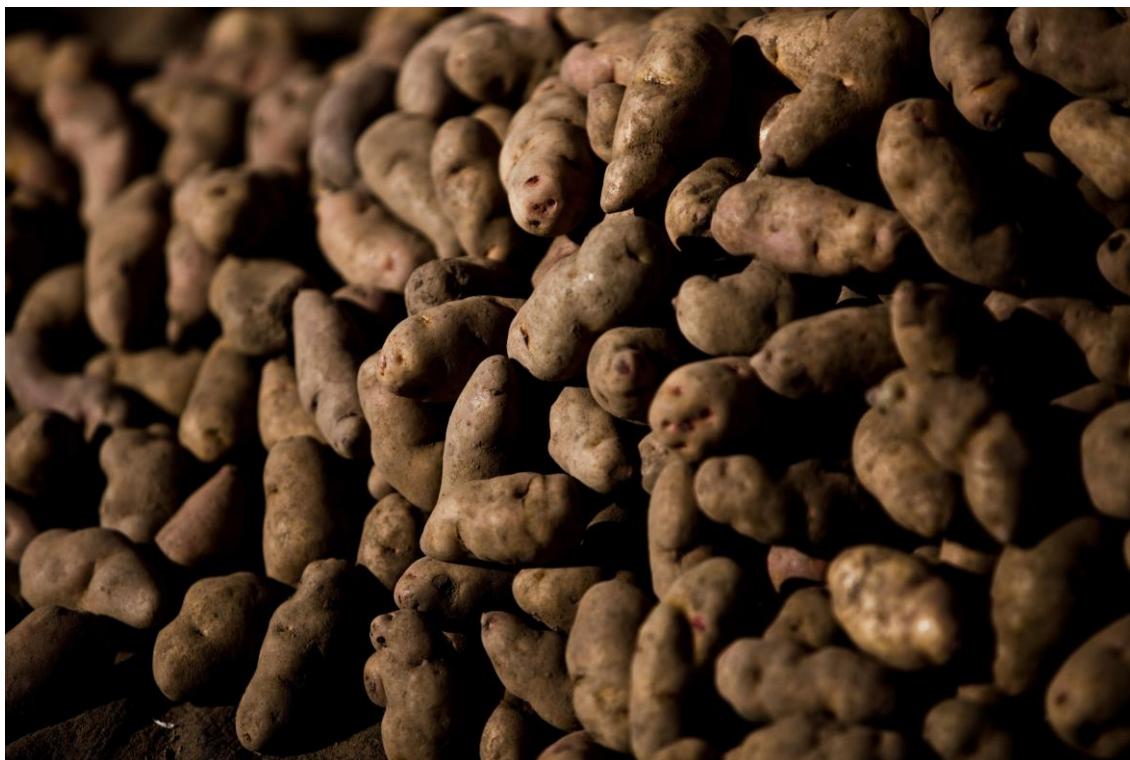


## PAPA MUNDI



*La papa es originaria de los andes y tiene más de 5 mil variedades. ¿Sabías que es uno de los principales alimentos para combatir la hambruna a nivel mundial?*

Las papas fueron domesticadas como plantas silvestres hace ocho mil años por agricultores en las orillas del Lago Titicaca. Siglos después, llegaron a Europa como regalos para los Reyes de España y el Papa debido a la belleza de su flor. En 1565, la papa ya se cultivaba y consumía en las Islas Canarias y, dos décadas después, en Reino Unido y Francia. Hoy, la papa se cultiva en más de cien países.

### **Alimento clave**

Actualmente, la papa es considerada el cuarto cultivo más importante para alimentación humana después del trigo, el maíz y el arroz. De hecho, la escasez de este tubérculo desató la Gran Hambruna de la papa la Europa del siglo XVII.

[www.fundaciontelefonica.com.pe](http://www.fundaciontelefonica.com.pe)

/fundaciontelefonicaperu   @fundaciontefpe  
 /fundaciontelefonicaperu   @fundaciontelefonicaperu

Durante las guerras napoleónicas, su cultivo se extendió con urgencia para garantizar la reserva de alimentos en caso de escasez. En el siglo XX, los cultivos de papa también mantuvieron con vida a las comunidades más golpeadas por la Segunda Guerra Mundial.

Según las cifras de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO) de la ONU en el 2007 (recabadas a propósito del Año Internacional de la Papa 2008) se producen más de 325 millones de toneladas de papa al año, y el consumo promedio anual de papa es de 31 kilos por persona.

Según estimaciones de la misma organización, la papa es el alimento principal del día para más de 1.4 mil millones de personas en el mundo. Hoy por hoy, la papa sigue siendo promovida desde la FAO como un cultivo clave para combatir la hambruna en el mundo. Actualmente, los principales productores de papa a nivel mundial son China, Rusia, India y Estados Unidos.

### **Una mirada al futuro**

Una de las grandes preocupaciones respecto a este tubérculo es la progresiva pérdida de especies debido al cambio climático.

Por ello, el Centro Internacional de la Papa (CIP), ubicado en Perú, se dedica a conservar el ADN más de 7 mil variedades de papa para preservar la información genética de variedades nativas, silvestres y también mejoradas de este tubérculo. Otro reto del CIP es proteger la pureza genética de nuestras especies nativas ante la posible interacción con variedades genéticamente modificadas, cosa que es materia de un gran debate entre los especialistas, pues hay quienes están a favor y hay quienes se oponen a estos experimentos para crear variedades nuevas –más productivas o rentables y con mayor resistencia a las plagas o la manipulación– en el laboratorio.

## Papa moderna

A la par del boom gastronómico peruano, la última década ha visto el reingreso de diversas papas denominadas nativas a la mesa peruana. Mientras en las calles ya se pueden conseguir chips de papas nativas, la cocina de autor difunde antiguas variedades de papas altoandinas.

En ese sentido, el chef Gastón Acurio ha sido un gran difusor, tanto a nivel nacional como internacional. En la última década se ha encargado de dar a conocer las variedades de la papa y, sobre todo, reconocer el trabajo de los 600 mil productores peruanos, grandes responsables de la subsistencia del tubérculo.

En el año 2013, con motivo del Día de la Papá (30 de mayo), Google dedicó un doodle a la papa peruana y sus variedades. Así de valiosa es. ¿Cuál será la siguiente aventura de la papa en el mundo?

## APRENDE MÁS

1. Todo sobre la papa según la FAO  
<http://www.fao.org/potato-2008/es/lapapa/index.html>
2. Centro Internacional de la Papa  
<http://cipotato.org/es/>
3. Presentan catálogo con 130 variedades de papa nativa  
<http://gestion.pe/economia/presentan-catalogo-130-variedades-papa-nativa-2153184>
4. Papas de agua salada contra el hambre en el mundo  
<http://elcomercio.pe/mundo/europa/holanda-papas-agua-salada-contra-hambre-mundo-noticia-1809549>