Perú: La quinua a la conquista de nuevos mercados

Por César Marcos.

Es el alimento ancestral que regala la Pachamama (Madre Tierra) y que ha cultivado la sabiduría andina durante 7.000 años. Pero el mundo no pudo aprovechar por entonces, ni siquiera los españoles que se asentaron a lo largo de los Andes, columna vertebral de América Latina, el alto contenido en vitaminas, minerales y fibra de la madre de todas las semillas. La atávica quinua formará parte de la dieta de los astronautas en el espacio.

Este seudocereal es tan clave “por la oportunidad que hay dentro de la región de América Latina de poder revertir con este cultivo el **déficit alimentario en otros países**”, ha mencionado la Secretaria de Desarrollo Rural de Argentina, Carla Campos Bilbao, durante la celebración del V Congreso Mundial de Quinua y II Simposio de Granos Andinos, en Jujuy (Argentina).

“Son oportunidades que pasan y que hay que aprovecharlas”, ha recalcado el Ministro de Producción de la Provincia de Jujuy, Gabriel Romarovsky y la Oficial de Protección Vegetal de la Oficina Regional de la FAO, Tania Santiváñez, ha señalado en el Congreso que “es importante

que la **quinua esté presente en la mesa de todas las personas, de todas las razas y culturas**, pero obviamente primero hay que trabajar para que esto se dé en nuestra región".

Las autoridades argentinas manifiestan su compromiso de incentivar la quinua. Precisamente, el **V Congreso Mundial de Quinua** se ha organizado en esta nación para compilar experiencias y conocimientos agronómicos para desarrollar su cultivo y su inclusión en las economías regionales. Por ahora, "hemos apuntado a la producción de la quinua, que en su momento hacíamos muy poca cantidad y hoy estamos llegando a los 14.000 kg/año", según el Comisionado Municipal de Cusi-Cusi, Guillermo Arias.

Perú destrona a Bolivia

Hasta mediados de los **años 90**, Perú exportaba el 6% de la quinua mundial y Ecuador el 2%. **Bolivia dominaba el comercio exterior con el 90% de las exportaciones**. Veinte años más

tarde, la intensificación progresiva del cultivo más abajo de las tierras altas recortaba las posiciones. Las ventas exteriores peruanas se alzaban a la cuota del 23% en 2012, según fuentes de la FAO.

Sin embargo en 2014, Perú ha desbancado a Bolivia: Produjo 95.000 toneladas y exportó 25.230 toneladas, mientras los productores bolivianos lograron cosechar 84.000 toneladas y exportar 23.461 exportadas. Aun así, **Bolivia ha obtenido mayor beneficio, por los mejores precios de la quinua orgánica** (ecológica) frente a las cotizaciones de la convencional.

Un cultivo versátil

Echa raíces en las alturas, en planicies semiáridas, pero se adapta a los valles, tanto secos como húmedos. La quinua crece incluso a nivel del mar. **En plena sierra de Perú, se cultiva la quinua orgánica**. Puno es la primera región productora del país. Pero el manejo convencional de la planta (no orgánico) se extiende hasta la costa.

Proquinua es un programa del Ministerio de Agricultura de Perú que busca zonas de la costa donde se puedan conseguir mejores rendimientos. Una es Lambayeque, donde el cultivo del arroz se va sustituir por el de la quinua para orientar la producción a los mercados exteriores que demandan quinua convencional.

“En Puno el promedio está en 1,2 toneladas/ha y en Arequipa se logra 5 toneladas/ha”, confiesa el ingeniero agrícola Carlos Neuenschwander a Redagrícola. En la costa, se obtienen dos cosechas al año y los agricultores usan riego tecnificado, una frecuente fertilización localizada, además de que al cultivo le beneficia un clima más benigno.

No obstante, **la plaga más amenazante de la quinua es el hongo mildiu**, que afecta a fincas agrícolas de Puno e incluso en la costa. Solo una baja humedad relativa (20%) y un clima seco frenan su ataque, como en las plantaciones irrigadas de La Joya y Majes tienen menor. Como prevención, hay que desinfectar la semilla antes de sembrarla.

Al ritmo de crecimiento de la producción convencional de la quinua, **los precios del cultivo orgánico siguen bajando**, como lamenta la Asociación de Productores Orgánicos de Quinua en Ayacucho. En Perú, el volumen de la quinua orgánica es menor que la convencional, que ahora se vende de contrabando a Bolivia para mezclarla con la orgánica y exportarla, pero así la popularidad de la semilla dorada se pone en riesgo.

Una reputación que mantener

En los mercados internacionales esperan cada vez más importadores. **Estados Unidos también**

se ha puesto a producir quinua y sus autoridades alimentarias vienen rechazando episódicamente ingresos del seudocereal de Perú aduciendo la presencia de residuos de productos fitosanitarios que exceden los límites máximos permisibles en destino. **La Cámara de Comercio de Lima advierte ya de las inspecciones se pueden ir intensificando**.

Las empresas productoras peruanas son consientes de que algunas prácticas erróneas de los agricultores, que mezclan la quinua orgánica de la sierra con la convencional de la costa, por lo que el objetivo es que **desde Arequipa, en el valle hacia la costa, se cultiven más hectáreas de quinua orgánica para cumplir sin dificultad las exigencias de la Agencia de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos** (FDA, en su acrónimo, en inglés).

http://www.camaralima.org.pe/principal

Las mezclas de variedades de quinua y las impurezas del grano se valoran menos por los importadores, quienes prefieren que **el color del grano de la quinua sea blanco y uniforme y que el tamaño sea grande y parejo**.

La quínoa en Europa

Italia y Francia cultivan ya la quínoa, como la región francesa de Anjou. España se acaba de sumar a su cultivo modestamente en 2014, que ha aumentado en 2015. **La empresa Algosur ha plantado quínoa en el Bajo Guadalquivir, la Vega de Sevilla y la provincia de Cádiz (Andalucía).** Antonio Martín, Presidente de **Algosur,** ha sembrado quínua, en febrero y marzo, unas 1.300 hectáreas (ha), junto a otros agricultores. **El cultivo se realiza bajo prácticas de producción integrada**, salvo una parte que se va certificar como ecológico.

https://plus.google.com/107107493580650648864/about?gl=es&hl=es

La empresa ha invertido unos 3,5 millones de euros en una fábrica que va a procesar en un principio entre 6.000 y 7.000 toneladas de quínoa, pero capaz de alcanzar las 25.000 toneladas de grano**.** El 75% de su producción se exportará a Estados Unidos, Canadá, Japón y Europa.

"No necesita fertilizantes ni demasiada agua, además de aguantar temperaturas extremas y heladas como las que se producen en Castilla y León", ha subrayado a EFE, la Doctora ingeniera agrónoma Cristina Lucini, que lidera el grupo de investigación de Producción Vegetal y Calidad Agroalimentaria de la Universidad Católica de Ávila (UCAV). Se han sembrado ya pequeñas parcelas en con variedades tricolor y perlada, de origen peruano.