

**PER -034**  
**LOS GUARDIANES DE LA PAPA**  
**Karina Garay**  
**Diario Oficial El Peruano**  
**26 Junio 2003**  
**LIMA**

En el corazón del Tahuantinsuyo, un novedoso proyecto se cultiva con el esfuerzo cotidiano y decidido de un grupo de comunidades quechuas. Aliadas a partir de la consigna de crear un parque de la Papa –en el que se proteja y conserve nuestra herencia en recursos genéticos–, sus miembros han hecho de esta idea su objetivo principal. Conozcamos esta original propuesta, detrás de la cual existe un esmerado trabajo, que merece ser reconocido y, por qué no, imitado.

Pese al intenso frío que reinaba la mañana en que los visitamos, la calidez de los campesinos cusqueños del proyecto parque de la Papa logró eclipsarlo sin mucho esfuerzo.

Su esmero al detallar la idea que los hermana –y que permitirá la creación de un área dedicada a la conservación in situ de la mayor variedad de papas en el mundo– fue el principal aliciente para no desfallecer al cruzar los cuatro mil metros sobre el nivel del mar.

Alejandro Argumedeo, director asociado de la Asociación Kechua-Aymara para Comunidades Sustentables (Andes), además de promotor de esta idea, explica que la elección del distrito de Pisac, como sede de este novedoso proyecto, se debió a la gran variedad de sus pisos ecológicos –entre los tres mil 300 y los cuatro mil 900 metros sobre el nivel del mar– y a su diversidad de nichos naturales, con adecuaciones animales y vegetales especiales.

Sin embargo, resalta que lo más sorprendente es la adaptación humana observada en este lugar, que originó la domesticación de numerosas especies que han enriquecido nuestro potencial genético natural.

La idea de reunir las miles de variedades de papa que posee el país y se empezó a cultivar hace cinco años.

Para este fin se efectuaron talleres entre los pobladores de las comunidades Quello-Quello, Saccaca, Cuyo Grande, Amaru, Paru-Paru y Chahuaytire.

“Primero fue para discutir cómo manejaban nuestros ancestros esta área y, a partir de esto, para diseñar un área de conservación”, recuerda Argumedeo, quien es también vicepresidente para Asuntos Indígenas de la Comisión Política Social, Económica y Ambiental de la Unión por la Naturaleza (UICN).

Para comenzar, el especialista comenta, se tuvo que pelear contra el paradigma acerca de lo que es un parque de conservación.

“Se tiene la idea de que es un espacio sólo para especies que desaparecen o para proteger lugares con una gran belleza escénica, pero siempre sin la presencia del hombre”, dice.

Pero el parque de la Papa es diferente. Se relaciona con los recursos alimenticios de la zona, con la propiedad intelectual que tienen los agricultores sobre ellos y con fórmulas que ofrecen beneficios directos a las comunidades a la par que fortalecen su identidad.

## **Contra la biopiratería**

“Nos juntamos para proteger nuestros recursos genéticos y conocimientos tradicionales, y para defendernos de la biopiratería, que se lleva todo lo que tenemos”, manifiesta Justino Yucra, de la comunidad de Chahuaytire.

Por su parte, Wilber Quispe de la comunidad de Cuyo Grande –y actual presidente del parque– refiere que otro de los fines de esta novedosa área protegida es el mejoramiento de semillas.

En ese camino hacia la realización de este sueño, que pretende ser el primer parque de recursos biogenéticos alimenticios del mundo, los más de seis mil agricultores agrupados en este proyecto no han dejado nada al azar.

Así, tomaron contacto con el Centro Internacional de la Papa (CIP), con el que coordinan la repatriación de numerosas especies de papa, que antaño fueron sacadas de la zona.

“Nuestra colaboración viene de hace más de un año y se orienta a darle un componente tecnológico, ya que el CIP es una institución de investigación agrícola”, sostiene William Roca, jefe del Proyecto de Biodiversidad y Recursos Biogenéticos del CIP.

La colección de papas que posee el banco de germoplasma de esta institución asciende a nada menos que cuatro mil variedades, de las cuales dos mil 300 son peruanas y, de ellas, aproximadamente 600 son del Cusco.

“Hasta la fecha repatriamos 206 entradas o variedades nativas al parque y ya logramos la primera cosecha en Chahuaytire, en la que llegamos a 129 cultivares”, informa René Gómez del CIP, quien ha participado de manera directa en esta gestión.

“Una cosa importante para el CIP es la interacción de los bancos in situ que manejan los agricultores, con el banco ex situ que nosotros tenemos. Ésta puede ser una experiencia de desarrollo integral del concepto de la conservación muy interesante”, indica Roca.

Al respecto, Argumedo afirma que hace algunos años se ensayan diferentes modelos de conservación in situ, porque hubo una tendencia a la erosión y desaparición de muchas variedades de cultivo. Sin embargo, anota, nunca se había tomado en cuenta la necesidad de vincular toda propuesta de conservación con el mejoramiento de la calidad de vida del poblador.

“Nuestra idea es conseguir un sistema más integral, que dé valor tanto al espacio como a las actividades que se hacen en su interior, lo que se conoce como agroecoturismo.”

## **Manos que curan**

Alejadas del ruido y en medio de una rústica fábrica de adobe que emana una calidez envidiada por mejores edificaciones, un grupo de mujeres preparaba en silencio las medicinas que han hecho conocida a su Hampinawasi (Casa de la Curación).

Tras presentarse con un sonoro “compañera” –que antecedería invariablemente a todos los saludos, en su mayoría hechos en quechua, a lo largo de este viaje–, Antolina Pacco, de la comunidad de Paru Paru, se animó a contarnos lo que hacían allí.

Mencionó que trabajan con 46 plantas medicinales, las que en forma de pomadas y jarabes sirven para tratar golpes y resfríos más feroces, hasta los inesperados “vientos maléficos” que siempre hacen de las suyas.

Es en este contexto que Argumedo indica que arriba de los dos mil metros sobre el nivel del mar la fisiología de las plantas medicinales, como la de los cultivos, cambia. “Su reacción antioxidante se vuelve especial y se activa ante diversos problemas

inmunológicos. Por este motivo no descartamos, en un futuro lejano, la elaboración en el parque de productos que curen a la vez de alimentar.”

Nuestra meta –comenta Quispe–, es crear trabajo para nosotros mismos en esta área, ya sea por medio del embotellamiento del agua que hay en nuestras lagunas, del ecoturismo, de nuestros tejidos hechos con tintes naturales o de nuestras costumbres.

Esta posibilidad no es descabellada, ya que en las ocho mil 668.50 hectáreas que tendría el parque de la Papa existen restos del gran Camino Inca, que se planean habilitar para que los agricultores que por motivos económicos terminan como portadores (cargadores del equipaje de los turistas) en el Cusco se dediquen a la conservación de sus cultivos y se desempeñen complementariamente como intérpretes o guías en la zona.

Junto a esta red de caminos, se proyecta implementar un museo de sitio, en el que se exhibirían todas las variedades de papa que hay en el Perú talladas en piedra, además de un restaurante donde se podrá degustar potajes creativos a partir de este tubérculo.

En ese lugar se comprará artesanía relacionada con el parque, cuyas ganancias, al igual que las obtenidas en cada uno de los proyectos efectuados en su interior, irán a un fondo fiduciario, que luego se repartirá en cantidades iguales entre las comunidades. Ya que la equidad y la descentralización son tal vez los dos factores en que reside el éxito de todo lo logrado hasta ahora.

“Nuestros técnicos fueron elegidos por las comunidades, agrupadas en una junta directiva, y es ante ellas que deben responder. La idea es formarlos, capacitarlos para que después ellos mismos manejen el proyecto”, refiere Argumedo, quien gracias al Instituto Internacional de Desarrollo y Medio Ambiente (IIED) de Londres y de la Fundación Rockefeller puso andar esta interesante idea.

Entre los retos pendientes trazados por este grupo de campesinos emprendedores figura la elaboración de una “megadatabase” que contenga información sobre los usos tradicionales de plantas, cultivos y cuanto producto se haya desarrollado en la zona, en la corriente de respeto y revalorización de la propiedad intelectual.

“En este momento necesitamos tener un reconocimiento oficial que nos permita acceder a créditos, para trabajar de manera formal y salir al extranjero. Si bien somos reconocidos legalmente como Asociación de Comunidades del Parque de la Papa (Pisac-Cusco), queremos que el Estado nos acredite y nos apoye para que esto sea un éxito como pensamos”, invoca Orestes Castañeda Ccoyo, de la Comunidad de Pampallacta.

Mientras tanto, Argumedo continúa alentando a estos agricultores. Los motiva a seguir luchando para que su parque sea una realidad, y a que ellos mismos se conviertan en agentes de su propio desarrollo. Asimismo, que se sientan orgullosos de vivir donde lo hacen y de ser herederos de la mayor variedad del tubérculo más consumido del mundo, y que, además, se engendró en las tierras que ahora ellos intentan proteger con admirable dedicación.