La Papa:

La papa es comparable con el trigo y el arroz, es decir, un recurso primordial para la alimentaciónde los pueblos de la tierra. Junto con el maíz constituyó la alimentación básica de los habitantes del mundo precolombino. Los mayas y aztecasmás inclinados al maíz, los habitantes del imperio incaico a la papa. Posiblemente, después del descubrimiento físico de las nuevas tierras occidentales, la papa fue "el hallazgo" más importante, pues solucionó, algo tardíamente, la hambruna de los infortunados europeos.

La arqueologíahace remontar la utilización de la papa a casi trece mil años atrás y desde ocho mil rastros de papa deshidratada conocida como chuño. Los conquistadores españoles encontraron la papa ya en estadodomestico, es decir que podía ser plantada y cosechada, almacenada o transformada para servir de reserva alimentaria. Desde la parte centro occidental de México, Centro América, Colombia, Perú, parte de Chile, Boliviay Noroeste Argentino, la papa cubría inmensas extensiones de tierras bajas y altas, de la más diversa fertilidad. Se adaptaba a todos los terrenos con distintas variedades, moradas, amarillas, blancas.

Con los granos andinos, la quinua, la kiwicha, el tarwi, conformaba la base del sustento segurode los habitantes estables y de las tropas móviles del imperio de los Incas. Toda su extensión poseía una red de almacenamientoa distancias estratégicas en lugares climáticamente aptos, generalmente alturas bien ventiladas con construcciones a manera de los hórreos del noroeste de la Península Ibérica. La zona donde casi todos los investigadores aseveran en darle los orígenes es el altiplano andino que comprende las actuales tierras de Perú, norte de Chile, Bolivia preponderantemente y Noroeste Argentino. Es donde se han encontrado las más diversas variedades y se dice que eso se debe a la permanencia de la especie. Distintas coincidencias se tienen sobre los primeros traslados al viejo mundo.

REQUERIMIENTOS DEL CULTIVO

Suelos. Porosos, sueltos, bien aireados, con buen drenaje, y una profundidad mínima de 30 centímetros.

Época de siembra: Los cultivos de sequía se inician en Noviembre y Diciembre; los del período lluvioso en Mayo, Junio y Julio. Los llamados cultivos del Norte se realizan de fines de Agosto a fines de Octubre.

Temperaturas: Propias de los pisos templados y fríos.

Lluvias: 1.200 mm anuales, bien repartidas.

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

El cultivo de la papa, antes confinados a los estados andinos, ocupa hoy una superficie más amplia, que incluye Táchira, Mérida, Trujillo, Lara, Aragua y Carabobo.

USOS DE LA PAPA

En nuestro país y en especial en la región andina, la producción de papa se destina al mercadofresco, siendo prácticamente inexistente la producción de papa para la industriacomo existe en países como Alemania, Brasil, Canadá, Estados Unidos de Norteamérica y otros, donde cierto número de productores se dedican a atender este segmento de la producción, en el cual los tubérculos de papa producidos son la materia primapara la elaboración de las deliciosas papas fritas comercializadas en bolsas de aluminio, conocidas como potato chips, o las papas fritas french friesde los restaurantes de comida rápida tipo McDonald’s, Burger King, Checkers y otros.

Lamentablemente, en Venezuela no existe la diferenciación de las variedades de papa en funciónde su uso final, como ocurre en otros lugares, donde, de acuerdo con el gusto de las amas de casa o del consumidor, se pueden comprar papas para freír, hornear o salcochar. Vemos que el consumidor no impone ninguna exigencia en cuanto a la calidad culinaria, siendo paradójicamente el intermediario, quien ejerce en cierta manera este control, tomando como parámetros el tamaño, la forma, el color de la piely la pulpa del tubérculo, la ausencia de deformaciones y los daños causados en la cosecha, en el transporteo por insectos o plagas.

Estas características, al ser tomadas en cuenta por el intermediario (o camionero) le permiten definir el precioal mayor o al detal, con márgenes de ganancia igual o superior a los obtenidos por el productor, quien al final de cuentases quien arriesga y lucha por lograr una buena cosecha.

La calidad culinaria de los tubérculos de papa es una característica genéticade las variedades. Hay variedades de papas que son mejores para frituras que para cocción, como es el caso de las variedades Atlantis, Sebago y Kennebec. Estas son poco sembradas en la región andina venezolana, pero sí usadas en los estados Lara, Monagas y Aragua, mientras que la variedad alemana Granola, preferida por los productores en los Andes, por sus características agronómicas, no es muy buena como papa frita. Existe muy poca información sobre otras variedades de menor uso en la región como la Andinita, Caribay, Merideña, las ICAs y Atzimba, conocida por los productores como Flor Blanca.

La calidad culinaria está influenciada por las condiciones ambientales y el manejo agronómico ( temperaturapresente durante el ciclo de crecimiento de la planta, precipitación y/o calidad y cantidad de riego usado, tipo de suelo, fertilización químicay orgánica empleada, época y forma de la eliminación del follaje y especialmente la madurez del tubérculo). Dentro de los factores de calidad culinaria tenemos: la textura, el color y el sabor.

Otros Cultivos Alimenticios: