

Fecha: 08-02-2021

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Reportajes

Título: **Papas nativas de Chiloé: su aporte a Chile y al mundo**

Pág.: 4

Cm2: 710,4

Tiraje:

36.000

Lectoría:

108.300

Favorabilidad:

No Definida

Las variedades más conocidas son Viscocha, Clavela Lisa, Guadacho y Bruja

# Papas nativas de Chiloé: su aporte a Chile y al mundo

Las papas nativas chilotas con sus variados colores, formas y texturas son parte de patrimonio cultural, social y alimenticio de los habitantes del Archipiélago de Chiloé, así como un aporte clave al desarrollo de las variedades comerciales que actualmente se producen en el mundo. Esto explica la necesidad de rescatar, preservar y proteger su cultivo.

“Los que somos del campo no podemos pasar un día sin comer papas. Es nuestro principal plato”, cuenta Cecilia Guineo Colguen, productora chilota huilliche, quien con todo su conocimiento ancestral se convirtió en una guardadora de semillas orgánicas.

En su campo, en la zona de Coipomó Rural, a 12 kilómetros de Ancud, desarrolló un banco de semillas -entre ellas 20 variedades de papas nativas- las que han sido usadas durante siglos por su pueblo.

“Esta relación con la tierra la tengo desde chica. Aprendimos de nuestra abuela, de nuestra madre. Siempre andábamos detrás de nuestra abuela mientras ella realizaba las labores del campo. Ella nos decía ayuden a cosechar esas habas o esas papas y, así, fuimos viendo qué y cómo se producía. Aprendimos a reconocer en que periodo sembrar y qué semillas utilizar para lograr una buena cosecha”, cuenta Cecilia, mientras está en pleno proceso de limpieza de quinoa chilota, superalimento que estaba desapareciendo en la Isla de Chiloé, pero que con gran esfuerzo han logrado recuperar junto a otros productores e incluso ya la están vendiendo en un formato de 200 cc.

“Nosotros como mujeres chilotas hemos tenido un papel fundamental como guardianas de semillas. Como madres agricultoras las cuidamos como a nuestros hijos, guardamos las mejores plantas para semilla. Las producimos para nuestro propio consumo y hacemos pequeños intercambios, porque también es importante compartir y así seguir con esta cadena. Por ejemplo, si por alguna razón perdí una semilla, sé a



Las papas nativas chilotas, alimento tradicional en el Archipiélago, tienen variadas formas, colores y texturas. En la imagen papas cultivadas en el campo de Cecilia Guineo.

quién se la compartí y puedo recuperarla”, precisa esta productora, quien cuenta que durante el último tiempo ha crecido el interés en el país por consumir papas chilotas.

“La gente está en la búsqueda de una alimentación más sana, orgánica y libre de pesticidas. En nuestro caso desde el año 2005 que entregamos producción de papas nativas y otros alimentos al restaurante Boragó, uno de los

Más de 250 variedades se pueden encontrar en el Archipiélago, de ellas alrededor de 50 son las que se cultivan con mayor frecuencia en los sistemas campesinos.

más reconocidos de Chile. Los colores y formas de las papas son lo que más llaman la atención”, cuenta Cecilia, quien ya se prepara para lo que será una nueva cosecha.

“Nosotros sembramos varias variedades, algunas para que no desaparezcan, otras para nuestro consumo o para vender y también para alimentar a nuestros animales. En este proceso nos hemos dado cuenta que de éstas hay al me-

nos dos variedades que son resistentes a algunas enfermedades como el tizón y esa es una muy buena noticia”, dice esta agricultora, quien seguirá en su lucha por preservar el patrimonio genético de la Isla de Chiloé.

## CENTRO DE DIVERSIDAD

Manuel Muñoz, jefe del Programa de Mejoramiento Genético de Inia (Instituto de Investigaciones Agropecuarias) recalca que la ciencia a nivel mundial ha descrito al archipiélago Chiloé como centro de diversidad y subcentro de origen de la papa, y probablemente centro de origen de *Solanum tuberosum* subespecie *tuberosum* o grupo *Chilotanum*.

Explica que la evidencia histórica y los estudios a nivel de ADN indican que las papas nativas chilotas jugaron un rol preponderante en el origen de las papas que se cultivan en todo el mundo.

“Son interesantes los escritos que el propio Charles Darwin realizó sobre la papa en los archipiélagos de Chiloé y los Chonos en donde habla de las papas “silvestres”; sin duda, para él, originarias de estas tierras. Por ello, la importancia de la papa en Chiloé es histórica, cultural, alimenticia y social. Puede haber una valorización aún mayor si se trabaja en algún sello de origen para la papa chilota”, advierte Muñoz.

Para el seremi de Agricultura de la región de los Lagos, Eduardo Winkler, no hay duda sobre la importancia del rol de este alimento en la cultura chilota y de su aporte al mundo.

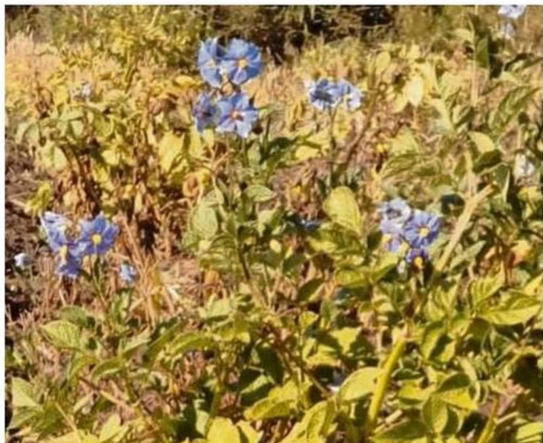
“De ahí nacen productos tradicionales como el milcao y chapalele, y una actividad agrícola que ha moldeado las relaciones culturales y económicas en este territorio. Como Ministerio de Agricultura estamos trabajando para visibilizar esta riqueza, considerando que Chiloé fue declarado por la FAO como un Sitio Importante de Patrimonio Agrícola Mundial (Sipam) y, en ese contexto, el cultivo de papa tiene un protagonismo fundamental, siendo Chiloé uno de los centros de origen de la papa”, asevera.

En este contexto es que proteger

Fecha: 08-02-2021  
 Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV  
 Supl. : Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV  
 Tipo: Reportajes  
 Título: **Papas nativas de Chiloé: su aporte a Chile y al mundo**

Pág. : 5  
 Cm2: 317,8

Tiraje: 36.000  
 Lectoría: 108.300  
 Favorabilidad:  No Definida



*Cecilia Guíneo, cuenta con 20 variedades de papas nativas, las que ha ido rescatando y guardando.*

este cultivo es fundamental tanto por su biodiversidad genética, como por la importancia cultural que tiene para el Archipiélago y el país. Por esta razón es que el Ministerio de Agricultura está trabajando en varios frentes para resguardarla.

“A través del Inia se ha desarrollado un banco de conservación de germoplasma como parte de su programa de mejoramien-

to genético, lo cual favorece su conservación hacia el futuro. También se están realizando estudios científicos que nos ayuden a conocer mejor sus propiedades y su potencial de uso, además se está abordando la multiplicación de las semillas y entregando orientaciones de manejo para enfrentar las enfermedades que pueden afectar el cultivo”.

A estos esfuerzos -precisa Win-

kler- se suma Indap, que con apoyo de Inia, están formando a agricultores para que sean especialistas en la producción de semilla certificada para todo el archipiélago chilote, impulsando alianzas y modelos asociativos para la comercialización de estos productos con valor agregado.

### POTENCIAL

Las papas nativas chilotas son un producto único en el mundo. Poseen variadas formas, colores y texturas, algunas de piel púrpura, azul o bicolor, de pulpa azulada, violeta o amarilla, y con singulares formas alargadas y curvas.

“Estas características les confiere gran valor gastronómico a la vez que varias de ellas presentan interesantes atributos productivos como resistencia al tizón tardío y adaptación a suelos pobres. Por ello son únicas y tan características”, recalca Winkler.

Según explica el seremi, en Chi-

Fecha: 08-02-2021

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Reportajes

 Título: **Papas nativas de Chiloé: su aporte a Chile y al mundo**

Pág.: 6

Cm2: 730,9

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

 No Definida


**EDUARDO WINKLER,**  
Seremi de Agricultura de la  
región de Los Lagos

loé se pueden encontrar más de 250 variedades nativas de papas distribuidas en todo el Archipiélago. De ellas, alrededor de 50 son las que se cultivan con mayor frecuencia en los sistemas campesinos, y de éstas, 30 se comercializan masivamente.

Las variedades que se encuentran con mayor frecuencia en el mercado son Viscocha, Clavela Lisa, Guadacho y Bruja.

"En la región de los Lagos las papas nativas chilotas se cultivan en pequeñas extensiones, dado que es un cultivo profundamente arraigado en la agricultura familiar campesina, por lo que se estima que su cultivo lo realizan no menos de 20 mil productores, con superficies inferiores a un cuarto de hectárea", precisa la autoridad, quien agrega que esta producción ancestral, actualmente, tiene que hacer frente a desafíos importantes de agricultura como el déficit hídrico, procesos de erosión, enfermedades y plagas resistentes.

"Para dar respuesta a estos retos, como Ministerio de Agricultura estamos promoviendo un trabajo multidisciplinario a través de Indap, SAG e Inia para capacitar a los productores en materias sanitarias, de sustentabilidad y comerciales", Winkler.

Según comenta Manuel Muñoz las variedades de pulpas coloreadas en distintos tonos de morado o rojo, tienen un gran potencial, como Cabrita, Michuñe Negra, Murta, Murta Ojuda, Bizcocha, Bruja.

"Pueden haber muchas más, pero éstas las hemos probado y obtenido rendimientos aceptables, no tan altos como con variedades mejoradas de alto rendimiento, pero su valor va más por la diferencia que por el volumen de producción", precisa el investigador.

Los principales mercados asevera Muñoz son la agroindustria de los snacks, tanto abasteciendo

**M**anuel Muñoz, jefe del Programa de Mejoramiento Genético de Inia, explica que las perspectivas de desarrollo de estas papas irán de la mano de la posibilidad de diversificar nichos de mercado más allá de un producto commodity.

**-¿Qué perspectivas de crecimiento y desarrollo ve para las papas nativas chilotas?**

-Las papas chilotas tienen un gran potencial en los mercados gourmet, por sus coloridos y sabores diferentes a las papas comúnmente comercializadas. La agroindustria de snacks, el retail, restaurantes y hoteles se interesan por estas papas. En estos mercados, un kilogramo de papas nativas alcanza un valor mayor que un kilogramo de las papas que comemos comúnmente (ovaladas de piel roja y pulpa amarilla clara). Las perspectivas de desarrollo para estas papas irán de la mano de la posibilidad de diversificar nichos de mercado para la papa más allá de un producto commodity, de agregar valor y de obtener precios mayores que las papas "normales". Su consumo puede crecer también junto al turismo, como parte de las tradiciones y los productos con identidad territorial en Chiloé.

**-¿De qué depende el desarrollo de este cultivo? ¿Cuáles son los principales problemas que enfrentan los pequeños agricultores en su producción?**

-Las papas nativas pertenecen a la misma especie que la papa que se cultiva a nivel mundial, sólo que encontramos morfotipos diferentes, y por tratarse de la misma especie, los factores claves que inciden en el cultivo de la papa lo hacen también en las papas chilotas: la calidad de la semilla, especialmente la sanidad y calidad fisiológica, es un factor fundamental, el conocimiento del manejo agronómico, el adecuado control de malezas, plagas y enfermedades y un entorno agroclimático favorable. Algo que suele suceder con las papas chilotas, es que muchos ecotipos tienen ciclos de cultivo más largos que otras variedades y por lo tanto el período de cultivo se extiende, lo que plantea ciertas diferencias en el manejo con respecto a las variedades no nativas.

También hemos visto diferencias en el número de tubérculos por planta con respecto a va-



Manuel Muñoz, jefe del Programa de Mejoramiento Genético de Inia

**"Un problema potencial puede ser el avance de plagas que originalmente no estaban en el territorio"**



**MANUEL MUÑOZ,**  
jefe del Programa de  
Mejoramiento Genético de Papa de INIA

riedades no nativas. En general, los problemas que enfrentan los productores es la falta de semilla de calidad para estas variedades, y no se conoce mucho sobre manejos agronómicos específicos para estas papas. Se puede aplicar el manejo típico para papa, pero probablemente pueden haber manejos específicos para optimizar su producción que aún no se conocen.

Un problema potencial puede ser el avance de plagas que originalmente no estaban en el

territorio y que pueden diseminarse producto del movimiento de semillas, especialmente semilla informal no controlada, o por el cambio climático que modifica la dinámica de patógenos y sus vectores. Estas plagas pueden afectar a las papas chilotas si no se controlan.

**-¿Cuál es el trabajo que está desarrollando Inia para fortalecer su cultivo?**

-Inia, por una parte, cuenta con bancos de germoplasma en donde se realiza la conservación de papas nativas ex situ, como una forma de asegurar la disponibilidad del recurso genético para las futuras generaciones, en caso de que se pierdan estas variedades en sus lugares de origen. También realizamos trabajos de caracterización a nivel morfológico, molecular y productivo. Ahora tenemos un proyecto de trabajo con agricultores chilotas en donde hemos realizado un saneamiento de varias variedades tradicionales nativas, para entregarles semilla de calidad y sanidad óptima de manera que puedan mejorar su productividad. Esto, en el ámbito de los recursos genéticos se conoce como repatriación, en donde se devuelven variedades nativas a su lugar de origen, en este caso en forma de semilla de alta calidad.

a industrias emergentes en Santiago como emprendimiento de procesamiento artesanal en el propio Chiloé, supermercados que venden papas chilotas, restaurantes, hoteles y emprendimientos turísticos. "Son nichos de mercado específicos, no masivos", asevera.

Justamente la cooperativa Chilcoop, compuesta por 10 pequeñas agricultoras de papas nativas agroecológicas de Isla Lemuy, comuna de Puqueldón, está avanzando en esta materia.

En 2020 concretaron el envío de 600 kilos de papas nativas agroecológicas a Rapa Nui. Esto

gracias al Programa de Asociatividad Económica (PAE) de INDAP y con la asesoría de la Universidad Austral de Chile (UACH), sede Puerto Montt.

La venta de este producto, que está inscrito como Patrimonio Nacional en el Registro de Variedades del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), forma parte de un plan piloto que busca abrir mercados para la organización de campesinas -que entera tres años desde su creación-, introducir las papas chilotas en la Polinesia chilena y crear un vínculo entre ambas islas para el intercambio de conocimientos agrícolas.

Lorena Pérez, socia de esta cooperativa, cuenta que si bien por ahora están vendiendo su producción a granel, el principal objetivo es agregarle valor a su cultivo y para ello están enfocadas en un nuevo proyecto.

"Entre las proyecciones que tenemos es darle valor a nuestra producción con la elaboración de papas fritas chips. Queremos seguir avanzando y desarrollando iniciativas de innovación en base a este alimento típico", afirma esta productora.

En este línea, el seremi de Agricultura Eduardo Winkler, recalca que para el Ministerio es funda-

mental que los productores puedan conseguir una retribución justa por su trabajo.

"Las papas nativas chilota son tan singulares y nutritivas que en su comercialización se genera valor con estos atributos. Como Ministerio estamos apoyando la asociatividad, la formación de cooperativas de productores que en conjunto puedan colocar en el mercado un producto con valor agregado, ya hemos visto buenos resultados con productos gourmet, como papas fritas de colores en modalidad snack y otras que se acompañan con salsa de ajo", concluye.