

Cultivos Andinos

# HACIA UN SEGUNDO DESPERTAR

Con funciones en el ámbito de la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas de la Secretaría de Agregado de Valor del Ministerio de Agroindustria de la Nación, en octubre de 2016 fue creada la **Mesa Nacional de Agregado de Valor de Cultivos Andinos** con el objetivo explícito de *“promover la producción, diversificación, transformación y comercialización de estas especies, junto a entidades, productores y funcionarios del sector”*.

En el cumplimiento de estos propósitos participan todas las áreas del Ministerio de Agroindustria a través de sus respectivas Secretarías y entes descentralizados, conjuntamente con los organismos provinciales vinculados a las necesidades del sector, las universidades, los productores y la industria de los alimentos.

Los cultivos andinos, entre otros la quinua, los diversos maíces, la papa andina, el amaranto y el yacón, son emblemáticos de la Argentina cordillerana. La quinua, por ejemplo es cultivada desde el NOA hasta los andes centrales en la región de Cuyo y, más al sur, en territorios de Río Negro y Neuquén.

La plasticidad que posee este cultivo, y el precio que alcanza en el mercado lo convierten en una alternativa productiva muy atractiva también en provincias de la región pampeana como Buenos Aires, La Pampa, Santa Fe o Córdoba, donde el laboreo y la cosecha mecanizada le permiten expresar su alto potencial de rendimiento. Una expresión del creciente interés que están

despertando estos granos fue la realización, en marzo de este año, del VI Congreso Mundial de la Quinua y el III Simposio Internacional de los Granos Andinos que se llevó a cabo en la ciudad de Puno, ubicada en el sur de Perú. Las comunidades quechuas y aymaras que pueblan esa región conservan la mayor biodiversidad de granos andinos y los mantienen en producción, dado que siguen siendo la base de su alimentación.

Los eventos apuntaron a facilitar la difusión de los nuevos avances técnico-científicos globales para fortalecer la integración de los diversos agentes vinculados a los granos andinos e impulsar negocios, con énfasis en agricultura familiar. Y paralelamente hacer conocer mejor a estos alimentos considerando principalmente sus aspectos culturales, nutricionales y gastronómicos, con la finalidad de mejorar y dinamizar el comercio mundial de estos granos y contribuir a reducir el hambre y la pobreza, en particular de las comunidades alto andinas.



La plasticidad gastronómica y la alta calidad nutricional de estos cultivos, cuya potencialidad está disponible para alimentar a muchas generaciones, apuntala la convicción de que estos granos constituyen un verdadero tesoro alimentario. Es una visión compartida que se evidenció en el Congreso, en el que participaron más de 30 países de diferentes continentes, -algunos de ellos en las antípodas de nuestra cultura- que hoy han descubierto estos cultivos convirtiéndose en productores, consumidores e importadores, como es el caso de EE.UU., China, Japón, Canadá o México.

Argentina participó de los eventos en su condición de país andino con comunidades de productores atravesadas por la tradición, la cultura y la historia que perpetúan la producción y preservación de estos cultivos como reserva de la biodiversidad biológica y alimentaria del planeta desde la época del imperio Inca.



Las demandas de la creciente población mundial, la potencialidad de estos ancestrales productos y la disponibilidad de grandes extensiones que reúnen óptimas condiciones naturales, tornan altamente probable que los cultivos andinos vayan tomando progresiva relevancia en varias economías regionales argentinas. Una suerte de segundo despertar de la agricultura incaica con la vista puesta en el futuro y una firme base asentada en nuestras amplias comarcas cordilleranas.

