



¿Dónde se cultiva la quinua o quinoa?

Description

De norte a sur del continente suramericano, la **quinua** o **quinoa** fue y es uno de los productos tradicionales, tanto en su cultivo como en su consumo. Se emplea en una gran variedad de platos y se produce casi en todo el continente. Incluso hay variedades silvestres que pueden encontrarse en la naturaleza.

Colombia

Según fuentes históricas, el cultivo de la **quinua** fue abundante en el pasado. Sin embargo, está actualmente casi abandonado en las sabanas colombianas, debido a que la mayor parte de las áreas agrícolas de las tierras frías de Cundinamarca y Boyacá se convirtieron en «potreros» de pastoreo.

Hay expertos que opinan que la **quinua** se puede y debe sembrar en el área de Cundinamarca, nombre que etimológicamente significa «país de las heladas» y que esta planta podría tener una producción segura. En la actualidad la región con mayor cultivo la constituye el Departamento de Nariño, con las localidades de Ipiales, Pueres, Contadero, Córdoba, San Juan, Mocondino y Pasto.

Desde 1947, el catedrático Braulio Montenegro de la Universidad de Nariño ha dedicado su esfuerzo al fomento del cultivo de la **quinua** y en 1958 obtuvo una variedad mejorada, la «Dulce de Quitopamba» que da rendimientos de 1500 a 2000 kgs./ha, con fertilizaciones de 30 a 50 kilos de nitrógeno por hectárea.

Romero (1976) hizo siembras experimentales en el Centro Agropecuario «Marengo» de la Universidad Nacional, para probar la introducción de nuevas variedades. Encontró rendimientos de 400 a 500 g por planta con la variedad Sajama de Bolivia.

Ecuador

En el Ecuador la **quinua** ha persistido entre los campesinos del área de Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Chimborazo y Loja. Morales (1975) comparó unos 18 ecotipos provenientes de las zonas de Imbabura, Cayambe, Cotopaxi y Chimborazo con material de Bolivia y destacaron los ecotipos ecuatorianos «Chaucha», «Punin», «Grande» y «Staquinua» con muy buenos rendimientos.

Las quinuas de Latacunga, Ambato, Carchi, Riobamba y Cuenca son de grano chico, en general de porte elevado y de grano bastante amargo. Se calcula que la superficie total cultivada es de unas 1200 ha en todo el país. Sin embargo, esta superficie se ha incrementado notablemente en los últimos veinte años.

Perú

En la actualidad es el país donde más campesinos cultivan y consumen la **quinua** y donde se ha seleccionado un número elevado de variedades. En la región de los valles interandinos se le encuentra cultivada dentro de campos de maíz y habas, o como borde de cultivos de papa. Pero es en las tierras altas, donde no se da el maíz, que su cultivo adquiere mayor importancia.

En Cajamarca se acostumbra sembrar 6 a 10 surcos de maíz, seguidos por uno de quinua, en un sistema que se conoce como «Chaihua». Solo en las tierras altas cercanas a la «jalca» se pueden ver pequeños campos de **quinua** en monocultivo. Otras áreas de importancia son la región del Callejón de Huaylas en Ancash, el valle del Mantaro y tierras altas de Jauja en Junín, Andahuaylas en Ayacucho, así como las tierras altas del departamento del Cuzco.

En el valle del Mantaro y la parte alta de Jauja, se siembran las variedades Blanca y Rosada de Junín, de granos muy uniformes y bajo contenido de saponina. En el valle entre Cuzco y Sicuani, a alturas de 3000 ? 3600 m con precipitación de más de 500 mm, se cultiva la «Amarilla de Marangani», cuyos rendimientos pueden sobrepasar los 2,000 kg/ha.

La variedad Blanca de Junín se ha adaptado plenamente a las condiciones de Anta en el Cuzco a 3700 m, allí se pueden encontrar los cultivos comerciales más extensos, hasta 150 has, con rendimientos por encima de los 2000 kgs/ha. Así como en la zona de Marangani, en el Cusco, se le reconoce como la variedad Marangani.

Gran importancia de la quinua

La **quinua** adquiere realmente importancia en el Altiplano del Collao, departamento de Puno, sobre los 3800 m, donde no se puede producir maíz. Las parcelas de cultivo de **quinua** aparecen en las pequeñas quebradas o terrenos cercanos a lagunas o al lago Titicaca.

Alrededor de la laguna de Orurillo se ha seleccionado la variedad Cheweca, que produce un grano pequeño, casi dulce, muy suave y especial para elaborar harinas. De la región de Cabanillas procede la variedad Kancolla (del Collao), de granos casi dulces que tiene altos rendimientos. La variedad denominada «arroz jiura» de granos pequeños, denominada como Blanca de Ayaviri, muy blancos y dulces. Finalmente, en el lado peruano del lago está difundido un ecotipo denominado «Blanca de Juli». Otros ecotipos locales incluyen las quinuas «Chullpi» de grano transparente, al igual que en el maíz.

Según la Dirección General de Estadísticas del Perú, el cultivo de la **quinua** cubría más de 42.000 has en el año 1951, pero esta superficie fue disminuyendo y solo en las últimas décadas se ha logrado recuperar en más de 35,000 has. De esta superficie, más del 75% está concentrada en el departamento de Puno, al suroeste del país, en el altiplano que limita con Bolivia.

El cultivo de la **quinua** está muy disperso en todos los Andes. Sin embargo, para el caso del Perú, se puede mencionar que existen por lo menos seis centros de concentración en Cajamarca, el Callejón de Huaylas, en Junín, Ayacucho, Cusco y mayoritariamente en el altiplano de Puno.

Bolivia

Tanto en el Altiplano como en los valles interandinos, la **quinua** se ha mantenido sobre todo como un cultivo de autoconsumo para los miles de campesinos que aprecian su valor nutritivo. Aquí también se debe distinguir entre la **quinua** del altiplano con una planta de menor tamaño (hasta 1,60 m) y las quinuas de los valles que pueden alcanzar 2 metros o más.

Alrededor del lago Titicaca, los cultivos se concentran en la península de Copacabana y con mayor incidencia en el área entre Desaguadero y Guaqui. Los cultivos disminuyen en frecuencia y extensión hacia el sur hasta Oruro.

Las provincias de Quijarro, Nor Lipez y Daniel Campos, del Departamento de Potosí y Ladislao Cabrera, del Departamento de Oruro, con unas 3000?4000 has, son las principales áreas productoras en el país. La región de los salares de Coipasa y Uyuni se caracteriza por las condiciones más xerofíticas en las cuales se cultiva la quinua, ello determinó una adaptación de los métodos de cultivo desde hace unos dos siglos. Esta es la región de donde mayormente se exporta la **quinua** a Europa y los Estados Unidos.

Chile

En ese país se cultiva la **quinua** en dos zonas ecológicas y geográficas muy diferentes. Por una parte, en el altiplano chileno (p. ej. Isluga, Iquique) en el norte del país, las condiciones y variedades son muy semejantes al altiplano boliviano. Por otra parte, en los campos de la zona de Concepción, en el sur, a nivel del mar, con fotoperíodo más largo, se encuentran ecotipos muy diferentes ?de grano pequeño, aplanado, algo transparente (como cocido). Como ejemplo mencionamos la variedad Catentoa.

Argentina

La **quinua** se cultiva en pequeñas áreas de unos 100 m en las tierras altas de Jujuy y Salta en el norte. Los expertos opinan que la quinua, a pesar de una serie de dificultades en su utilización (mayormente autoconsumo), es una especie irremplazable para las condiciones de la puna argentina.

Fuente: ecoticias.com

Date Created

Agosto 2024