Estas son mis papas

y en nombre de las papas, les quiero dar la bienvenida.

Acá, en la imagen, tenemos dos cosas muy simbólicas:

las erakas y la papa tuni.

Y Uds. se preguntarán qué son.

Las erakas son las papas madre,

las papas que se leen cuando se cosecha,

y [que] van a predecir una nueva cosecha.

Y la papa tuni es una papa

que estaba en riesgo de perderse,

y todavía, algunas de las variedades de papa tuni

que se dan en la Quebrada de Humahuaca, en la provincia de Jujuy

están en riesgo de perderse.

Les voy a contar el camino que me atrapó de las papas,

y lo que me enseñaron las papas a lo largo del camino.

Estas erakas me han enseñado

el saber campesino y el científico puestos en un diálogo de saberes.

Y, para esto, les voy a contar

dónde se recrean estas papas:

en las ferias, en los trueques, en el afecto,

en el cariño de los agricultores que intercambian las papas,

pero no como una medida económica,

sino como un factor de solidaridad,

de afecto, de reciprocidad.

En estas ferias de las papas de los agricultores

yo encontré una diversidad...

¿Saben Uds. que Argentina tiene casi 84 variedades de papas?

¿Y que en el mundo hay más de 3000?

Estas papas están en peligro, o en riesgo,

de perderse.

Y cuando se pierde una variedad de papa o de maíz, no se pierde solo el cultivo

se pierdo todo un saber ancestral, de uso y de consumo

que ha venido a lo largo de la historia.

Este saber no solo tiene que ver con dónde se cultiva, ni como se cultiva,

tiene que ver con las propiedades medicinales,

con las propiedades culinarias, las propiedades alimenticias.

Y, en este camino de las papas, cuando yo empecé,

empecé a rescatarlas

y me encontré que tenían muchos amigos, primos, parientes,

como las [papas] ocas, los ollucos, los maíces de colores.

Allí, las papas,

me enseñaron que se puede construir en la diversidad

porque viven todas juntas, sin perder su individualidad.

Y también me enseñaron que cada una tiene su vocación.

Cada papa tiene su vocación y sirve para alguna comida en especial.

Cada papa, también, está hecha para una celebración del carnaval

o de la Semana Santa.

Al empezar a rescatar estas papas -- yo soy ingeniera agrónoma --

salí de la facultad

y empecé a rescatarlas con una visión y una vocación científica.

Fui a recolectar, las puse en unas bolsitas etiquetadas,

y vine a hacer el primer mapeo fotográfico, para sacarlas.

Cinco veces saqué fotos, una serie de fotos, a esas papas.

No salió ninguna.

Se velaron, salían a la mitad.

Y le digo a mi papá

-- heredero de una cultura,

dieciochoava generación del cacique Viltipoco --

le digo: "Papá, no me salen estas fotos".

Y ahí me dice mi papá: "¿Y vos le has pedido permiso a las papas?"

Y yo, en ese momento, dije: "¿Pero qué me está diciendo?

¿Estudié 6 años para pedirle permiso a las papas?"

Y él viendo en este momento que yo dudaba, me dice:

"Bueno, si no creés, no lo hagás".

Y volvió mi cultura y dije: "No, no, no".

Y las ahumé, las enfloré y le dije:

"Papitas, Uds. saben que yo quiero rescatarlas,

y saben que quiero [esto] no por Uds.,

sino por todo lo que está detrás de Uds".

Y en ese camino, puse lo mejor que traía de mi historia,

pero también entendí que el saber que traía de la facultad,

tenían que dialogar.

Y que no tenía que perder el afecto y la cultura que tenía

con todo aquello que había aprendido desde el conocimiento.

Es así, que en este camino de las papas,

decidimos venir a Buenos Aires.

Salimos de allá con una serie de agricultores,

-- y para nosotros las papas significan

cultura, vida, tradición --

y allá nos propusimos venir acá, al supermercado

-- de allá salieron con el nombre "las perlas andinas" --

y llegamos acá y nos dijeron:

"No, las perlas andinas no significan nada para el mercado.

Se van a llamar "Kechuas Potatoes".

Porque todo lo que se nombre in inglés tiene otro glamour, otro...

Se imaginan Uds. que veníamos,

más o menos trayendo a Viltipoco en cada papa,

¿[para] que salga con el nombre de Kechuas Potatoes?

(Risas)

Fue, de verdad, todo un aprendizaje, duro, de marketing y comercialización,

pero dijimos: "Bueno, las papitas nos ayudaron a entender también ahí,

que se debe dialogar entre los distintos saberes,

y entre las distintas lógicas".

¿Y para qué nos sirvió venir a Buenos Aires?

Para ver que, perlas andinas o Kechuas Potatoes,

se instalaron como las papas andinas en el corazón de muchos

placeres y paladares de la gente de Buenos Aires,

sin perder la identidad y la lógica

que tiene el ser las papas andinas.

Papas que están [por ejemplo] en el corazón de Martina.

Martina vive en Sianso, es una agricultora

que tiene 60 variedades de papas, 32 variedades de maíz

y cultiva y labra la tierra; fíjense en la alegría que tiene.

También me enseñaron que se puede ser exitoso en el lugar

sin perder la autoestima, sin perder nuestra cultura,

y llegar a conquistar la gran ciudad.

(Aplausos)

Las papas llevaron de la mano al yacón.

El yacón es una raíz andina

que solo la conservaban 5 familias,

y a partir de estas 5 familias se fue recuperando.

Hoy, el yacón es un cultivo que tiene propiedades que sirven

para aquellas personas que no pueden consumir azúcares.

Tiene unos azúcares que se llaman oligofructanos,

que sirve para aquellos que tienen problemas

para consumir alimentos con azúcares complejos.

Y hoy han formado una cooperativa,

donde hijos de agricultores y agricultores

procesan en esa cooperativa

en Bárcena, en Jujuy, procesados del yacón.

Y el yacón, así como es,

a través de una organización que se llama Slow Food,

llegó a ser baluarte internacional,

y es uno de los dos baluartes de Argentina.

¿Qué me enseñó ahí?

Que aún desde el lugar más recóndito y más chiquito

se puede ser exitoso y se puede lograr,

queriendo lo que somos,

proyectarnos hacia donde queremos,

sin olvidar nuestras costumbres, nuestras tradiciones.

Esto para nosotros es La Pachamama.

Y de acá, voy a pasar a otra de mis pasiones.

(Aplausos)

Estas papas también me enseñaron

que solo se van a recrear

en la medida en que la usemos y la consumamos.

La biodiversidad solo depende de nosotros,

en la medida en que comamos los recursos que tenemos

y que pongamos en la mesa los recursos que tenemos.

Y a partir de ahí,

quisiera expresar

que quiero que nuestros jóvenes sigan viviendo en el lugar que están,

con los recursos que tenemos, con nuestra cultura,

pero también teniendo oportunidades.

Y es así que desde el campo,

desde la siembra, desde la mujer,

desde la fertilidad, desde aquel lugar en donde siembra el campesino...

pudimos llegar al supermercado

pero también llegar al corazón de nuestros sistemas agrícolas

que es donde nace y se recrean nuestros propios productos.

En este marco creamos

la Tecnicatura en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria.

Esta tecnicatura forma jóvenes, hijos de agricultores,

en donde enseñamos, a partir de la cocina,

la valoración de nuestra cocina regional,

y la puesta en valor de todo lo que son

las técnicas culinarias prehispánicas,

las técnicas culinarias actuales.

¿Saben Uds.

que si hoy participamos en un concurso de cocina,

están validadas todas las técnicas foráneas,

pero si participamos con la piedra y la madera

somos descalificados?

Vamos a luchar para que nuestra cocina,

la que está en cada uno de los lugares de nuestra querida Argentina,

pueda ponerse en valor,

y a partir de ahí

podemos proyectar nuestras diferentes raíces.

El mensaje que les quiero dejar y que me han dejado las papas

es el siguiente:

Se puede construir en la diversidad.

Se puede, manteniendo la identidad, acariciar el mundo;

como lo acaricia la papa.

Se puede generar oportunidades.

Se puede ser exitoso en el lugar

sin perder lo que tenemos,

la pasión por nuestro origen y la proyección al mundo.

Muchas gracias.