

COLORES Y SABORES DE LA TIERRA DE LA LIBERTAD

La Cuenca del Lago Titicaca en las fronteras de Perú-Bolivia, es el epicentro de origen y domesticación de la papa, hace aproximadamente 10.000 años, por los antiguos pobladores de esta zona.

Desde allí, su cultivo se extendió a otros países como Argentina, Chile y Colombia. En nuestro país, se estableció en zonas andinas, incluyendo el altiplano cundiboyacense que, por su variedad de climas y paisajes, favoreció su multiplicación y diversificación^{24,109}.

Desde mucho antes de los años 40, estas papas llamadas "nativas", engalanaban con sus llamativos colores y formas, los terrenos de la región.

Los sabores exóticos deleitaban el paladar de nuestros indígenas y comunidades campesinas que habitaban en la 'Tierra de la Libertad'. Las papas nativas se presentan como los ancestros remotos de las variedades de papa que ahora conocemos¹⁰⁹.

En el siglo XX, durante la revolución verde con la implementación de programas de mejoramiento genético se obtuvieron variedades con altos rendimientos, que se posicionaron en el mercado y dejaron relegados y casi olvidados a los materiales nativos¹⁰⁹, los cuales representan un legado ancestral que pocos recuerdan, pero que rescatados, pueden reactivar, de manera sostenible, la economía de la región¹¹⁰.

El rescate de las papas nativas, no solo consiste en conocer su distribución, sino también en reconocer su importancia en el universo gastronómico e investigativo en Colombia.

Así se conserva la cultura campesina y se ofrecen nuevas alternativas de producción sostenible en el territorio, con materiales potencialmente tolerantes a plagas, enfermedades, sequías y/o heladas.



De esta manera representan un producto atractivo, tanto para los agricultores, como para sus consumidores. Sumado a esto se contribuiría a la conservación del recurso genético y del patrimonio cultural del Departamento¹¹⁰.

Boyacá se ha caracterizado por ser uno de los principales productores de papa a nivel nacional. Sin embargo, son pocos los municipios que han mantenido el legado y cultivo de las papas nativas.

Ventaquemada y Chiscas son municipios con vocación agrícola que se destacan a nivel departamental y nacional. Allí las familias desde antaño han cultivado las papas nativas, pasando de generación en generación, los conocimientos agrícolas tradicionales¹¹¹.

Actualmente se ha promovido la recuperación y producción de estos materiales nativos, contribuyendo a la calidad de vida de las familias agricultoras y la seguridad alimentaria del país.

Con el desarrollo del proyecto de investigación **"Implementación de procesos biotecnológicos y agrícolas para el cultivo de materiales limpios de variedades ancestrales de papa (*Solanum* sp.) provenientes de los agro-ecosistemas del departamento de Boyacá"**, la UPTC, a través del Grupo de Investigación Bioplasma, propició bajo un modelo de trabajo cooperativo y articulador (academia-estado-empresa), la transferencia de tecnologías en beneficio de los productores y la conservación de recursos genéticos de materiales nativos de papa.

Lo anterior con el fin de facilitar un mejor uso y aprovechamiento de estos recursos genéticos ancestrales y ofrecer de cierta manera, una proyección de mejora en la calidad de vida de los agricultores.