

Perú

CONTÁCTENOS ► editorperu@comercio.com.pe

Fiscalizarán conexiones ilegales

Autoridades de Puno verificarán y fiscalizarán antes de fin de mes las conexiones clandestinas que descargan aguas servidas en el lago Titicaca.



Pronostican fuertes vientos

El Senamhi ha pronosticado hasta este jueves un incremento de la velocidad del viento en Ica, Lima, Áncash, La Libertad, Lambayeque y Piura.

SEMANA DE BANDERA



Los guardianes de la papa nativa, también llamados "arariwas", estuvieron en Lima para compartir sus experiencias. El Gobierno les entregó un reconocimiento

El verdadero tesoro de los incas

EL COMERCIO PERU



Sus manos son ásperas y fuertes, pero sus ojos reflejan su sinceridad. Son mujeres, niños y hombres de nuestra serranía que llegaron hasta la capital para cosechar el éxito que durante cientos de años sus familias sembraron en sus chacras. Se trata de los guardianes de la papa o también llamados 'arariwas', quienes en sus chacritas han ocultado el secreto genético de cientos de especies nativas que los Andes nos han regalado en abundancia. Por eso ellos recibieron un reconocimiento del Gobierno, que les agradeció por sus contribuciones.

Hace casi un mes visitaron las oficinas de este Diario y en aquella ocasión anunciaron la formación de la Asociación Nacional de Conservación de Papas Nativas del Perú, gremio que buscará preservar e industrializar las variedades del tubérculo, con miras a potenciar su comercialización. De esta naciente organización ya no se ha vuelto a saber, pues los treinta guardianes de la papa nativa volvieron a sus lejanas comunidades enclavadas en las alturas de departamentos tan distantes, como Huancavelica, Cajamarca, Huánuco, Cusco, Puno y Junín.

Los guardianes de la papa se fueron recientemente de Lima con una tarea encomendada por el Gobierno: no dejar que las especies que ahora protegen se pierdan en el olvido. Para ello tenían que prometer formar a sus hijos y nietos en el cuidado de las

ESENCIAL.

El tubérculo constituye parte fundamental de la gastronomía peruana.

VISITANTES ILUSTRES.

Silvia Miró Quesada, editora de Servicios Periodísticos y Archivo (primera fila a la derecha), y la editora de gastronomía del Área de Publicaciones y Multimedia, Hirka Roca Rey (primera fila a la izquierda), recibieron a los guardianes de la papa cuando visitaron este Diario.

diversas variedades de papa nativa que ahora son muy solicitadas por reconocidos maestros de la cocina. Ellos asumieron la tarea y pidieron ayuda para que estos nuevos guardianes no pasen las penurias que ahora ellos viven

debido a que la venta de su producción a duras penas les alcanza para vivir.

De esto tomó nota el ministro de Agricultura, Ismael Benavides, quien conoce la real situación de los productores. En una reciente

entrevista en la revista Somos, explicó que los gobiernos locales y regionales son los llamados a apoyar a estos productores, con el fin de mejorar la cadena productiva y evitar que los intermediarios se aprovechen de los agricultores.



SEBASTIÁN CASTAÑEDA

MÁS DATOS

■ Se calcula que en el país hay más de 2.300 variedades de papa nativa.

■ El parque biocultural de Pisac, en el Cusco, concentra el 30% de las variedades de papa nativa. Se trata de un área de 10 mil hectáreas de cultivo pertenecientes a las comunidades. Amaru, Saccaca, Chawaytire, Pampallaqta, Paru Paru y Kuyo Grande.

■ Entre los 2.900 y 4.200 m.s.n.m. se siembra papa utilizando chaquitaclas y sin abonos artificiales ni insecticidas.

EL FUTURO

El ministro también reveló que se trabaja para realizar un trabajo de saneamiento de la papa nativa, de tal manera que se pueda utilizar y salvaguardar la pureza de las papas nativas antes de proceder a exportarlas.

Justamente, el tema de la pureza de la papa nativa es algo que preocupa a nuestros pequeños productores, indicó Victoriano Fernández, agricultor de Monte Azul, en Huánuco, quien fue claro al decir que ellos, los 'arariwas' eran enemigos de los transgénicos, pues "pueden malograr las semillas que conservamos desde nuestros abuelos".

La pureza de las papas nativas es un tema muy importante, pues llegará el momento en que conquisten los restaurantes gourmet del extranjero, opina el reconocido chef Gastón Acurio.

Los guardianes de la papa han vuelto a sus tierras y siguen cuidando celosamente el verdadero tesoro de los incas, aquel que salvó al mundo de la hambruna y que ahora nos muestra sus lados ocultos, justo cuando la humanidad los necesita. ■

PUNO

Derrumbe en mina mata a tres personas

Un derrumbe en un socavón de la compañía minera La Rinconada, ubicada en el distrito puneño de Ananea, provincia de Santiago de Putina, ocurrió la tarde del sábado, ocasionó la muerte de tres personas.

Dos de las víctimas, Edwin Quispe Calcina (30) y Sergio Sánchez Ccori (48), eran mineros, mientras que se presume que la tercera persona haya sido una transeúnte que fue alcanzada por el gran volumen de tierra.

En tanto, otros cuatro mineros lograron ser rescatados y llevados al puesto de salud de La Rinconada, desde donde fueron transferidos hacia una clínica particular de la ciudad de Juliaca, donde se recuperan de las lesiones. Tres de ellos lograron ser identificados como Roger Sotillo Cutipa, José Faijón Quispe y José Aguilar Larico. ■

PASCO

Evaluarán si sismos tienen origen volcánico

Especialistas del Instituto Geofísico del Perú (IGP) llegaron al distrito de Huancabamba, ubicado en la provincia pasqueña de Oxapampa, con el fin de descartar si los continuos sismos que se han registrado en ese lugar durante las últimas semanas tienen un origen volcánico.

El jefe del Instituto Nacional de Defensa Civil (Indeci), Luis Palomino, señaló a la agencia Andina que esta evaluación se realizará debido a que se han registrado más de 40 réplicas tras el sismo de 5,3 grados ocurrido allí el pasado 30 de junio. Indicó que no es normal que la mayoría de ellas haya sido percibida por la población.

Palomino explicó que cuando un volcán entra en trabajos de erupción se producen movimientos internos en la tierra similares a sismos. ■

Perú de fiesta

LIMA. EN FESTIVAL SE RECONOCIÓ AL ANIMAL DE MEJOR CALIDAD GENÉTICA Y AL MÁS FASHION

Huacho honró a los mejores cuyes

Criadores de Huancayo, Tacna y Puente Piedra lograron los primeros puestos

NORKA PERALTA LIÑÁN

Melesia Trujillo Segura sonríe como una niña orgullosa de su travesura. Los parlantes acaban de anunciar su triunfo: el cuy al que vistió como una cantante folclórica ha obtenido el primer puesto en el concurso El Cuy Fashion del III Festival del Cuy Huacho 2008. Todos la felicitan, mientras ella, con las pequeñas polleras doradas entre las manos que ya han liberado al roedor, explica que no solo cosió el vestido sino que se inventó un personaje que el premiado cuy caracterizó muy bien.

"Se me ocurrió inventarme a una cantante y le puse Yasmina del Amor", dice y vuelve a sonreír. Parece una niña grande que en vez de muñeca vistió a uno de los cuyes (no sabe cuál) que son parte importante en la alimentación y en los pequeños negocios de las comunidades campesinas de la provincia de Lima que forman parte de la zona de influencia de la empresa minera Los Quenuales.

En realidad, fue la minera la que hace tres años creó el Festival del Cuy de Huacho para impulsar la mejora genética del ani-



FOTOS: NORKA PERALTA LIÑÁN

MODELOS. A los cuyes se los vistió de todo: Húsares de Junín, ingenieros de minas, alcaldes y danzantes. Los favoritos fueron los que se vistieron de cantantes folclóricas.



BUEN PROVECHO. El público que llegó ayer a la plaza Reyes Buitrón de Huacho pudo saborear los diversos potajes hecho con la carne de cuy.

SEPA MÁS

■ La selección de los mejores platos estuvo a cargo de la chef Pilar Fox; mientras que la elección de los mejores animales fue la tarea de la ingeniera Nancy Cajat.

■ Las ganadoras del concurso gastronómico obtuvieron cocinas industriales y viveres.

■ Los ganadores de otras categorías obtuvieron alfalfa de crianza, semillas de alfalfa, mochilas y fumigadoras.

otros rincones

REPERTORIO VARIADO

Talento pianista en concierto

El 25 y 26 de este mes, el joven pianista Kenneth Saravia Romani (16) ofrecerá dos conciertos en los que no faltarán huainos, pasacalles, vales, polcas y tonderos, pero también habrá espacio para el tango, bossa nova y composiciones de Mozart. Ambas presentaciones serán a las 8:00 p.m. en el Centro Social Musical Felipe Pinglo Alva, ubicado en el tercer piso del pasaje Olaya 110, cerca de la Plaza de Armas de Lima.

¡TODOS DE FIESTA!

Arrancó esperado concurso de danzas ancashinas

Todo Áncash vive con entusiasmo la primera etapa del I Concurso Festival Regional Danzas Ancashinas 2008, que busca premiar a los mejores grupos de danzas de la región. Las inscripciones son en el jirón Federico Sal y Rosas 1048, Huaraz. Mayores informes en los teléfonos 043-426679 y 043-943666032. La segunda etapa del concurso es el 23 de agosto, y en ella participarán los primeros puestos de cada región. ■