

# **ECUADOR APUESTA A LOS GRANOS ANDINOS**

**31 de Agosto de 2013**

Siguiendo el boom de la quinua boliviana, Ecuador fomenta este cultivo basado en la investigación y la agricultura sostenible.

Quito (Tierramérica) Con la venta de barras de amaranto y platillos de quinua, Lucinda Duy se gana la vida. Tiene 24 años y vive en la provincia de Cañar, en la región interandina de Ecuador, donde se intenta rescatar del olvido a los granos andinos.

Duy participó de una exhibición gastronómica en el IV Congreso Mundial de la Quinua y el Primer Simposio de Granos Andinos, celebrados del 8 al 12 de julio en Ibarra, capital de la provincia de Imbabura, 120 kilómetros al norte de Quito.

"Se debe motivar más a preparar diferentes platos (con granos andinos), porque estamos acostumbrados a hacer lo más fácil", dijo Duy a Tierramérica. La sopa de quinua es lo más común, pero ella también la elabora en tortillas, helados y ensaladas con frutas.

El caso de Duy refleja un momento especial para la agricultura y la alimentación andinas.

Este es el Año Internacional de la Quinua, que promueve la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Los granos andinos de mayor importancia en Ecuador son el chocho ( *Lupinus mutabilis* Sweet), una leguminosa plantada en casi 6.000 hectáreas, y la quinua ( *Chenopodium quinoa*), un seudocereal que ocupa unas 2.000 hectáreas, muy poco si se las compara con las extensiones del arroz y del maíz, con casi 400.000 hectáreas cada uno.

Pero se podrían cultivar más de 140.000 hectáreas de chocho y casi 150.000 de quinua, indica el Manual Agrícola de Granos Andinos. Otros dos granos, el amaranto ( *Amaranthus hypochondriacus*) y el ataco ( *Amaranthus quitensis*) tienen un potencial similar.

La quinua, de propiedades extraordinarias, terminó relegada de la dieta cotidiana por la introducción de cultivos como trigo y cebada, entre otras razones.

"Era considerada un alimento de indios, de pobres, de pésima apariencia y mal sabor", e incluso "mala hierba o maleza", dijo a Tierramérica el jefe del Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), Eduardo Peralta.

"Se perdió la costumbre de cultivar y de consumir, y desapareció en muchas provincias", aunque hay fincas de agricultura familiar que mantienen parte de la diversidad genética y "la manejan y usan de acuerdo a sus costumbres", añadió.

Hoy se concentra en la región interandina, en las provincias de Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar y Chimborazo.

El gobierno pretende extender el cultivo hasta 10.000 hectáreas para 2014 e impulsa su incorporación en la alimentación escolar.

Además, se creó este año el Consorcio Ecuatoriano de Exportadores de Quinua, con cinco empresas productoras y comercializadoras que laboran en unas 1.400 hectáreas.

El Consorcio concentra la oferta de productos como barras energéticas, sopas, compotas, granola, harina, hojuelas y galletas, tanto convencionales como con certificación orgánica.

Los precios de la quinua se dispararon en los últimos años, por el boom de demanda de un segmento de consumidores saludables en Estados Unidos y Europa. Un quintal de quinua tradicional se cotiza a unos \$140 en el mercado internacional, mientras la orgánica llega a \$160.

Los precios internos son más bajos y oscilan entre \$60 y \$90 el quintal.

Los consumidores del mundo rico pueden haber descubierto la quinua hace poco. Pero el INIAP lleva tres décadas estudiando su adaptación a diferentes ambientes agroecológicos de la Sierra ecuatoriana, su productividad, resistencia a enfermedades, precocidad y calidad del grano.

De las 608 variedades o poblaciones de quinua catalogadas hasta 2002 por el INIAP, 283 son ecuatorianas y 325 provienen de otros países, principalmente de Bolivia y Perú.

Las que se cultivan hoy en este país son INIAP Tunkahuan e INIAP Pata de Venado. Prosperan en altitudes de entre 2.000 y 3.800 metros sobre el nivel del mar, en temperaturas de entre 7 y 17 grados y con pocas lluvias.

Peralta aclaró que si bien la quinua "es la estrella de los cultivos este año, sus princesas son el amaranto, el chocho y el ataco".

Estos últimos contribuyen a equilibrar y preservar los suelos ya que son usados como cultivos de rotación. Una lógica campesina, aclaró, que "no la inventamos nosotros, sino que la inventaron los agricultores, y eso es lo mejor".

La plantación de la variedad INIAP Tunkahuan se rota con cultivos de papa, chocho, arveja, haba, lenteja, maíz y fríjol, lo cual hace más sostenible el sistema y da lugar a mejores cosechas, apuntó Peralta.

Así se podría prevenir que Ecuador enfrente los problemas de la extensión de un monocultivo muy demandado, como los que tiene hoy Bolivia.

Otro reto es innovar y generar valor agregado.

Marcelo Silva, coordinador general de Redes Comerciales del Viceministerio de Desarrollo Rural, comentó a Tierramérica que Ecuador debe enfocarse en nichos de mercado de alto valor agregado, protegiendo las agriculturas familiares y campesinas, sin olvidar la ciencia, la investigación y el comercio justo.

"Quizás nuestro mercado no está en la cantidad y el volumen, sino en la alta calidad", subrayó Silva. El incremento del área productiva debe relacionarse con los precios justos que se ofrezcan a los productores, añadió.

Salomón Salcedo, secretario técnico del Año Internacional de la Quinoa en la FAO, dijo a Tierramérica que este alimento debe ser un aliado en la lucha contra el hambre que padecen 870 millones de personas en el mundo, de las cuales 49 millones viven en América Latina y el Caribe.

"Sin duda, los países andinos por su tradición milenaria van a jugar un papel fundamental y hay que considerar el potencial de la cooperación Sur-Sur, entre institutos de investigación y gobiernos. La FAO puede facilitar esos procesos", añadió.