

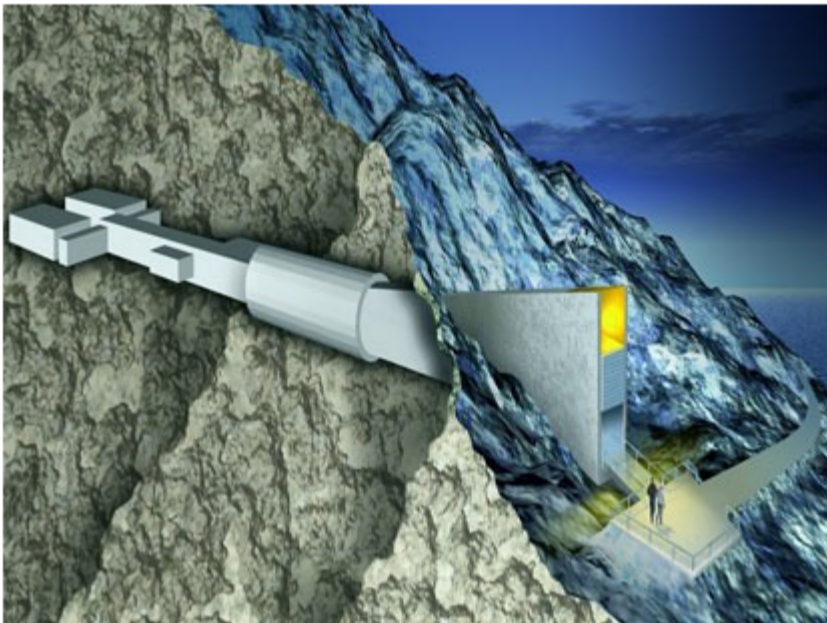
El Perú sube al Arca de Noé

2 de septiembre de 2015

Hace algunos días, 750 variedades de papa peruana, al ritmo de canciones y rituales de indígenas de comunidades quechuas, fueron depositadas en el "Arca de Noé" (la Bóveda Global de Semillas de Svalbard, Noruega) para formar parte de un proyecto que salvaguarda la biodiversidad genética de muchas especies de cultivos alimenticios, ante la eventualidad de alguna catástrofe mundial.

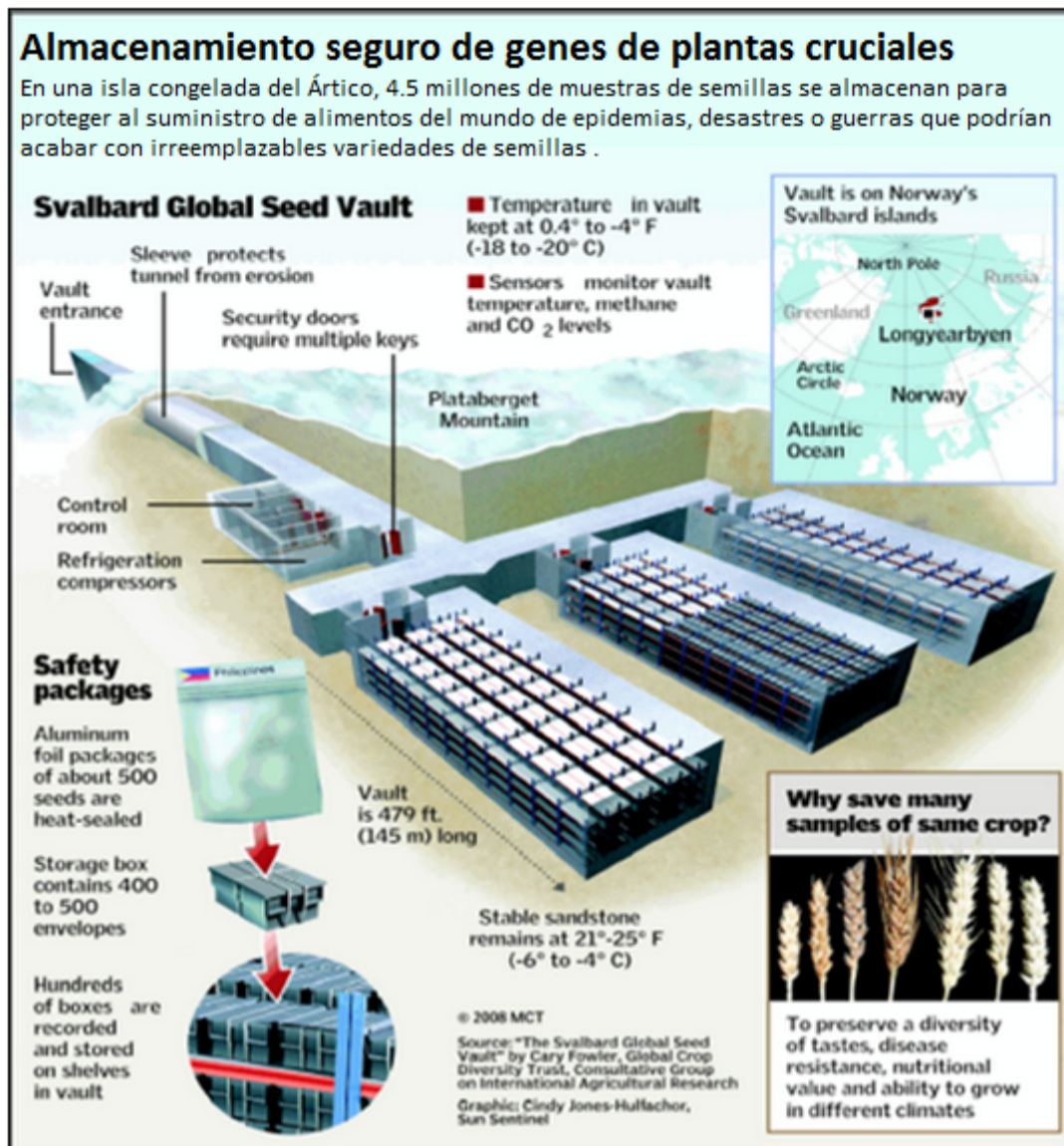


Spitsbergen, una isla del archipiélago noruego, acoge al mayor depósito mundial de muestras de cultivos alimentarios con el objetivo de asegurar la diversidad genética de las plantas alimenticias de todo mundo para las generaciones futuras. Este proyecto se llama "La Bóveda Global de Semillas", o el Arca de Noé, y hace una importante contribución para la preservación de nuestro bagaje genético.



Diseño de la bóveda

La Bóveda fue inaugurada en 2008 por el Gobierno de Noruega, el Fondo Mundial para la Diversidad de Cultivos y el Banco Genético Nórdico y, en la actualidad, cuenta con más de 860,000 semillas de cultivos alimentarios de todo el mundo. La bóveda ha sido excavada a 130 metros de profundidad en una montaña de piedra arenisca, impermeable a los terremotos, la actividad volcánica, la radiación y la crecida del nivel del mar y tiene una capacidad total de 4.5 millones de muestras y unos 2,000 millones de semillas.



Los países en desarrollo son el hogar de una gran variedad de plantas y, entre ellos, se encuentra notoriamente el Perú. **Nuestro país cuenta con una gran diversidad de productos agrícolas nativos, entre ellos la papa, el tomate, el camote, el maíz, la quinua, la kiwicha, el tarwi, el yacón, la chirimoya, la maca y muchos otros.**

En términos de la alimentación mundial, la papa es uno de los cuatro alimentos más importantes junto con el maíz (del que tenemos muchas variedades nativas), el arroz y el trigo, que no son nativos del Perú. Se pueden encontrar más de 3,800 variedades de papas. Ellas difieren en tamaño, forma, color, piel, pulpa, textura y gusto, pero todas tienen su lugar en la cocina peruana. **Pero, en realidad, son más que un acompañamiento en la comida. Forman parte de nuestra historia.**

Este tubérculo fue domesticado hace 10,000 años en los Altos Andes del sudeste del Perú. Antes, las papas silvestres tenían un sabor amargo y contenían pequeñas cantidades de toxinas. Sin embargo, las culturas antiguas lograron seleccionar los tubérculos adecuados para el cultivo y desarrollar un producto sano y más sabroso.

Sin embargo, el cambio climático y enfermedades como el tizón tardío o mildiu de la papa (que causa pérdidas de papas valorizadas en alrededor de US\$ 8,500 millones de dólares cada año en el mundo) representan un gran desafío para este tubérculo, al igual que la modernización de la agricultura y los cambios en el uso del suelo. **Muchas variedades de papa se han perdido en las últimas décadas, tanto para las comunidades andinas en las cuales se originaron, como para la población mundial.**



En respuesta a estos riesgos y a eventuales destrucciones masivas de especies de alimentos, una coalición de socios locales, regionales e internacionales se unieron para reintroducir variedades de papa en el campo y para preservar estos recursos filogenéticos en los bancos de germoplasma. El Centro Internacional de la Papa (CIP) con sede en Perú, alberga la colección de cultivos de papa más grande del mundo, y está trabajando para preservar y reintroducir la diversidad de papas en colaboración con las iniciativas locales y regionales de todo el mundo.

Ahora, distintas variedades de nuestra herencia ancestral se encuentran en una bóveda protegida y constituyen una especie de «seguro de vida» para el mundo, según explicó Alejandro Argumedo, coordinador de la Asociación ANDES. Además, se ha mantenido el contexto cultural de las comunidades andinas, "respetado todos los protocolos, sobre todo culturales, como pedir permiso a las montañas (Apus), a la madre tierra (Pachamama) o hacer una ceremonia de despedida", añade Argumedo. La ceremonia fue presenciada por científicos del Centro de Investigación Agrícola de la Universidad de Costa Rica, quienes también añadieron papas silvestres a la colección de la agro-biodiversidad más importante del mundo.

Como puede apreciarse en el siguiente mapa, en el Perú se domesticaron muchísimas variedades de alimentos muy importantes para la humanidad. Lamentablemente, hemos hecho pocos esfuerzos por cuidar nuestra base genética. Entre lo realizado está, como hemos indicado líneas arriba, el CIP. Pero es indispensable que se multipliquen los bancos genéticos, el acceso a nuestros productores agrícolas y que se fomente el desarrollo de negocios genéticos que pueden darnos nuevas avenidas de creación de riqueza y empleo de alta calidad. El Perú acaba de depositar su primera reserva genética en el 'Arca de Noé' y Colombia ya ha realizado dos depósitos. Pronto deberíamos hacer muchísimos depósitos adicionales de nuestros productos nativos.

Centros importantes de domesticación en el Perú



Fuente: Perú - Legado Milenario, por Antonio Brack y Fernando Bravo

Celebramos el cuidado que se tiene con uno de nuestros productos bandera y esperamos que pronto otros alimentos oriundos del Perú, como la maca, quinua (Ver en **Lampadia**: [La Quinoa lleva a la sierra a los mercados globales y al desarrollo](#)), kiwicha y otros también formen parte de este importante proyecto. **Lampadia**