

Red Electrónica de la Papa, Redepapa

Ecuador celebra el Día Nacional de la Papa 2014

Este año la organización de la celebración del Día Nacional de la Papa en Ecuador estuvo liderada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) con el apoyo de una comisión multisectorial de alrededor de 20 actores, del sector público (Gobiernos Provinciales de Pichincha y Carchi), instituciones de investigación (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias INIAP, Centro Internacional de la Papa CIP, OFIAGRO, RIMISP), empresas privadas (Corporación La Favorita, ILE, KFC), Universidades (UTE, UDLA, UIDE), asociaciones de Gastronomía (Sociedad Ecuatoriana de Gastronomía, Mesa de los Chefs), entre otras.



https://redepapa.files.wordpress.com/2014/07/img_0919-2.jpg El evento que dio inicio a los festejos fue una rueda de prensa realizada el 23 de junio en el Hotel Hilton Colón, en la que participaron la Econ. Carol Chehab, Subsecretaria de Comercialización del MAGAP, el Ing. Jamill Ramón, Viceministro de Desarrollo Rural, el Dr. Jorge Andrade, Científico del CIP, el Econ. Rubén Flores, Director de OFIAGRO y el Chef Edgar León, representante de la Sociedad Ecuatoriana de Gastronomía.

Luego de la presentación para la prensa, se pudo disfrutar de un coctel con varias degustaciones a base de Papa preparadas por el Chef del Hotel Hilton Colón, Pablo Zambrano. Este acto fue un despliegue de la versatilidad de este alimento: desde el loco, pasando por el cebiche de papa, hasta rollos de sushi con papa y, en fin, deliciosos e innovadores postres a base de papa.

Un Día para celebrar a la Papa

El sábado 28 de junio en la Plaza del MAGAP se realizó el “Festival de la Papa”, un encuentro abierto al público que combinó ciencia, cultura y gastronomía. Por un lado las instituciones de investigación como INIAP, CIP, ESPOCH, presentaron los últimos avances en las investigaciones relacionadas con este tubérculo, así como la biodiversidad que existe en el país.



(https://redepapa.files.wordpress.com/2014/07/img_6568.jpg) Por otra parte se contó con la presencia de asociaciones de productores de varias comunidades, quienes pudieron mostrar al público las variedades de papas que cultivan.

La cultura popular también tuvo su espacio cuando se presentó a Segundo Romo, Rey de la Papa de la provincia de Carchi, quien, como cuenta la tradición, en el 2013 ha cultivado el tubérculo de mayor volumen para llevarse el título.

Otra parte importante del festival fue la gastronomía, la cocina viajera de la empresa ILE realizó varios talleres interactivos de cocina, en conjunto de los más reconocidos chefs del país, los cuales han ofrecido un gran despliegue de sus habilidades culinarias en la preparación de platos a base de Papa.

Por séptimo año consecutivo, la celebración del Día Nacional de la Papa en Ecuador fue un día dedicado a conocer más sobre este tubérculo y sobretodo resaltar la importancia que tiene no solo a nivel económico y productivo, sino también cultural, nutricional y gastronómico para nuestro país.

La Celebración se extiende a las Provincias

Chimborazo fue designada como sede de la celebración que se realizó el 4 de julio, debido a que es una de las provincias con mayor extensión de terreno cultivado con Papa. Durante la inauguración del evento la Ing. Lucy Montalvo, Coordinadora de la Zonal 3 del MAGAP recordó que “Esta feria es para motivar el consumo y la siembra que son muy rentables”, a través de la Estrategia Hombro a Hombro, se pudo mejorar la calidad de producción. Además indicó Víctor Angueta, Director Provincial del MAGAP, que en Chimborazo se pudieron implementar Centros de Acopio para guardar la papa y venderla cuando haya buen precio para evitar que al agricultor tenga pérdidas.



<https://redepapa.files.wordpress.com/2014/07/dsc03067.jpg> Por su parte el Ing. Iván Reinoso, Director del Programa de Papa del INIAP, explicó que en Ecuador existen más de 560 variedades registradas de Papa entre nativas y mejoradas.

Durante la celebración se realizó un evento académico de conferencias, donde se presentaron los últimos resultados de investigaciones sobre Papa, estudio de demanda, estudios nutricionales, entre otros.

Y finalmente un evento cultural y culinario con la realización de más de 200 platillos y la presentación de bailes y danzas tradicionales.

Una mezcla de variedades de sabores y cultura complementaron estos días de celebración que tuvieron la acogida de cientos de ecuatorianos. Nuevos retos se están planteando para el próximo año.

*Información tomada del último número de **Andinotas**, órgano de difusión de actividades del proyecto IssAndes y sus socios en Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú. IssAndes es un proyecto regional del Centro Internacional de la Papa (CIP), financiado por la Unión Europea (UE). Para suscripción al servicio, por favor escribir al correo: a.vela@cgiar.org*