisco Klimscha Biting chef, sumiller y autor del libro Destellos y colores de la Papa Nativa de Chiloé. Lo cierto es que la mayoría de las papas que se cultivan actualmente en el planeta provienen de las variedades nativas de Chiloé. Un vegetal muy apreciado por los europeos que fue integrado rápidamente a la cocina del viejo continente, tras ser importado desde América, y sin el cual es imposible imaginar muchas famosas preparaciones, entre otros la tortilla de papa española, los ñoquis italianos y las patatas fritas irlandesas. "Las papas fueron conocidas en Irlanda, en general en Gran Bretaña, traídas por piratas como cultivo, antes que los españoles, ya que ellos las llevaron a España, pero primero se cultivaban como flores, ya que no llegaban a desarrollar el tubérculo", revela Klimscha. Lo cierto es que la mayoría de las papas que se cultivan actualmente en el planeta provienen de las variedades nativas de Chiloé. Un vegetal muy apreciado por los europeos que fue integrado rápidamente a la cocina del viejo continente, tras ser importado desde América, y sin el cual es imposible imaginar muchas famosas preparaciones, entre otros la tortilla de papa española, los ñoquis italianos y las patatas fritas irlandesas. "Las papas fueron conocidas en Irlanda, en general en Gran Bretaña, traídas por piratas como cultivo, antes que los españoles, ya que ellos las llevaron a España, pero primero se cultivaban como flores, ya que no llegaban a desarrollar el tubérculo", revela Klimscha. Esto es muy sencillo de explicar, según el chef y sumiller, porque los orígenes de las primeras papas en la corte española provenían de Perú, del Cuzco y valles cercanos, "a una altura y un clima muy distinto al de Madrid, esta fue una de las razones que demoró el crecimiento y conocimiento de la papa por los españoles". "Si comparamos las de Irlanda y la isla de Chiloé, son similares, pluviometría, temperatura y horas de sol, lo que hace que esas se hayan desarrollado mejor en esas latitudes. Esto es muy sencillo de explicar, según el chef y sumiller, porque los orígenes de las primeras papas en la corte española provenían de Perú, del Cuzco y valles cercanos, "a una altura y un clima muy distinto al de Madrid, esta fue una de las razones que demoró el crecimiento y conocimiento de la papa por los españoles". "Si comparamos las de Irlanda y la isla de Chiloé, son similares, pluviometría, temperatura y horas de sol, lo que hace que esas se hayan desarrollado mejor en esas latitudes. Esto no indica humildemente que las papas chilenas fueron las primeras en ser consumidas por los europeos, ni las peruanas, que sin embargo llegaron antes al continente europeo". Según los estudios científicos la papa (Solanum tuberosum) es originaria del continente americano y los primeros hallazgos arqueológicos datan de hace 14.600 años en Monte Verde (sur de Chile) y 8.000 años en el Cañón de la Chilca, (cerca de Lima, Perú). El cultivo de la papa se remonta a la época precolombina, en el altiplano peruano, gracias a la domesticación de diferentes tipos de tubérculos. Con el tiempo, su producción se difundió por Sudamérica y llegó hasta el archipiélago de Chiloé, donde hoy se encuentran una multiplicidad de colores y sabores que la distinguen. Arcóiris gastronómico © FOTO : GENTILEZA FRANCISCO KLIMSCHA Papas chilotas x Las incomparables condiciones climáticas y de suelo de Chiloé permitieron que se constituyera en el lugar originario de este importantísimo tubérculo, donde hoy podemos encontrar 286 variedades de papas nativas de múltiples formas y colores, los que le dan identidad a la zona. "La papa representa una tradición, folclore, costumbre, gastronomía, es un pilar de la cultura chilota, se hacen festividades, concursos, ferias costumbristas, exposiciones gastronómicas y muchas actividades en torno a la papa, la utilización de la papa nativa está reservada a pocas comunidades, más bien señoras que cultivaban en forma artesanal las variedades heredadas de sus madres y abuela", detalla Klimscha. En la comida chilota no puede faltar la papa, ya sea entera, rallada, picada, cocida a las brasas, frita o en agua. Las hay azules, amarillas, rojas, moradas, junto a distintas tonalidades púrpuras, además de mezclas de azules o rosados con amarillo en su piel, que le otorgan gran valor patrimonial a la papa chilota, además de una riqueza gastronómica invaluable para preparaciones gourmet en la cocina nacional. "Para los chefs las papas nativas de Chiloé ofrecen una gran gama de colores, texturas y sabores, con el cual podemos preparar distintos platos. Son como las pinturas y colores para un pintor, hay unas papas rojas, azules, negras, verdes, rosadas, amarillas, blanca, un verdadero arcóiris lo que

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