

En Uspallata un grupo de pequeños productores se asocia para producir quinoa

29 marzo, 2022



Es una zona fértil que fue utilizada por el imperio inca y las culturas de preexistencia al imperio para su cultivo y asentamiento.

En el noroeste de la provincia de Mendoza, Argentina, se encuentra a 2039msnm el valle de Uspallata, un valle rodeado de montañas áridas, regado por aguas provenientes de deshielos de la alta montaña encauzados por el arroyo Uspallata. Es una zona fértil que fue utilizada por el imperio inca y las culturas de preexistencia al imperio para su cultivo y asentamiento.

De esa herencia se desprende el cultivo de la quinoa como

alimento ancestral. Dadas las condiciones climáticas y de suelo es que un grupo de productores decidieron tomar el legado de las culturas andinas y decidieron realizar, junto al INTA un ensayo de quinoa para ver qué variedad se adaptaba mejor a la altitud, latitud y clima local. El ensayo se hizo a partir de un muestro de diferentes semillas de diferentes regiones que ya están arraigadas como zonas productivas de dicho cultivo. A partir de la gran adaptación al suelo de algunas de las variedades sembradas, se decidió por la variedad "hornillos" de ciclo largo; semilla desarrollada por el INTA Ipaf del NOA, que se adaptó con creces al clima uspallatino.

La quinoa es un asuperalimento milenario, con conocimientos de su cultivo de hace más de 5000 años, que se cultiva principalmente en zonas cordilleras de Perú y Bolivia, aunque se esta llevando a diferentes regiones por su adaptabilidad. Y argentina también se ha sumado a la producción en diferentes regiones. Hoy en día es un producto de gran demanda a nivel mundial donde Perú, sobre todo, y Bolivia en menor proporción producen el 75% de lo que se consume.

Algunas características de la quinoa.

Durante la conquista fue un alimento prohibido dadas sus características de alimento sagrado para los nativos americanos. Por lo cual su uso no se vio expandido por los conquistadores como si lo fueron otros como la papa, el maíz y el cacao, entro otros muchos.

¿Porque tiene características de superalimento? Es el único alimento de origen vegetal que contiene todos los aminoácidos y vitaminas esenciales, al mismo tiempo que aporta altas dosis de proteína, es rica en ácidos grasos omega3 y omega 6, también es rica en vitaminas A, B, C y E. Cuenta con un alto contenido en hierro, potasio, zinc, fósforo, magnesio y calcio. Contiene cerca de 300 calorías por cada 100 gramos en

crudo. Es recomendada para el consumo en embarazadas ya que aporta vitamina B9 que contribuye al buen desarrollo del feto. Es apta para el consumo de personas celíacas ya que no contiene gluten, y al ser baja en valor glucémico es apta para personas con problemas de diabetes

Ensalada de quinua (Google images)

Mendoza como eje de producción

Si bien es sabido que en Argentina se tiene registro de su cultivo desde hace siglos en la región de Jujuy y Salta, en los últimos cinco años que el cultivo se ha extendido al centro y sur del país gracias a una semilla generada por el INTA, que se registró en el año 2018 en el Instituto Nacional de Semillas (Inase) y que utiliza material genético autóctono del NOA.

En el valle de Uspallata, un grupo de productores de diferentes orígenes de producción decidieron aunar fuerzas en post de la producción de este noble alimento. Es por ello que se han agrupado junto a INTA, que brinda asesoramiento para el cultivo y tratamiento de plagas y suelos, para hacer de esta zona un eje en la producción de este cultivo. En el año 2021 se hizo un ensayo de 8 variedades que ofreció el INTA y según adaptabilidad y rendimiento se optó por una de ellas y se ha comenzado con su cultivo, con la intención de sumar tierras de cultivo de este noble alimento contra una tendencia muy arraigada en casi toda la provincia de hacer uso de tierras productivos para emprendimientos inmobiliarios. Es por ello y por su gran potencial de producir alimento que se está trabajando sol a sol para darle espacios y visibilidad a cultivos de altísima calidad sin la utilización de agroquímicos.

Producción de quinua en Uspallata

Interesados en obtener el producto contactarse con Martín Cecchi (martinemiliocecchi@gmail.com)