



17 e 20 de setembro de 2012
Uberlândia-MG-Brasil

XXV Congreso de la Asociación Latinoamericana de la Papa - ALAP
XIV Encontro Nacional de Produção e Abastecimento de Batata - ENB

Recetario y catálogo de papas nativas colectadas en localidades del estado Mérida, Venezuela.

González .Lourdes del C., Osorio Martha E., Suárez Franklin J.

NIA. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Centro de Investigaciones Agrícolas del Estado Mérida.

INTRODUCCIÓN

En el estado Mérida, Venezuela, se han encontrado variedades nativas utilizadas localmente por los productores desde hace más de 30 años, las cuales aún conservan en sus unidades de producción. Estas variedades, se cultivan principalmente entre los 2500 y los 4000 msnm y se caracterizan por presentar tubérculos de color predominantemente morado, forma comprimida, flor de color morado en la mayoría de ellas, excelentes propiedades organolépticas (sabor y textura) y contenidos importantes de sustancias antioxidantes naturales. Las papas nativas, además, tienen la extraordinaria propiedad agrícola de tolerar condiciones adversas como la sequía y las temperaturas muy bajas, lo que las hace muy atractivas como fuente de genes para programas de mejoramiento genético, sin embargo, en nuestro país la mayoría de los productores que las conservan, las mantienen como agricultura de autoconsumo debido a varios factores, entre los que se destacan la utilización de “semilla de papa” de baja calidad, afectada por enfermedades y plagas de diversa índole, la falta de oportunidades en el mercado y el desconocimiento de los consumidores. En este contexto y con el financiamiento del Fondo Regional de Tecnología Agropecuaria (FONTAGRO) a través del proyecto “*Innovaciones Tecnológicas y Mercados Diferenciados para Productores de Papas Nativas*”, Capítulo Venezuela, se cristalizaron las presentes publicaciones que recogen en un recetario diferentes formas de preparar estas papas y en un catálogo la descripción morfológica de las mismas.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizó recorrido por la zona andina merideña venezolana, lo cual permitió coleccionar variedades de papa nativas y/o de uso local en comunidades campesinas de los Municipios Rangel, Pueblo Llano, Cardenal Quintero, Miranda, Libertador, Campo Elías y Arzobispo Chacón. Las papas coleccionadas se sembraron en el Campo Experimental “Eduardo Ortega Cartaya” en Mucuchies, a 3100 msnm. Se realizó la descripción morfológica utilizando los descriptores del CIP y dicha información posteriormente se utilizó para elaborar el catálogo. El recetario surgió como iniciativa durante la celebración de la I Feria de la Semilla Campesina en Mucuchies, Municipio Rangel del estado Mérida, Venezuela, en diciembre de 2007. Esta feria permitió conocer la variabilidad de preparaciones que las agricultoras, amas de casa y otros realizaban con papas. Posterior a esta iniciativa la Cheff Erelida Ordoñez con su conocimiento de las artes culinarias le dio el toque a las diferentes recetas y se paseó por toda la gama de papas nativas o de uso local que conservan nuestros agricultores, principalmente en el páramo merideño, lo cual permitió elaborar el recetario.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se logró consolidar dos publicaciones con la información y muestras aportadas por los agricultores y agricultoras de la zona andina merideña en Venezuela. Un recetario con 37 recetas ilustradas y

un catálogo que recoge la descripción de 32 tipos de papas nativas caracterizadas morfológicamente.

Con estas obras se pretende colaborar con la difusión del conocimiento sobre las papas nativas venezolanas y así promocionar la conservación y rescate de la biodiversidad de tubérculos que es parte de nuestra cultura e identidad.

CONCLUSIONES

Se cristalizó un catálogo que contiene la descripción morfológica realizada mediante los descriptores del CIP y un recetario desarrollado a partir de la variabilidad de recetas, a base de papas nativas, realizadas por agricultoras y amas de casa de la región andina venezolana, a las cuales la Cheff Erelida Ordoñez le dio un toque de distinción y estilo, paseándose por toda la gama de nativas que conservan nuestros agricultores. Estas publicaciones, en conjunto, además de mostrar los usos gastronómicos de las nativas, es un mecanismo de promoción para incentivar el cultivo y uso de estos tubérculos que constituyen una riqueza genética nacional, ancestralmente cultivados por nuestros agricultores andinos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1.- Caracterización morfológica de 33 variedades de papas nativas colectadas en el estado Mérida, Venezuela. Lourdes González y Suárez Franklin. *XIX Congreso Venezolano de Botánica "Dr. Víctor M. Badillo"*. p. 276. Maracay, estado Aragua. Mayo 17, 2011 – mayo 19, 2011.