

EN EL MERCADO NACIONAL: SUMERCÉ, UN TRIBUTO A LA PAPA COLOMBIANA

Fuente imagen: Héctor Fabio Zamora, El Tiempo



Hace dos meses el restaurante Sumercé abrió las puertas al público en el barrio San Felipe, en la ciudad de Bogotá; un emprendimiento de dos jóvenes que vieron en la papa un mundo sin explorar.

Todo comenzó en un viaje que realizaron Daniela Reyes y Alejandro Chona (actuales dueños) a Boyacá, su sueño siempre había sido abrir un restaurante en Bogotá que los diferenciara del resto; “fue un recorrido en el que había papa por todos lados, si querían diferenciarse lo harían a partir de este producto del que ignoramos muchas de sus variedades y posibilidades” señaló el periódico El Tiempo.

Descubrieron que las papas nativas no solo eran de visos morados, sino que existían muchas variedades y la mayoría de ellas difíciles de conseguir en un mercado donde a penas se puede distinguir la criolla, la pastusa, la sabanera y la R12. “Nos quedó cierta sensación de injusticia al saber que, pese a que producimos casi dos mil toneladas de papa y aun así, importamos de Alemania y Bélgica, entonces quisimos aportar, con un menú con la papa como protagonista” destacó Daniela Reyes.

También comentó al periódico El Tiempo que “el lugar se llama Sumercé porque me parece que no hay mejor palabra para manifestar nuestra admiración y respeto al boyacense, además queremos darle exposición a los cultivadores desde la experiencia del restaurante. La forma era mostrar la versatilidad del tubérculo”. Por lo pronto el restaurante ha venido trabajando con siete variedades de papa: la pepina roja, la perla negra, la Ica Huila, la Betina, la criolla, la pastusa superior y la R12, explotando los sabores de cada una en sus distintos platos. “Estamos pensando en desarrollar un postre con papa, le tengo fe a la idea que tenemos, porque, si se hace vodka de papa por que no hacer arequipe e incluso, también nuestro propio vodka” añade Daniela Reyes.

**PARA CONOCER Y RECIBIR
MÁS INFORMACIÓN DEL
SUBSECTOR PAPA,
ESCRÍBENOS A:**

comunicaciones@fedepapa.com
economistafnfp@fedepapa.com

**DEPARTAMENTO DE SISTEMAS
DE INFORMACIÓN Y ESTUDIOS
ECONÓMICOS**

**FEDERACIÓN COLOMBIANA DE
PRODUCTORES DE PAPA -
FONDO NACIONAL
DE FOMENTO DE LA PAPA**



Fuente: Periódico El Tiempo, 08-10-2021, sección de cultura -sumercé: creatividad pura en torno a la papa-

MERCADO INTERNACIONAL: NUEVA VARIEDAD DE PAPA EN PERÚ

CIP-Matilde, es la nueva variedad de papa que se dio a conocer en el marco del día mundial de la alimentación por la organización internacional Crop Trust y el centro Internacional de la Papa (CIP).

Esta variedad fue desarrollada por agricultores, reproductores y científicos en Perú, es resistente a enfermedades como el Tizón tardío, lo que ayudara a contrarrestar la amenaza que suponen el cambio climático y el calentamiento global para la papa convencional. Además, asegura que este cultivo siga siendo un alimento básico para las futuras generaciones.

Fuente imagen: Potatopro.com



El resultado es un producto de buen sabor, apto para un consumo regular y resistente al tizón tardío, una agresiva enfermedad que puede destruir un cultivo de patatas en tan solo unas semanas. El tizón tardío, cada vez más común debido al calentamiento global, es una gran amenaza para los cultivos existentes.

El desarrollo de esta nueva variedad se inició en 2010, desde entonces se pretende asegurar que las patatas comestibles estén a disposición de la humanidad a largo plazo. Actualmente, el tizón tardío les cuesta a los productores de patatas hasta 10 mil millones de dólares por año.

Rolando Papuico, un productor de papas en la provincia de Huancayo, donde se desarrollo la variedad CIP-Matilde comento que "Recomiendo Matilde al resto de agricultores porque da grandes cosechas y las patatas saben bien, ya sean hervidas, como puré, fritas, o en sopa. Además, el tizón tardío no les afecta como lo hace con las patatas tradicionales. Estoy agradecido de tener esta nueva variedad, pues ahora no tengo que invertir mucho en agroquímicos".

La variedad CIP-Matilde fue desarrollada por el Centro Internacional de la Papa (CIP) con apoyo de Crop Trust, a través de su Proyecto de Vinculaciones Silvestres de Cultivos (Crop Wild Relatives Project), una iniciativa que lleva 10 años ayudando a la agricultura a adaptarse al cambio climático.

Fuente: revista peru21; <https://peru21.pe/peru/anuncian-una-nueva-papa-resistente-a-enfermedades-noticia/?ref=p21r>

HECHO RECIENTE



VISITE AGROEXPO 2021

Llega Agroexpo 2021 y FEDEPAPA y el FNFP estarán presentes en la feria más importante del sector agropecuario; una oportunidad para conocer más beneficios de la papa, variedades y las múltiples recetas que con papa se pueden realizar para el deleite de todos los consumidores.

Con Boyacá como departamento invitado a esta edición, Agroexpo dará la oportunidad a todos los visitantes de recorrer el país con los tradicionales platos típicos de las regiones, la diversidad de fauna y flora y todo reunido en un mismo sitio.

Los esperamos en el pabellón seis, segundo piso de Corferias, para que disfrute de la Papa 100% Colombiana, porque Gremio Somos Todos y Somos el país más buena papa.