

REPORTAJE
GRÁFICO

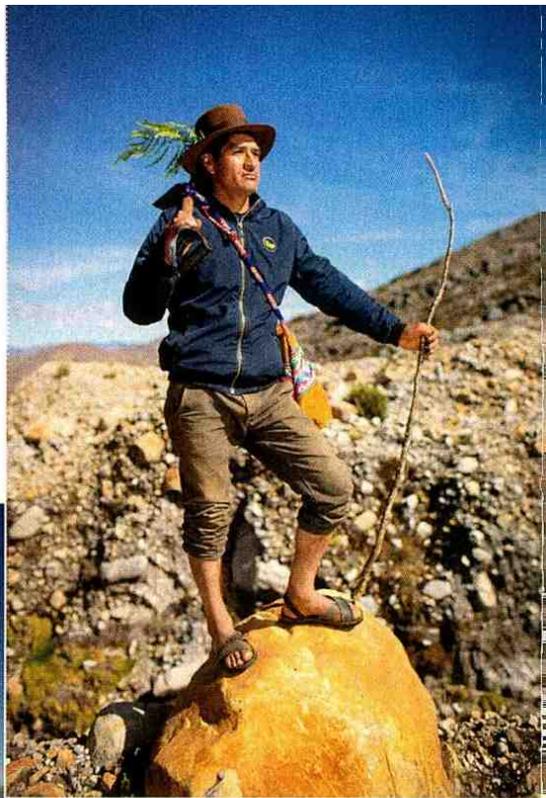
SEMBRANDO ESPERA



A 3.900 M.S.N.M., CAMPESINOS DE LA ZONA DE PAMPAPUQUIO LIMPIAN UN CANAL DE AGUA, QUE HAN RECUPERADO HACE AÑOS. TODA LA COMUNIDAD PARTICIPA EN ESTA TAREA, COMO UNA CELEBRACIÓN.

ANZA

Mientras el mundo entero mira con preocupación una crisis alimentaria segura, un grupo de comunidades campesinas de Apurímac va al fondo del asunto: recupera ecosistemas vulnerables, con la siembra y cosecha de agua, y gestiona sus propios bancos de semillas. Un 'arca de Noé' para los tiempos difíciles.



LA LIMPIEZA DEL "OJO DE AGUA" ES UNA TRADICIÓN RECUPERADA EN PAMPAPUQUIO. ALLÍ ESTUVIERON NICANOR SALAS (66) Y PAUL CHIPANA (25), CON PICOS Y LAMPAS, MUY COLABORADORES. TAMBIÉN ESTUVO EL JOVEN PRESIDENTE DE LA COMUNIDAD, PERCY VARGAS (35), CON UNA HOJA DE "RAQUI RAQUI" EN EL SOMBRERO. EL CARGO DE "JUEZ DE AGUAS" (ALGO ASÍ COMO UN PADRINO) PARA EL 2023 RECAYÓ EN SANTOS CHIPANA (45). IDENTIFICABLE ARRIBA POR LA RAMA QUE LLEVA EN LA MANO.

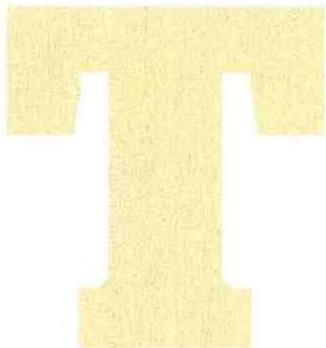


ÓSCAR GARCÍA NÚÑEZ

oscar.garcia@comercio.com.pe

FOTOS: **RICHARD HIRANO**

@richardhirano



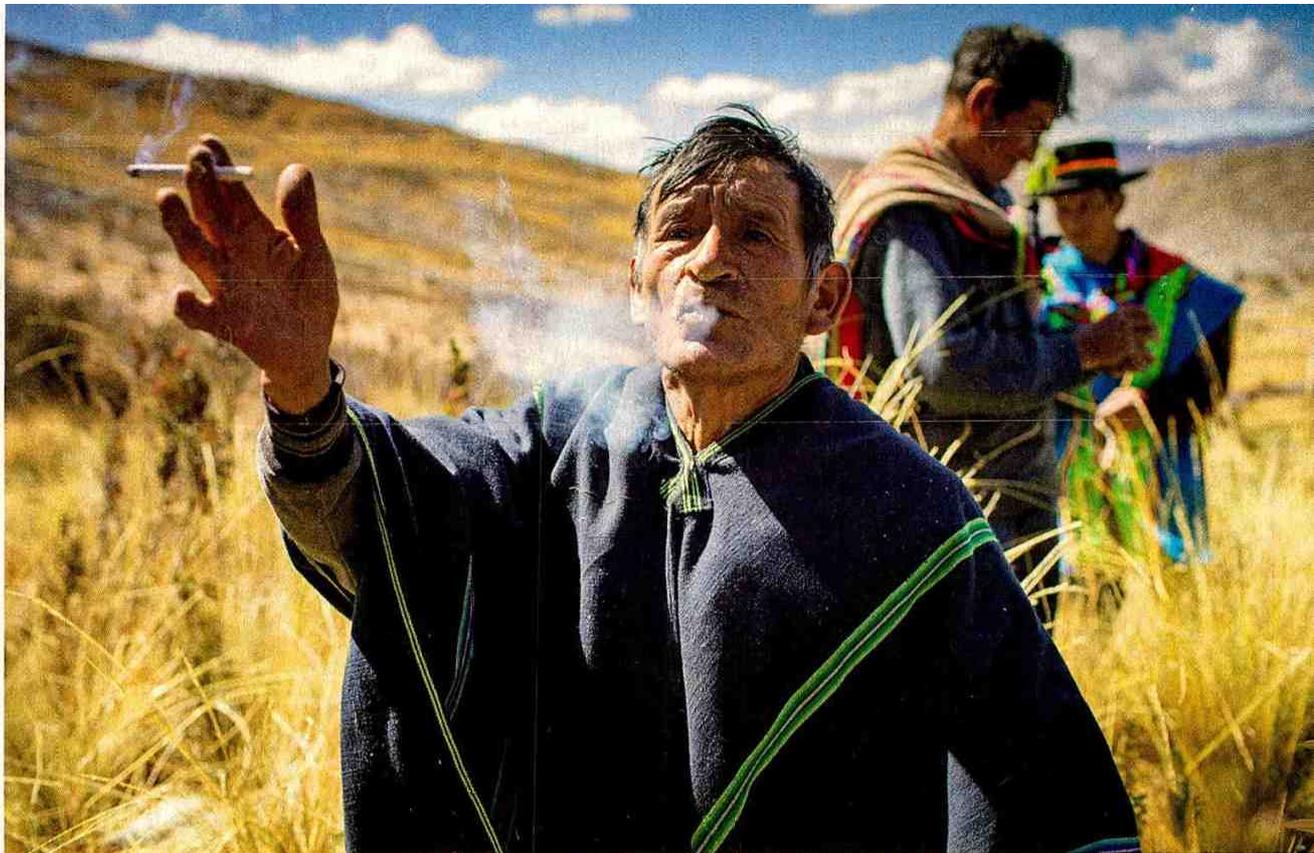
emprano en la mañana, en Pampapuquio, Apurímac, un aire travieso sopla desde las montañas hasta la explanada de pajonales, congelando orejas y despeinando cabezas a su paso. Se respira tan puro aquí que pronto las mascarillas se antojan pres-

cindibles. Quizá lo sean. En este anexo del distrito de Tumay Huaraca, a casi 4 mil metros de altura, los locales no las usan. Los avalan sus estadísticas: en la pandemia solo se les ha enfermado un abuelito de 75 años que llegó a UCI. Lo confirma a la prensa su alcalde, Richard Silveira. Solo uno.

Estamos aquí, con la nariz convertida en un cubito de hielo, en este extenso campo color paja para presenciar un

milagro: el origen del agua. A ojos ciudadanos no parecería haber mayor misterio en el asunto, acostumbrados a obtenerla solo al girar una manija. La cosa es más compleja. En Pampapuquio hay una afloración natural de aguas subterráneas, de las miles que hay en el Ande, que los lugareños llaman "el Ojo". Lo que emana de esta cabecera al ras del suelo es tan cristalino que deja sin palabras. "Esto que ves acá es

LOS MAYORES DEL LUGAR ENCABEZAN UN RITUAL ESPECIAL PARA PEDIR A LA PACHAMAMA Y A LOS APUS QUE HAYA PROVISIÓN DE AGUA DURANTE TODO EL AÑO. SON TIEMPOS DE SEQUÍA.



todo para nosotros. Sin agua no tendríamos vida”, dice el alcalde Silvera, y por algún motivo la frase no suena a lugar común en este contexto.

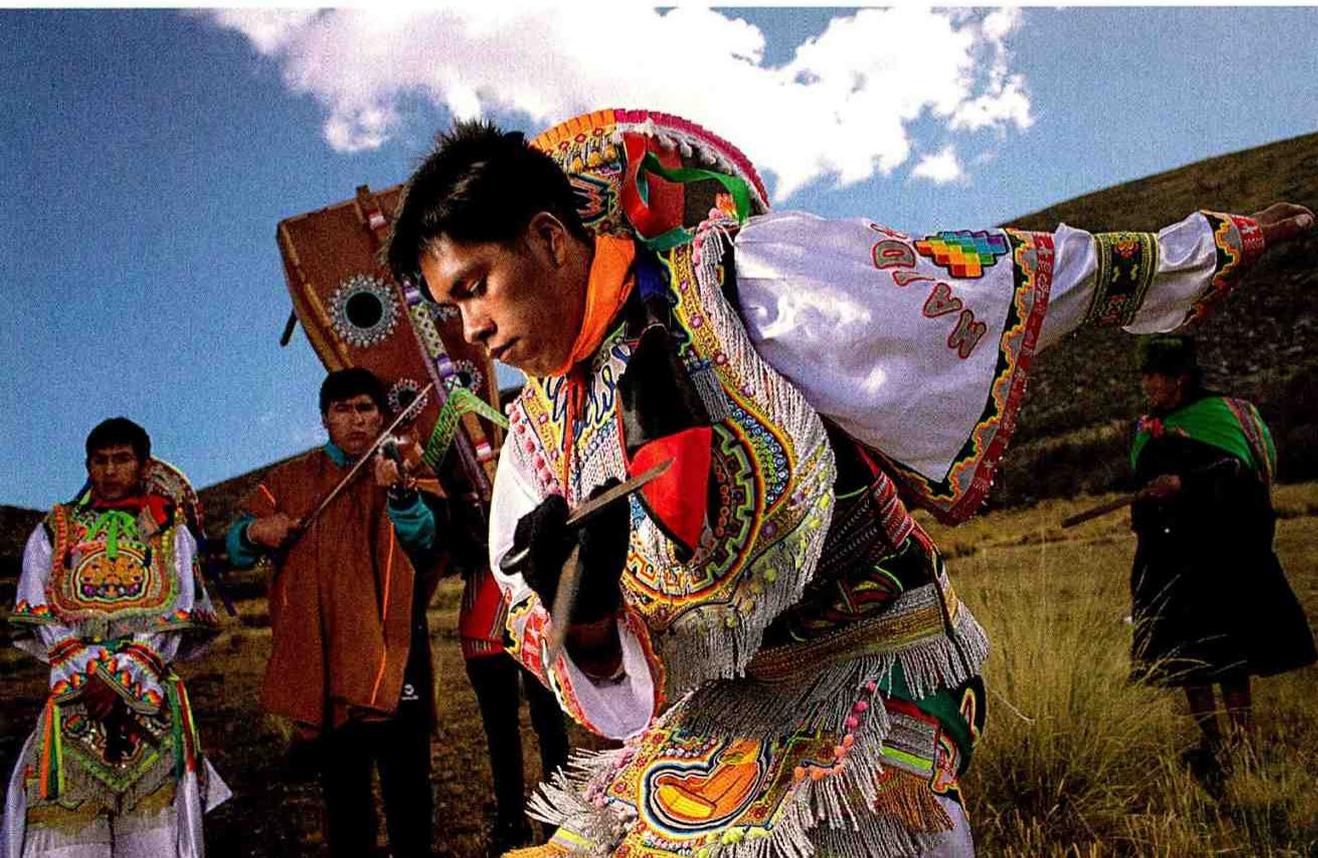
Tanto se la cuida que se solicita protección divina. En una ceremonia de pago a la tierra se invoca a los

apus Jarwarazo y Ronco, dos montañas poderosas que enmarcan el paisaje con su presencia silenciosa, para que no falten las lluvias. El magnetismo casi telúrico del ritual es roto por los tonos festivos de una danza de tijeras. Luego de este preámbu-

lo festivo, empieza lo bueno: la faena comunal de mantenimiento del ojo. A punta de pico, hombres y mujeres van limpiando la cuenca del ojo y guiando el cauce hasta el reservorio, que asemeja una piscina en medio de la puna. Al proceso completo le lla-

man “siembra y cosecha de agua”, una técnica ancestral que estuvo por perderse en algún momento.

El ojo de Pampapuquio estuvo abandonado, cuentan, destruido por acción de los animales y la vegetación descuidada, pero ha sido re-



AMIEL (21) ES UN JOVEN DANZANTE DE TIJERAS. TIENE TRES AÑOS BAILANDO Y HA LLEGADO ACÁ A OFRECER SU ARTE PARA COMPLACER A LOS APUS.



PARA ENTRAR AL GALPÓN DE CUYES CHIPANA HAY QUE AGACHAR LA CABEZA. DENTRO, MILES DE CUYES SE ATERRORIZAN ANTE LA PRESENCIA DE LOS VISITANTES.

DESDE SU "YACHAY WASI", VÍCTOR ROJAS, EL SABIO DE LA PAPA, POSEE UN BANCO DE SEMILLAS EN EL QUE SE PRESERVAN MÁS DE 300 VARIETADES DE TUBÉRCULOS. ES UN IMPORTANTE CENTRO DE INVESTIGACIÓN PARA PRESERVAR LA DIVERSIDAD DE ESTOS PRODUCTOS.

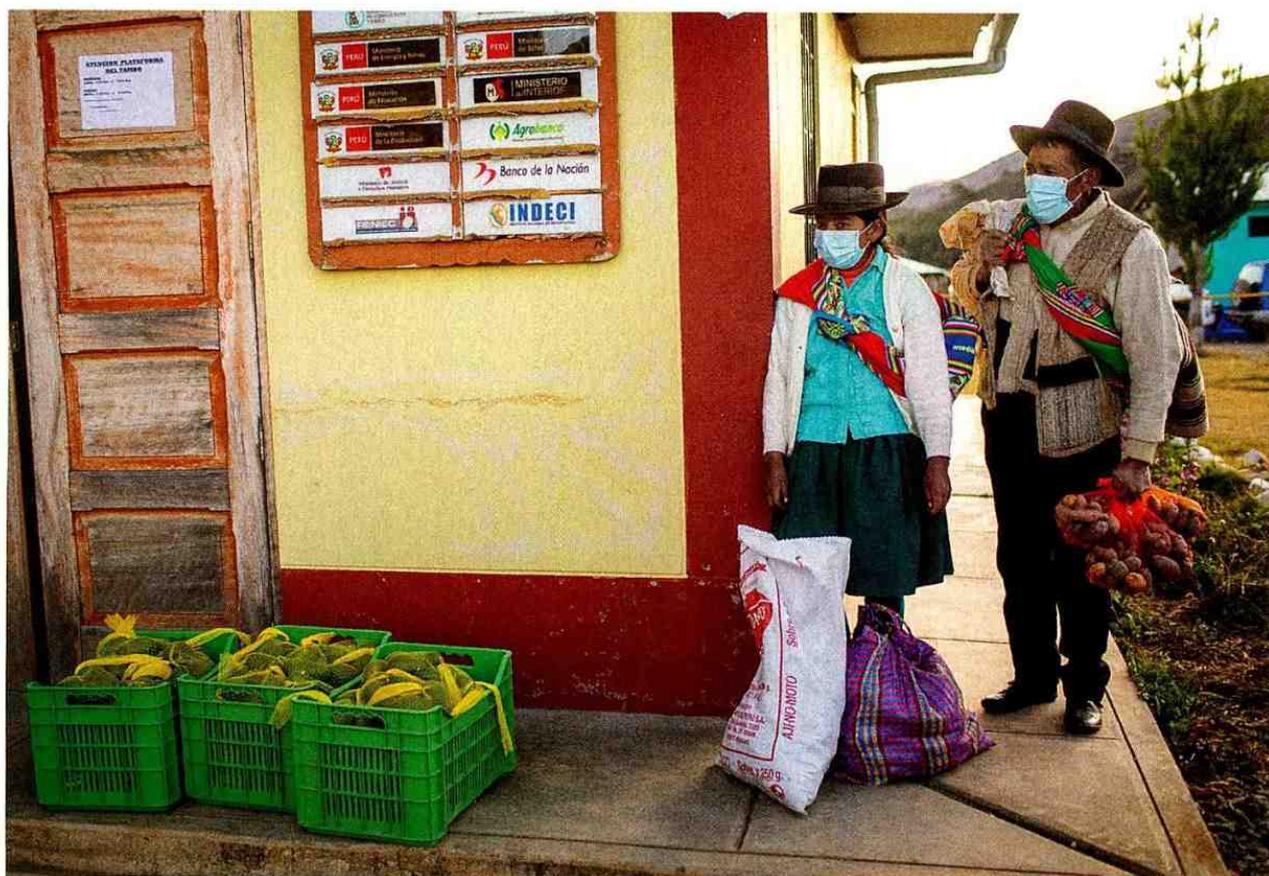
do. Son paltas cultivadas sin mediación de químicos o fertilizantes de nombres raros, salvo el que obtiene de forma gratuita de sus animales de granja. Silvia comercializa las paltas a Lima a través de la marca Agrobio, parte del proyecto Agrobiodiversidad, y a Lima pueden llegar en dos semanas, a través de un nuevo método de compra del que ya nos ocuparemos, porque ahora toca conocer al sabio de las papas.

SABIDURÍA ANTE LA CRISIS

En Patahuasi, Apurímac, no se habla de los avatares de la guerra entre Rusia y Ucrania, esa misma que amenaza al mundo con una crisis alimentaria, según vaticina THE ECONOMIST. El destino funesto se agrava más en el caso peruano dados los inexplicables problemas con la compra de úrea. Víctor Rojas, el *yachachik* (sabio) de la papa, no sabe de qué crisis le hablamos. Campesinos de producción modesta no usan fertilizantes, salvo el compost natural que ellos



CAMPESINOS LLEGAN HASTA EL TAMBO A VENDER SUS PRODUCTOS A LA MARCA AGROBIO. ACÁ LOS PESAN, CLASIFICAN Y LOS VENDEN DESPUÉS, EMPAQUETADOS, CON LA APP "KUSIKUY".



KUSIKUY

MÁS DE 56 MIL DESCARGAS DE LA APP "KUSIKUY" HAN PERMITIDO COLOCAR 4.5 TONELADAS DE PRODUCTOS DEL PROYECTO AGROBIODIVERSIDAD EN LIMA.

sidad de este país.

“Con un banco de semillas, lo que estamos haciendo es sentar bases para recuperar lo que alguna vez tuvimos, que son nuestras variedades, que se van perdiendo. Nuestros antepasados se alimentaban mejor que nosotros y por eso vivían hasta los 100 años. Eso es lo que queremos recuperar”, dice Rojas poco antes de hacernos pasar a su sala y convidarnos un afectuoso almuerzo andino, con choclo y cuy para empezar la última parte del viaje.

mismos elaboran con cenizas y guano. Rojas es un optimista del potencial del campesino para sobreponerse a entornos adversos. Lo hacen siempre, cuando les toca combatir heladas, sequías y hasta la contaminación de la minería ilegal. Es ahí cuando apelan a sus saberes ancestrales. En su Yachay Wasi (casa del saber), Rojas protege el conocimiento colectivo, además de albergar un banco de semillas con el

que preserva hasta 328 variedades de papa distintas.

Hay que tener un ojo biónico como el de Rojas para reconocer las sutilezas de estos tubérculos terrosos, esas características que les confieren identidad. Algunas parecen tan mínimas que todo el asunto recuerda la habilidad de los esquimales para reconocer distintos tipos de “color blanco”. Como sea, son diferencias que existen y que son parte de la agrobiodiver-

SON LAS HISTORIAS DE HOMBRES Y MUJERES QUE TRABAJAN LA TIERRA Y QUE APORTAN SOLUCIONES, AHÍ DONDE LOS POLÍTICOS PONEN PROBLEMAS.

DE LA TIERRA A TU MESA

Esta aventura en Apurímac de tres días nos lleva a soportar alturas y castigar rodillas para recoger historias de resiliencia de los hombres y mujeres que trabajan la tierra. Historias de gente humilde que aporta soluciones, ahí donde los políticos solo colocan problemas. Pasado el mediodía, con el sol radiante bañando los árboles de costado, comprobamos

la elasticidad de la famosa expresión andina “aquicito nomás”, cuando nos llevan a conocer la granja de cuyes Chipana. Pensamos que está a la vuelta de la esquina pero llegamos a ella veinte minutos después, con la lengua afuera. El esfuerzo vale la pena al escuchar el simpático concierto de más de cinco mil cuyes chillando y ver sus ojitos, como pepitas brillantes, que se congelan ante nuestra presencia.

El tramo final es la cosecha de papas nativas en la zona de Patahuasi, que termina con una deliciosa “huatia”, en la que las papas son cocinadas en la tierra. Estas papas que hemos ayudado a desenterrar pueden llegar a tu puerta en Lima en dos semanas, gracias al proyecto Agrobiodiversidad-SIPAM. La historia empezó en pandemia, cuando muchos productores en Huayana y Tumay Huaraca empezaron a mandar toneladas de alimentos a la costa, de forma solidaria, para apoyar a las ciudades. La experiencia la llamaron Apachicuy y fue una satisfacción moral enorme para ellos.

Gracias a Agrobiodiversidad y la marca Agrobio, ellos pueden hoy vender sus productos a Lima con el aplicativo para smartphones Kusikuy (“alegría”, en quechua). Paltas como las de Silvia o papas como las de Víctor, entre muchas otras opciones, pueden ser encargadas por la app como si se tratara de un supermercado. La ventaja es que al cortarse la cadena de intermediarios, el campesino recibe un mejor pago por su producto y la señora Silvia tiene unos soles extras para costear en Lima el cuarto y los estudios de su hijo, futuro ingeniero de la UTEC. Todo lo que su tierra produce está dirigido a convertirlo en el mejor de sus frutos: un profesional. //



EN LA COMUNIDAD DE SAN JUAN DE PATAHUASI SOMOS TESTIGOS DE LA COSECHA DE PAPAS ANDINAS. MUCHAS DE ELLAS SERÁN VENDIDAS A LIMA MEDIANTE UNA APP. OTRAS SERÁN DEGUSTADAS IN SITU EN UNA RICA "HUATIA".