

# El yacón, el elixir de la dulzura de los Andes

Lucinda Jurquina Aguilera saca las hierbas crecidas alrededor de la planta del yacón.



25 familias de la comunidad tarijeña de Papa Chacra pasaron tres talleres para que sus campos vuelvan a producir la planta de yacón, raíz a la que se le atribuye cualidades curativas.

Texto: **Wilma Pérez Soliz**  
Fotos: **Ángel Illanes**

**S**e parece a la papa, pero su gusto dulce la asemeja a la caña de azúcar. Casi olvidada, la raíz dulzona andina emerge de la tierra en Papa Chacra, donde los comunarios iniciaron el rescate de una herencia milenaria dejada incluso antes de la época de los incas: el yacón.

Del promontorio de tierra, Virginia Flores saca un racimo de raíces y lo deposita en una canasta. Cerca, la voz gruesa de su esposo, José Santiago Flores, le gana al murmullo del río para explicar que el inicio de la siembra del yacón "será el primer paso para recuperar el dulce andino, legado de nuestros ancestros y que tiene muchas propiedades curativas".

En cuanto terminó la frase, la veintena de comunarios de Papa Chacra se apresuraron en señalar sus cultivos enclavados en los cerros que rodean la comunidad. En medio de los árboles y sembradíos de maíz, papa y arveja, algunos tallos del yacón pugnaban por salir de la tierra.

Pero llegar a Papa Chacra no es fácil, el camino de tierra serpentea por los empinados cerros, hasta llegar a la cima de uno, donde la temperatura es la más baja de la región. La neblina y las enormes rocas se abren de a poco para dar paso al descenso y mostrar los primeros grupos de ganado vacuno y cabrino. Conforme uno baja de la cumbre, el paisaje árido se transforma en vegetación tupida en las colinas que rodean al cañón donde se levantan las casas de la comunidad tarijeña.

Papa Chacra se encuentra a cuatro horas de viaje de la ciudad de Tarija, es parte del municipio de Uriondo, que pertenece a la provincia José María Avilés. De las

36 familias que viven en la comunidad, 25 son los beneficiarios del proyecto que impulsa la Fundación Puma. Ellos buscan la recuperación y aprovechamiento sostenible de la raíz andina dulce.

"Estamos contribuyendo a evitar la pérdida de especies y variedades de las raíces andinas, por ello la Fundación está aportando con 707.441 bolivianos y la contraparte de la comuna es de 187.955 bolivianos", explicó el técnico del proyecto, Imar Sánchez.

## La raíz transformada

A pesar de que no es precisamente agradable a la vista, el estatus de superproducto del yacón, que tiene una cáscara oscura y parece una papa alargada, se ha convertido en una promesa de alimentación natural para exportación.

La raíz es conocida en la región andina desde Venezuela hasta el norte de Argentina. Es una planta de la familia de los girasoles que produce raíces comestibles de pulpa crema o amarillo naranja. A diferencia de otras raíces y tubérculos almacena sus azúcares en forma de oligofructanos, es decir que no son metabolizados por el organismo y no aportan calorías.

Este relato es pasado de generación en generación entre los habitantes de Papa Chacra, quienes entre coplas, que abundan en la región, intentan sacar del olvido al yacón y en tono de broma aseguran que el consumo del tubérculo los mantiene en forma. Nada más andar por entre la gente se evidencia la versión, todos son de constitución delgada y pequeña.

El grupo de horticultores trabaja para que la planta, pariente del girasol, la dalia y el diente de león, se convierta en un producto culinario de avanzada, como los que ya se comercializa en otros países,

Mariano Flores muestra una semilla de yacón en su propiedad de Papa Chacra.



es decir, el yacón fresco, el deshidratado, la miel, las conservas, el escabeche y el té. Además, se consume crudo como fruta o con ensaladas vegetales y al horno.

Para alcanzar este objetivo los comunarios asistieron a tres talleres de capacitación donde recibieron técnicas agroecológicas para el manejo de los cultivos, además de la elaboración de abonos verdes, de biofertilizantes y caldos macerados para el control ecológico de las plagas y enfermedades.

"Estamos decididos a ser competitivos y vamos a producir mucho yacón para venderlo en el mercado de Tarija como alimento ya envasado, lo que nos permitirá tener más ingresos, manifestó el comunario Alcides Flores.

**La comunidad de Papa Chacra está a cuatro horas de viaje de la capital de Tarija, por una vía accidentada de tierra y con poco transporte público.**

Con lo aprendido en los talleres, los campesinos tarijeños iniciaron la siembra de los terrenos en septiembre y parte de octubre. Para la fecha en que la comisión técnica de la Fundación Puma realizó el viaje hasta Papa Chacra, a mediados de noviembre del 2008, las plantas empezaban a brotar en los terrenos húmedos. La primera cosecha de los tubérculos se realizará en junio y luego se procederá a la industrialización.

Cada beneficiario del proyecto cuenta con un área de 25 por 30 metros sembrados con yacón y llegarán a producir, en un cuarto de hectárea, de 50 a 60 quintales del producto. "Para cuando termine la cosecha, también estará concluida la construcción de la



Varias casas de Papa Chacra tienen fachadas de estuco contra vinchucas.



Una familia descansa luego de haber realizado las labores agrarias.