

EN EL MERCADO NACIONAL: INCREMENTO EN LOS COSTOS DE INSUMOS

Fuente imagen: Freepik



Los precios de los insumos utilizados principalmente en cultivos de papa siguen aumentando, En una comunicación enviada al Ministerio de Agricultura, los papicultores sostienen que el alto costo de insumos agropecuarios pone en riesgo la seguridad alimentaria y afecta la estabilidad financiera de las 360.000 familias productoras de papa.

El gerente de la Federación Colombiana de Productores de Papa, Germán Palacio busca para encontrar una solución que sostenga los niveles de producción, hoy en niveles de los 2,6 millones de toneladas anuales mediante una reunión con el ministro de Agricultura, Rodolfo Zea.

La Federación denunció el incremento desmesurado que se viene presentando en el precio de los insumos, que en el presente año asciende a más del 23 %. Cabe resaltar que los insumos agropecuarios representan el 42 % de los costos de producción en el cultivo de papa. El sector se ha visto afectado por la pandemia, pero sobre todo, por los bloqueos que afectaron la comercialización de fertilizantes y plaguicidas en el sector agropecuario.

Fuente: Noticias canal 1. "los productores de papa, azotados por el alto costo de insumos.;"
<https://noticias.canal1.com.co/uno-dos-tres/los-productores-papa-azotados-alto-costo-insumos/>

MERCADO INTERNACIONAL: LA PAPA MÁS CARA DEL MUNDO

En la isla Noirmoutier, situada en el noroeste de Francia, se cosecha la Bonnotte, una variedad de papa que resulta ser la más cara del mundo. Este tubérculo es cosechado en un terreno de tan sólo 50 metros cuadrados, durante una semana específica del año: ahí radica su elevado costo.

Este tipo de papa tiene un inconfundible sabor salado, debido al agua y algas marinas con las que los agricultores las abonan. Al descomponerse las algas, éstas liberan cantidades de yodo que le dan a las papas sus notas características. Además, las condiciones ambientales de la isla son perfectas para su cultivo, pues la brisa marina evita parásitos y enfermedades de la planta.

Se considera la papa más cara del mundo ya que no se puede almacenar por largo tiempo debido a sus propiedades características lo que hace casi imposible su exportación.

La Bonnotte se considera el tesoro más preciado de Francia ya que el precio de un kilo de esta variedad de papa es de 500 euros, equivalente a aproximadamente 2.254.691 pesos colombianos.

En la Isla Noirmoutier se realiza una vez al año la recolección de la Bonnotte, así mismo en la misma temporada e lleva a cabo el festival de la papa, donde la Bonnotte es la más preciada. Dicha papa se sirve en compañía de sardinas fritas u otros pescados.

Fuente imagen: La Vanguardia



Fuente: el mercurio online, "conoce la papa Bonnotte";
<https://elmercurio.com.mx/stilo/conoce-la-papa-bonnotte-el-tuberculo-mas-carro-del-mundo>