

Papas andinas y quinua

Origen, actualidad y recetas de los cultivos
ancestrales sudamericanos



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO

Universidad Nacional de Cuyo
(Mendoza, República Argentina)

PAPAS ANDINAS y QUINUA

Origen, actualidad y recetas
de los cultivos ancestrales
sudamericanos

CARLOS FEDERICO MARFIL
(Coordinador)

PAPAS ANDINAS Y QUINUA: ORIGEN, ACTUALIDAD Y RECETAS
DE LOS CULTIVOS ANCESTRALES SUDAMERICANOS / Alejandra Arce...
[et al.]; Coordinación general de Carlos Federico Marfil. –1ª ed.–
Mendoza: EDIUNC, 2026.
206 p.; 25 × 17 cm. – (Envero; 3)

ISBN 978-950-39-0441-1

1. Agronomía. 2. Agricultura. 3. Cultivos. I. Arce, Alejandra II. Marfil,
Carlos Federico, coord.

CDD 338.1

PAPAS ANDINAS Y QUINUA: ORIGEN, ACTUALIDAD Y RECETAS
DE LOS CULTIVOS ANCESTRALES SUDAMERICANOS
Carlos Federico Marfil (coordinador)

Foto de cubierta: Adobe Stock.

Primera edición, Mendoza, 2026
ISBN 978-950-39-0441-1

Queda hecho el depósito que marca la ley 11723

© EDIUNC, 2026

<http://www.ediunc.uncuyo.edu.ar>

ediunc@uncuyo.edu.ar

Impreso en Argentina · Printed in Argentina

*A Elba Colque, guardiana de papas nativas;
y a través de ella, a los pueblos andinos, que supieron
crear, criar y cuidar los cultivos ancestrales hasta
nuestros días.*

AGRADECIMIENTOS

A los organizadores del *I Encuentro de Cultivos Andinos Mendoza 2023*: INTA y Casa Vigil.

A la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza (AEHGA).

Al Gobierno de Mendoza y al Fondo Argentino Sectorial-Agencia I+D+I, que apoyaron el desarrollo de la iniciativa.

A la Fundación Williams, que financió el *Programa de Papas Nativas* de la EEA Mendoza del INTA.

Prefacio

por Carlos Federico Marfil

La provincia de Mendoza está localizada en la región de Cuyo, en el Oeste de la República Argentina. La cordillera de los Andes la acompaña a lo largo de toda su extensión latitudinal, unos 600 kilómetros en los que se levanta el pico más alto del macizo continental, el cerro Aconcagua, palabra quechua que significa *Centinela de Piedra*. El territorio mendocino se impone como un entorno desértico, resultado de un clima continental árido y semiárido, con precipitaciones anuales que se mantienen en torno a 200 mm. Debido a estas condiciones, tanto la población como las actividades económicas principales se concentran en las áreas irrigadas, conocidas como oasis bajo riego. Estos oasis representan el 4,8 % de los 148 827 km² que abarca el territorio provincial. Es la cuarta provincia más poblada del país, con algo más de 2 millones de habitantes.

El pueblo mendocino tiene amplia trayectoria en la producción agrícola. El sector agropecuario era, hacia 2021, la sexta economía provincial, aportando el 7 % del Producto Bruto Geográfico (PBG), distribuido entre agricultura (89 %) y sector pecuario (11 %). El mayor aportante a la economía provincial es el turismo, con 24 % del PBG, matriz productiva íntimamente ligada

a la principal actividad agroindustrial de Mendoza: la vitivinicultura, con una contribución agregada del 7 %. Desglosando la composición del sector agrícola, la actividad más importante es la viticultura (65 %), seguida por la fruticultura (14 %) y la horticultura (13 %), y luego, otros cultivos, como aromáticas, forrajes, cereales, olivicultura y madera.

La agricultura de Mendoza enfrenta una concentración productiva y económica en la que pequeños productores se ven relegados. Un pilar para construir alternativas es apostar a la agrobiodiversidad. Mantener una alta biodiversidad agrícola es uno de los desafíos primordiales a nivel mundial. En este contexto, la diversificación a través de un mayor uso de variedades y especies altamente valiosas, pero actualmente subvaloradas, debería ser un elemento esencial de cualquier modelo para la agricultura sostenible de pequeños productores. Mendoza no escapa de esta realidad, y como región andina puede capitalizar una oportunidad de diversificar su sistema productivo con cultivos ancestrales en gran parte desconocidos por nuestras familias. En este marco, el «I Encuentro de Cultivos Andinos Mendoza 2023: papas andinas y quinua» se concibe y ejecuta como una estrategia innovadora al fomentar y difundir la producción y consumo de dos cultivos ancestrales altamente nutritivos.

Las papas nativas andinas (*Solanum tuberosum* Grupo *andigenum*) son un conjunto de variedades cultivadas y conservadas por los pueblos andinos durante milenios desde el Noroeste Argentino hasta Venezuela, con su centro de origen y diversidad en el Titicaca, el lago navegable más alto del mundo, situado en el límite de Bolivia y Perú. En las últimas dos décadas se ha activado un significativo interés en potenciar y aprovechar estos recursos genéticos esenciales para la humanidad. Esto ha contribuido a que las papas andinas ganen popularidad, no solo por sus atractivos colores y usos culinarios sino también por sus valores nutritivos y nutracéuticos superiores, comparados con la papa moderna, la más difundida a nivel mundial. La quinua (*Chenopodium quinua* Willd) es un cultivo nativo de los Andes sudamericanos, con su centro de origen también en la zona del lago Titicaca. Ha sido cultivada en los Andes desde hace 7000 años en altitudes cercanas a 4000 m s. n. m. hasta el nivel del mar. Tanto la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) como la Organización Mundial de la Salud (OMS) califican a la quinua como un alimento único por su altísimo valor nutricional. La promoción de la quinua es parte de una estrategia más amplia de la FAO para fomentar la producción de cultivos tradicionales relegados como medio de contribuir a la seguridad alimentaria.

Actualmente, la quinua y las papas andinas son cultivos subutilizados en Argentina. De acuerdo con el último Censo Nacional Agropecuario (CNA), de 2018, la quinua representa el 0,01 % del total del área cultivada con cereales

en el país, con unas 760 hectáreas. Comparada con los principales cultivos provinciales, el área cultivada con quinua en Argentina equivale al 0,005 % de las tierras destinadas al cultivo de vid y al 0,02 % de la superficie cultivada con hortalizas en Mendoza. Las papas andinas directamente no están catalogadas dentro del CNA. Ensayos enmarcados en las estrategias del INTA y del Conicet de selección, manejo y desarrollo de nuevas variedades demuestran una alta capacidad adaptativa de estos dos cultivos para los valles andinos del centro-oeste argentino. Ambos cultivos tienen un alto potencial de industrialización, y en el caso particular de la quinua, aumentar la producción local contribuiría a disminuir la importación de este alimento.

El potencial adaptativo y productivo de estos cultivos es una de las aristas a considerar al impulsar su incorporación en una cadena de valor. Es imprescindible, a su vez, estrechar vínculos con pequeños productores y trazar estrategias para fomentar la demanda de los alimentos producidos por parte de los potenciales consumidores.

En Mendoza, se viene trabajando en este circuito de encuentro entre pequeños productores y consumidores a través del Proyecto Labrar, el cual surge en la empresa Casa Vigil como una iniciativa productiva y sostenible que apuesta al desarrollo rural para que la población valore la permanencia en su lugar de origen, y fortalecer así la cultura regional.

De la vinculación público-privada entre el INTA y el Proyecto Labrar surge el primer boceto para organizar en Mendoza un encuentro orientado a generar un espacio de diálogo entre consumidores, investigadores, productores e industriales para dar a conocer las bondades nutritivas y gastronómicas de estos alimentos, fomentando así actividades socioeconómicas que prevean un crecimiento integral, donde más de un sector de la comunidad pueda verse involucrado. Se conforman luego equipos organizadores en cada entidad, que comienzan a trabajar coordinadamente para hacer realidad el «I Encuentro de Cultivos Andinos Mendoza 2023: papas andinas y quinua», concretado el 1 y 2 de julio.

El encuentro constó de una primera jornada técnica desarrollada en el campus de la Estación Experimental Mendoza del INTA, mientras que la segunda jornada consistió en una feria gastronómica en el restaurante Casa Vigil. La dinámica de la jornada técnica en el INTA Mendoza abarcó conversatorios con referentes nacionales e internacionales, que conformaron un amplio abanico de miradas que incluyeron guardianas de semillas, agricultores, investigadores, industriales y responsables de áreas protegidas, combinados con preparación de comidas en vivo y un espacio para recorrer *stands* en los que los asistentes pudieron degustar y adquirir productos. En la feria gastronómica se pudo disfrutar de diversidad de platos elaborados en base a quinua y papas andinas por chefs nacionales e internacionales.

Los días compartidos en Mendoza favorecieron que se formara un fraterno equipo de trabajo, en el que se integraron organizadores, disertantes y chefs invitados, guiados por la motivación de valorizar nuestros recursos genéticos y reivindicar la identidad alimentaria de la región andina. Surge así, como un proceso creativo, la iniciativa de plasmar en un libro los conceptos, reflexiones y desafíos que se plantearon en el «I Encuentro de Cultivos Andinos Mendoza 2023: papas andinas y quinua». A continuación, se reúnen en diferentes capítulos los antecedentes que motivaron su organización, así como enseñanzas y aprendizajes que surgieron, y las recetas de los platos que se prepararon durante las dos jornadas realizadas en Mendoza.

01

Las papas nativas, desde el centro de los Andes a las mesas del mundo

Lucía Rodríguez
Gargantini,
Carolina Gandini
y Carlos Federico Marfil

Dentro de una verdulería en Argentina, si observamos las papas, seguramente encontraremos tubérculos de piel amarilla de unos 20 cm de largo. Tenemos frente a nosotros a la papa moderna, el último eslabón de un proceso evolutivo, cultural y tecnológico que se originó cerca de 8 millones de años atrás. La historia del principal cultivo no cerealero del mundo nace en América, con la aparición de las papas en la Tierra, un grupo de plantas que entierra sus ramas para luego engrosarlas y dar lugar a órganos de reservas de nutrientes. Estos tubérculos o papas, capaces de originar una nueva planta cuando salen de dormición, también se pueden utilizar como alimento humano. Pero previo a eso, las papas primigenias, salvajes y tóxicas, tuvieron que ser domesticadas. La domesticación ancestral de la papa fue un proceso histórico ejecutado por los pueblos andinos en la cercanía del lago Titicaca hace más de 7000 años. Allí surgen las papas nativas andinas, una fascinante diversidad de formas, colores, texturas y sabores. Este cultivo se expandió hasta Colombia y Venezuela hacia el norte, y hasta el Noroeste Argentino (NOA) hacia el sur y fue un alimento que permitió el crecimiento demográfico de las culturas sudamericanas. La última gran travesía se da