

<https://www.elcorreo.eu.org/Peru-la-revuelta-de-la-patata>

Perú, la revuelta de la patata

- Les Cousins - Pérou -

Date de mise en ligne : jeudi 16 juin 2005

Copyright © El Correo - Tous droits réservés

Por Fulvio Gioannetto

[II Manifiesto](#)

10-06-2005

Los andes Peruanos mantienen técnicas agrícolas y métodos de cultivo, incluida la domesticación de decenas de especies y variedades de patatas locales, adaptadas al mosaico de los microclimas locales y a la diversidad de las tierras andinas. Pero todo esto corre el riesgo de perderse. A menudo parece que las autoridades y los encargados del desarrollo rural consideran la riqueza cultural y de variedades de las patatas una aburrida molestia para los modelos de mercado y una herejía respecto a los nuevos programas de desarrollo rural. La estandarización del mercado quiere que las patatas sean de la misma variedad y de sólo de dos tamaños (así pide el mercado de exportación) y los productores andinos tienen que adecuarse a las normas de inocuidad alimenticia. Por lo tanto es mejor seguir importando para el mercado peruano patatas desde Chile, de baja calidad pero menos caras que las de colores, anómalas de forma y de sabor más dulce, del mercado nacional. Los productores de las provincias andinas de Andahuaylas y Chincheros (región de Aguinas), cansados de tantas promesas de "ayuda al desarrollo rural" y de programas contruidos en beneficio exclusivo de los importadores, han organizado una revuelta. Al principio de mayo 30.000 personas, entre productores, campesinos y ciudadanos bloquearon las tres carreteras nacionales de acceso a la capital Abancay y asaltaron el aeropuerto internacional de Andahuaylas. A la protesta se sumaron 10.000 productores de algodón locales, los cuales anunciaron que bloquearían la carretera Panamericana Sur.

Después de una semana de batallas cámpales, con el saldo de numerosos heridos entre productores y policías, el gobierno ha tenido que ceder. Comprará a los pequeños productores el excedente de más o menos 5000 toneladas de patatas locales y construirá dos almacenes para almacenar la producción de 25.000 toneladas anuales de las muchas variedades locales de patatas y evitar así el exceso de intermediarios.

Diferentes especialistas y agrónomos recuerdan a los especialistas federales encargados de estos nuevos programas que son en efecto las especies silvestres de patata andina (alrededor de 200 especies de las 4000 conservadas por el Ciap, el "Centro Interregional de Artesanos del Perú", compuesto de una veintena de organizaciones, en su mayoría indias, dedicadas a valorizar los productos y los cultivos locales y las comunidades que las habitan), entre ellas la celebre *solanum ajanhuini* (resistente a las heladas), las que han dado origen a las 8 especies mas cultivadas en el mundo. Los productores andinos siguen plantando especies y variedades locales porque son más resistentes y productivas, como la *solanum andigena*, cuyas innumerables variedades aseguran una producción abundante, son resistentes a algunos virus y hongos patógenos y tienen una alta calidad culinaria ; ciertamente los tubérculos son pequeños y tardan 6 meses en desarrollarse, pero hace milenios que las poblaciones están acostumbradas y conocen estas variedades.

Dicen : "a lo mejor recogemos menos, pero recogemos siempre. Las especies que quieren hacernos plantar son caras, necesitan muchos fertilizantes y productos químicos y no las conocemos". Se muestran igualmente desconfiados hacia los organismos genéticamente modificados, como la nueva patata transgénica comercializada en Bolivia, en la cual ha sido introducida la proteína cistatina del arroz para aumentar la resistencia a algunos nematodos. Dejando de lado el hecho de que varias se han vuelto resistentes después de la aplicación generalizada de insecticidas sistémicos que han destruido a sus depredadores naturales, existen productos ecológicos (a base de quitina y microorganismos benéficos) y técnicas de control orgánico (rotación y abonos naturales a base de plantas nematocidas) bien experimentados y accesibles a los productores para controlar estos parásitos de las patatas. En el mercado sudamericano, por lo demás, se encuentran ya variedades comerciales resistentes al nematodo *Heterodera rostachiensis* obtenidas a través de un cruce agronómico entre la patata común (*S.tuberosum*) y la variedad silvestre andina *S. sucrense*. Buenos motivos todos para conservar y desarrollar mejor este patrimonio de variedad y de técnicas agrícolas tradicionales .

Traducido para rebelión por : Lucía Alba Martínez