

La quinua y los granos andinos conquistan el Madrid Fusión

MIÉRCOLES, 23 DE ENERO DE 2013 10:19 | ESCRITO POR PAGINA SIETE |

Después de brindar al mundo alimentos básicos como la patata o el maíz, Perú aterriza en Madrid Fusión para mostrar sus granos andinos, como cañihua, kiwicha o la quinua, que ocupa un lugar de honor en esta edición gracias a su fácil cultivo, sus propiedades nutritivas y su versatilidad culinaria.

Para dar muestra de sus múltiples usos gastronómicos, el chef del restaurante Astrid&Gaston de Lima, Diego Muñoz, se unió a la expedición peruana en este certamen gastronómico madrileño, donde elaboró dos recetas a base de quinua -cereal que este año celebra su Año Internacional-: una soja de quinua y un mousse de pato con quinua, “un juego porque antes este grano se usaba como comida para patos”.

Este cocinero ha sido el embajador de los granos andinos en Madrid Fusión, ya que el lunes ofreció una ponencia sobre el Año Internacional de la Quinua y ayer, junto al chef catalán Joan Roca, impartió otra sobre las posibilidades de los granos andinos.

Potencialidades

Todos estos cereales -explicó Muñoz- son muy fáciles de preparar, ya que sencillamente hay que cocerlos como si fueran arroz o pasta, y combinarlos con cualquier otro alimento, en frío o en caliente, por lo que “las opciones son infinitas”.

“La quinua también se puede hacer harina, con todo lo que eso conlleva para repostería”, un abanico de propuestas culinarias que se abren también a los celíacos, ya que la quinua no contiene gluten.

“Desgraciadamente, la quinua la fuimos perdiendo en Perú en favor del trigo o la cebada, pero ahora la estamos recuperando gracias a muchos productores andinos, que se están esforzando por cultivar con todos los sellos de calidad”, aseguró.

Algo parecido está ocurriendo con la cañihua -“la toman en los pueblos andinos en el desayuno, como avena, acompañada de café o zumo”- o la kiwicha, un “grano que los propios peruanos estamos empezando a redescubrir”.

Otro cocinero peruano, Héctor Solís, recordó que existe una veintena de variedades de quinua, muchas de las cuales no son conocidas ni por los cocineros peruanos, aunque algunos, como él o Diego Muñoz, forman parte de una nueva corriente de chefs que se están esforzando por revalorizar alimentos de la “rica cultura gastronómica de Perú”, como el ají, la papa o la quinua.

La XI edición de Madrid Fusión, que comenzó el lunes, también descubrió otro producto sudamericano: la mandioca, un tubérculo semejante a la yuca, propio de la región de Minas Gerais de Brasil.

El valor y rendimiento de la quinua

Propiedades La quinua es para muchos la solución al hambre en el mundo, por su contenido nutritivo y por el alto rendimiento de su cosecha, poco exigente en mano de obra, sin necesidad de tratamientos químicos -100% ecológico-, y con capacidad de adaptarse a condiciones adversas de clima y suelo.

Beneficios Desde el punto de vista nutritivo, especialistas aseguran que contiene el doble de proteínas que cualquier otro cereal del mundo, ya que aglutina a los aminoácidos y vitaminas en el núcleo del grano, mientras que otros cereales como el arroz o el trigo los contienen en la cáscara

Productores delínean el Año de la Agricultura Familiar

MIÉRCOLES, 23 DE ENERO DE 2013 10:11 | ESCRITO POR ABI |

Representantes de los pequeños productores de Perú, Paraguay, Uruguay, Argentina, Brasil, Bolivia y Chile, se reúnen desde hoy en La Paz, para planificar actividades que se desarrollarán en el año internacional de la Agricultura Familiar, el año 2014, declarado por la Asamblea General de la Naciones Unidas (ONU).

Preocupados por los cambios climáticos, la reducción de la producción de alimentos y la seguridad alimentaria pequeños productores se reúnen para emprender acciones de bloque con el objetivo solicitar a sus países, gobiernos e instituciones mayor atención al sector productivo, en especial a los pequeños productores agrícolas tradicionales, informó el presidente de la CIOEC Bolivia, Carlos León.

“Pretendemos impulsar acciones que permitan fomentar a nivel mundial políticas activas a favor del desarrollo sustentable de los pequeños productores y sus familias así como sensibilizar a la población sobre el aporte del pequeño productor no solo en la provisión de alimentos sino también el rescate de nuestros conocimientos ancestrales y el cuidado de la madre tierra”, acotó. ABI

Maní orgánico boliviano para el mundo

LUNES, 21 DE ENERO DE 2013 10:14 | ESCRITO POR LOS TIEMPOS |

El pasado lunes 14 de enero de 2013 se despachó el tercer contenedor de 18 toneladas de maní orgánico certificado con destino final a Alemania. De esta manera, cincuenta y cuatro toneladas de maní pelado en grano, provenientes de los valles interandinos de nuestro país, viajaron para cumplir el pedido de Rapunzel NATURKOST AG, una de las principales empresas distribuidoras de alimentos ecológicos de la zona Euro. Consolidar esta exportación es un logro que involucró grandes esfuerzos, así como el compromiso e intenso trabajo de pequeños productores bolivianos, asegura el responsable general de este proyecto, el Ing. Tito Villarroel.

Fundación Valles, a través de su Programa Maní, con el apoyo y financiamiento de USAID/Bolivia, la Embajada Real de Dinamarca y la Fundación McKnighth desarrolló el mercado

europeo para maní orgánico y facilitó su acceso a productores de los municipios de Mizque, Aiquile y Anzaldo (Cochabamba), Torotoro (Potosí) y Villa Serrano (Chuquisaca), que están agrupados en organizaciones económicas (Asociaciones) dedicadas a esta actividad. Esta alianza se complementó con la inversión de la empresa Bolivian Agribusiness.

EL RETO DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Sin duda alguna, no ha sido tarea fácil que el maní orgánico producido en Bolivia encuentre plaza en Alemania. El sólo hecho de obtener el sello “orgánico” es el resultado de una intensa disciplina que involucra mantener sistemas de producción inalterables y ecosistemas en relativo equilibrio. Todo un cambio de actitud que además exige a los productores el cumplimiento de estándares, certificación de centros de acopio y procesamiento, aplicación de buenas prácticas agrícolas y de manufactura, atención y cuidados de cultivos libres de fertilizantes minerales y pesticidas en general.

Esta experiencia demuestra que pequeños productores de Bolivia pueden articularse a mercados internacionales como es el caso de Rapunzel, empresa alemana que incrementó su demanda de 15 toneladas en la gestión 2011 a 54 toneladas para esta gestión.

Pequeños productores en alianza con una empresa privada y la Fundación Valles que forman parte de este compromiso, previeron acciones para promover la producción orgánica, el acopio y el procesamiento en maní en grano, para así cumplir con la demanda, pero también para que los productores involucrados y sus organizaciones se beneficien económicamente y se logre, de esta manera, hacer sostenible el negocio de la exportación de maní.

Fundación Valles celebra esta segunda experiencia de exportación hacia Alemania, pues es el reconocimiento al trabajo desarrollado en el marco de su Programa Maní y en particular a los resultados del Proyecto “Desarrollo de Mercados de Exportación para Maní Orgánico Certificado en la Unión Europea para Pequeños Productores de los Valles de Bolivia”.

CUALIDADES DEL MANÍ ORGÁNICO

- El producto está libre de residuos tóxicos
- Es producido sin la adición de productos químicos (no representa un riesgo para el consumidor, ni para el productor y su familia)
- Las variedades exportadas son nativas de Bolivia (Saramani, Colorado de Iboperenda, Rosada, Larguillo)
- Es producido en sistemas de alta diversidad y conservando el medio ambiente (producido en sistemas de rotación y asociación con otros cultivos)
- Producido con uso intensivo de mano de obra y tracción animal.
- Producido con insumos localmente renovables (mano de obra familiar, semilla propia, abono producido por el ganado familiar, relaciones sociales como el ayni, etc.)

CERTIFICACIÓN

Fundación Valles, desde hace más de cinco años brinda asistencia técnica en el desarrollo y el fortalecimiento de la cadena de valor del maní orgánico, con un enfoque integral de manejo de finca ecológica. Los productores ecológicos certificados como orgánicos están agrupados en cinco organizaciones económicas: Asociación de Productores de Maní Mizque (APROMAM), del municipio Mizque, la Asociación de Productores de Maíz (APROM) de Aiquile y la Asociación de Productores Agropecuarios Río Caine Anzaldo (APARCA) en el municipio de Anzaldo del departamento de Cochabamba, la Asociación Integral de Productores Ecológicos-Río Caine (AIPE- Río Caine) en el municipio Torotoro del departamento de Potosí y la Asociación de Productores de Maní y Ají (APROMAJI Valles Serrano) del municipio de Villa Serrano del departamento Chuquisaca.

Estas organizaciones año tras año tienen que renovar su certificación orgánica para poder exportar su producto como tal. Para lograr la certificación, cada una de las organizaciones cuenta con un Sistema Interno de Certificación (SIC), que es la encargada de realizar inspecciones rutinarias para garantizar que los productores que solicitan ser certificados realicen prácticas de producción acordes a las reglas y normas internacionales de la producción orgánica o ecológica. Una vez que estas unidades han completado sus inspecciones, elaboran un informe personalizado de cada unidad de producción y coordinan la visita de la inspección externa, la cual realiza visitas directas de inspección en las fincas candidatas, reúne y verifica documentos técnicos respecto al manejo de la finca y luego extiende, si corresponde la certificación orgánica internacional que tiene validez de un año. "Para nuestro caso la empresa CERES (Certification of Environmental Standards GmbH) es la encargada, por cuarto año consecutivo, de otorgar la certificación a estas organizaciones y sus productores en categoría de "ecológicos", según estándares de la Unión Europea. Por tanto este producto puede ser exportado a cualquier mercado de la zona Euro. El número de unidades ecológicas (fincas) certificadas, bajo este reglamento, a la fecha llega a 621", explica Villarroel.

EXPORTACIÓN EL 2013

El maní boliviano es muy demandado en mercados internacionales y más aún en mercados orgánicos puesto que nuestro país es el centro de origen del maní donde existen variedades de consistencia y sabor únicos. La perspectiva para el próximo año es al menos duplicar el volumen exportado en la presente campaña, es decir superar las 100 toneladas, desafío arduo considerando que los productores ecológicos inmersos en esta actividad, pertenecen a la categoría de "pequeños productores" con una superficie disponible para la producción de maní de apenas 0.75 hectárea en promedio.

Para ampliar los volúmenes de producción, se promoverá la conversión de un número mayor de productores y de zonas (municipios) productoras de maní, hacia la agricultura orgánica, pues estamos seguros que el mercado europeo y otros mercados internacionales están en franco crecimiento, beneficiando a la cadena de productores de maní y por ende a mejorar sus condiciones de vida.

Pro Leche prevé recaudar Bs 44 millones del impuesto a las bebidas alcohólicas

LUNES, 21 DE ENERO DE 2013 09:43 | ESCRITO POR ABI |

El director general de Pro Bolivia, Oscar Alcaraz, afirmó el lunes que el Fondo de Apoyo al Complejo Productivo Lácteo (Pro Leche) prevé recaudar este año 44 millones de bolivianos, por concepto del impuesto directo a la comercialización de cerveza y bebidas alcohólicas importadas, para fomentar la producción de leche en el país.

El Fondo Pro Leche recaudó el pasado año, por el impuesto directo a la comercialización de bebidas alcohólicas, 24 millones de bolivianos, de los cuales se han transferido a los productores 19 millones para incrementar el precio de la leche, con lo que tenemos previsto alcanzar para esta gestión 44 millones de bolivianos para desarrollar proyectos de apoyo al sector lácteo, explicó a los medios estatales.

Recordó que la Ley 204, aprobada el 15 de diciembre de 2011, a iniciativa del presidente Evo Morales, establece la retención de 10 centavos de boliviano en la comercialización de cada litro de cerveza y 40 centavos a las bebidas alcohólicas importadas.

Asimismo, Alcaraz explicó que los recursos recaudados serán utilizados en programas, proyectos y campañas de fortalecimiento al incentivo del consumo lácteo, en la población boliviana.

Señaló que, en esa marco, el trabajo de esa entidad estatal tiene un balance positivo respecto a fomentar la transformación de productos primarios para ponerlos a disposición de la población, para la alimentación de los niños en el desayuno escolar y para las regiones más pobres de Bolivia

Gobierno pretende recuperar la producción de cultivo de banano

LUNES, 21 DE ENERO DE 2013 09:36 | ESCRITO POR EL DIARIO |

Con la entrega de 1.555 bolsas de fertilizante nitrogenado (urea), de 50 kilogramos cada uno, a productores de banano del municipio de Chimoré (Cochabamba), el Viceministerio de Desarrollo Rural y Agropecuario pretende rescatar la producción de bananos con miras a su exportación.

“Se pretende recuperar alrededor de 259.200 plantas de banano de las 162 hectáreas afectadas (y) de esta manera garantizar el abastecimiento de este producto en el mercado nacional y procurar su exportación”, afirmó el viceministro de Desarrollo Rural, Víctor Hugo Vásquez.

Explicó que con este fertilizante agrícola se beneficiará a 30 familias damnificadas en las comunidades de Senda B y Villa Palmar del municipio de Chimoré que fueron afectadas por el fenómeno agroclimático adverso que dañó alrededor de 162 hectáreas del cultivo de banano, destinado para el consumo interno y externo.

Entre enero y noviembre de 2012, las exportaciones de banano a la República Argentina llegaron a \$us16,5 millones.

Las exportaciones totales de banano en 2012 fueron de 17,2 millones de dólares; mientras que en 2011, las exportaciones alcanzaron 20,38 millones de dólares. Las ventas de este producto a la Argentina representan el 95,68% con relación al total de las exportaciones hechas en 2012, según datos oficiales del Instituto Nacional de Estadística (INE).

Al respecto, el Viceministro de Desarrollo Rural y Agropecuario dio cuenta que el presupuesto asignado para la adquisición de la urea alcanza a los 435 mil bolivianos; de esta manera el Gobierno busca apoyar a los productores que se ven afectados por el fenómeno de El Niño y para que tampoco pierdan sus mercados de exportación.

La entrega de la urea se realizó a través de la Unidad de Contingencia Rural y en coordinación con el Viceministerio de Defensa Civil.