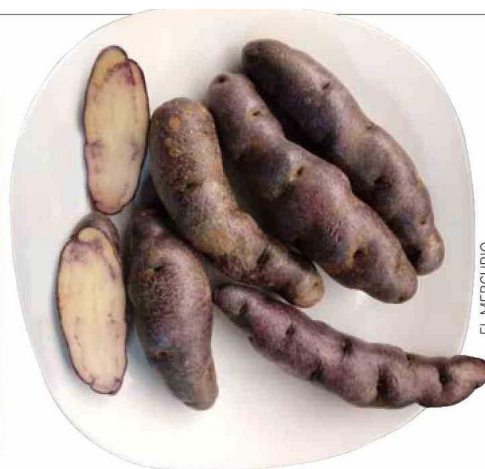




LA MURTA OJUDA destaca por su forma característica.



LA CABRITA es una de las variedades más conocidas.



LOS TUBÉRCULOS DE MICHUÑE tienen una coloración negra.

SEGURIDAD ALIMENTARIA:

Las papas de Chiloé pueden ser protagonistas del futuro

Gracias a su mayor resistencia a las enfermedades y condiciones climáticas adversas, aparecen como una alternativa frente al cambio climático.

RICHARD GARCÍA

Más de 250 variedades de papas están distribuidas por todo el archipiélago de Chiloé, de las cuales alrededor de 50 se cultivan con mayor frecuencia. Y la mayoría de las papas que se producen en el mundo provienen justamente de ahí, porque si bien la especie se originó en el Perú precolombino, posteriormente se expandió hacia el sur del continente.

El cultivo de las papas nativas en la provincia de Chiloé presenta desafíos y oportunidades frente al cambio climático, como todas las especies agrícolas. "Afortunadamente, las variedades nativas de papa tienen una mayor resistencia a las enfermedades y las condiciones adversas, lo que las convierte en una alternativa importante para la seguridad alimentaria de la región", comenta Manuel Muñoz, especialista del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA). Además, su diversidad de variedades ofrece oportunidades para el desarrollo de la gastronomía local y la genera-

ción de emprendimientos.

La protección de este patrimonio alimentario alcanzó un fuerte impulso gracias al Programa de Mejoramiento Genético (PMG) de papa, realizado junto al Instituto de Desarrollo Agropecuario (IN-DAP) entre 2018 y 2021. Muñoz, encargado de la iniciativa por parte del INIA, destaca que fue muy exitoso por permitir la producción de papas nativas dentro de un sistema de certificación, "asegurando así la identidad varietal y calidad sanitaria, y contribuyendo a resguardar el patrimonio genético y sanitario asociado".

Cuenta que un grupo de productores beneficiarios, respaldado por asesores técnicos municipales, ha continuado el proceso. En cuanto a la preservación, destaca que el rol de los guardadores y guardadoras de semillas orgánicas ha sido esencial para mantener la biodiversidad agrícola en el territorio y la diversidad de variedades de papa. "Son los depositarios del conocimiento ancestral y quienes permiten la evolución del cultivo en el ambiente de origen, y son los agricultores los

principales usuarios, mantenedores y generadores de posibilidades de uso de este germoplasma de manera dinámica y en coevolución con los agentes de la naturaleza", explica.

Entre las variedades nativas con mayor nivel de cultivo están la cabrita, michuñe negra, michuñe roja, bruja, bizcocha, murta y murta ojuda, cabra, clavela y quila. "Es importante que se mantenga en el territorio la mayor cantidad de variedades que sea posible", advierte Muñoz.

Sus potenciales son diversos. Algunas son muy productivas, otras tienen colores especiales que las hacen apropiadas para la industria de la fritura artesanal, otras con sabores específicos, y también están las que presentan usos en preparaciones tradicionales.

Todas estas variedades han surgido de un proceso de domesticación ancestral, por lo tanto, su éxito está vinculado con el uso que se le otorgue. "Hay muchas que podrían ser alternativas para preparar los alimentos del futuro", asegura el investigador.