

PAPA AMARILLA NATIVA PERUANA¹

Por: CONAPAPA

Quinientos años después de que la primera papa fuera vista por ojos occidentales, la papa amarilla nativa fue introducida al mercado norteamericano.

Las diferencias entre esta papa y las otras son: la primera es cultivada exenta de químicos y pesticidas en uno de los lugares más agrestes del mundo, los Andes, por encima de los 4000 m.s.n.m. El frío, las heladas y la luz solar hacen de esta especie, únicas.

Son difíciles de comercializaren forma fresca y generalmente se utilizan en la preparación de purés, harinas, almidón y otros productos relacionados. Esto es debido a que la forma del tubérculo es irregular y con ojos muy profundos y es muy laborioso pelarlas. Es bien conocido por los habitantes de los Andes, las propiedades de sabor y color de este tipo de papas en su forma natural. Pero en las ciudades estas papas son clasificadas simplemente como blancas, amarillas y otras.

La papa nativa es un tesoro cuidadosamente guardado por siglos de oscuridad, en las culturas de los andes.

PAPA AMARILLA NATIVA " PERUANITA "

Hace miles de años, esta deliciosa papa fue domesticada en los Andes Centrales del Perú por la tribu Taruma, bajo el nombre de " Jilguero " .Desde entonces no ha sufrido ninguna modificación visible .o gen ética preservando su bella forma e intenso color rojo y amarillo.

Hasta hace poco tiempo era solo cultivada en tierras muy especiales por encima de los 3,800 m.s.n.m. por los habitantes de esas tierras para autoconsumo. Ellos utilizan excrementos de llamas y bovinos como fertilizantes obteniendo de esta forma una autentica papa orgánica.

Actualmente es cultivada en unas pocas zonas del Perú como Pasco, Ayacucho y Andahuaylas, donde las tierras son favorables para su cultivo extensivo. Se ha intensificado su producción sin alterar las antiguas técnicas de producción.

Con la pulpa de esta papa se pueden preparar, los más variados platos culinarios que se pueda imaginar. No necesita colorantes artificiales debido a su intenso

¹ Revista Agroecológica, INDOAGRO.

color amarillo cremoso. Estas características la hacen ideal para la preparación de alimentos de bebés y dietas para ancianos.

Su presentación es en frascos, únicamente con sal y agua. Es un buen acompañante para carnes, ensaladas y platos decorativos.

PAPA AMARILLA NATIVA

"TUMBAY"

Ganadora del Primer Premio en la Exposición de Papas en Crevan, Francia 1993

Las Américas, después de que los europeos llegaron por riquezas, brindó al mundo una gran cantidad de recursos naturales en beneficio de la humanidad como alimentos: maíz, camote, menestras y papas, entre otras.

Sin embargo muchas variedades de estos cultivos permanecieron en tierras peruanas en su forma nativa, es decir sin modificaciones genéticas.

Las papas son cultivadas en pisos ecológicos especiales a cierta altitud sobre el nivel del mar así como luz solar, presión atmosférica y humedad. Las condiciones de estas zonas son tan especiales que estas papas no han podido ser adaptadas a ningún otro lugar del planeta.

La papa amarilla Tumbay proviene de la región central del Perú entre Huanuco y Pasco.

Otras variedades de papas no pueden igualar a la Tumbay en sabor y textura y no en vano fue considerada la mejor papa del mundo en el Festival Internacional de la Papa en Crevan, Francia. Su forma esférica con profundos "ojos" y su natural color amarillo intenso completan su característica especial.

Sea cual fuere la forma de preparación su incomparable sabor es el resultado de su alto contenido de materia seca y aminoácidos además que no contiene colesterol haciendo que no haya acumulación de grasas hacen que uno desee comer aun mas.

RUNTUS PAPA

Es la papa más delicada se produce en los Andes, su pulpa es de color amarillo intenso, ojos profundos piel muy suave y tubérculos ovalados.

Prácticamente es la única papa que ha llegado al mercado ciudadano del Perú, y es conocida como "Papa Amarilla del Centro".

Se cultivan en lugares estrictamente escogidos, tienen que ser tierras vírgenes de color negro, respetando un calendario agrícola muy rígido; son de lento crecimiento, pero eso permite acumular materia seca hasta un 32%.

En la actualidad se cosechan a partir del mes de mayo, hasta mediados de agosto. Su forma de defensa contra las plagas es su hábitat sumamente frío e inhóspito.

La baja productividad (10 TMI Ha), hace poco atractivo el cultivo intensivo; por lo que alcanzan precios altos en el mercado nacional. Esta papa no es de consumo popular y esta orientada principalmente para su consumo en forma procesada (purés y otros).

Bajo esa forma, se pierden algunas de las propiedades organolépticas y principalmente el universo culinario que se puede lograr con esta apreciada papa.. Se considera su comercialización envasada al natural. Bajo esta forma, es posible la preparación de exquisitos potajes, de vistosa y novedosa presentación.

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO DE LA PAPA AMARILLA.

COMPOSICIÓN PROXIMAL(Por cada 100 gramos de tubérculos)

Aminoácidos	
Cisteína	7.20
Ácido Aspártico	5.30
Ácido Glutámico	0.50
Serina	5.70
Glicina	18.70
Histidina	7.90
Treonina	8.10
Alanina	1.13
Arginina	4.90
Prolina	10.20
Tirosina	Menor a 1
Valina+Metionina	4.22
Isoleucina	5.30
Leucina	2.40
Fenilalanina	2.00
Lisina	2.70
Triptófano	Menor a 1
Minerales	
Fósforo	55.24
Hierro	1.50
Calcio	30.44