

LAS PAPAS DEL CIELO

POTATOES
IN THE SKY

TEXTO
IGNACIO MEDINA

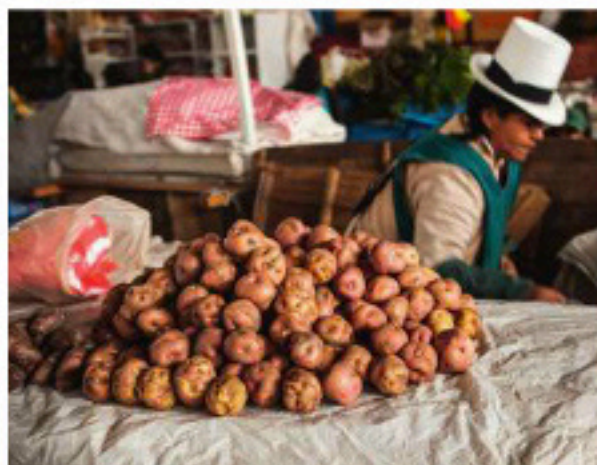
FOTOS
MARINA GARCÍA

ILUSTRACIONES
WILLY OLLERO

En Perú hay más de 3.000 variedades de patatas. Negras, alargadas, rosas, retorcidas... Descubre cómo se cultiva, a miles de metros de altura, la verdadera riqueza de los Andes

Peru has more than 3,000 varieties of potato, growing in all shapes, sizes and colours. Climb to the top of the Andes, and you'll meet the farmers who grow them on the roof of the world





>> El segundo legado es el compromiso con la naturaleza y las prácticas de la agricultura orgánica. Victoriano pertenece a la Asociación Nacional de Productores Ecológicos de Huánuco (ANPE), fundada en 1983 para apoyar el desarrollo de este tipo de cultivos y que ha propiciado mejoras en la producción y unos precios más competitivos. Las cosas marchan por buen camino. Por el momento, venden sus productos en Wong, la principal cadena de supermercados del país, pero los proyectos se acumulan. Hace un año empezaron a vender papas nativas a fabricantes de patatas fritas de bolsa, un proyecto que están desarrollando. El futuro no tiene límite para ellos. Al fin y al cabo cultivan a las puertas del cielo. 🍌

>> bin into a delicate, mellow morsel unlike anything I've tasted before.

The family is committed to organic farming techniques. Victoriano belongs to the Association of Organic Growers of Huánuco, founded in 1983 to support organic farming. The results have been significant improvements in production and better prices; things are moving along well. For now, they sell their products in Wong, the country's leading supermarket chain, but there are more projects in the pipeline. A year ago, they began to sell their native potatoes to crisps manufacturers and are thinking about going into business in that area. For them, the sky's the limit: after all, they're growing at the gates of heaven. 🍌



allo

Entroncada con las Huayro, la papa *Allo* tiene pulpa rosácea

This member of the Huayro family of potatoes has pinkish flesh

CHIPS ANDINAS ANDEAN CRISPS

MR CHIPS

185 GRAMOS
6,29 SOLES (1,88 EUROS)
Además de las fritas de siempre (*a la derecha*), las hay de todas las formas y colores imaginables en esta propuesta de carácter popular. Your standard crisp – but this brand also makes snacks from potatoes of all shapes and colours.



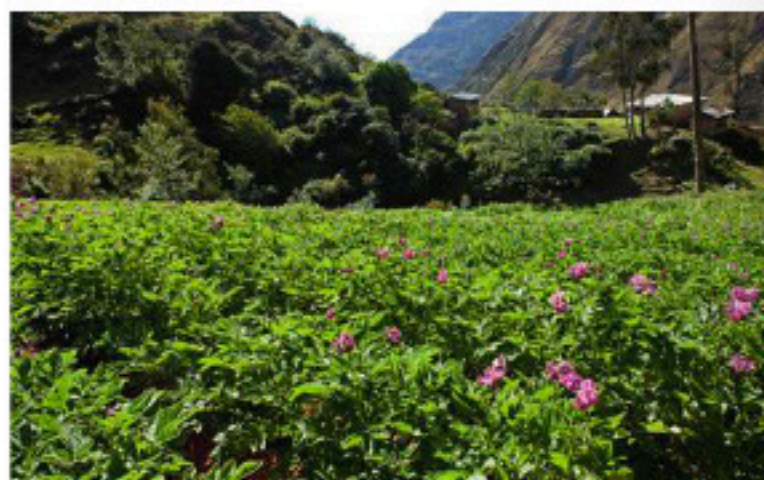
INKA CHIPS

142 GRAMOS
5,75 SOLES (1,65 EUROS)
Las más convencionales. Papas andinas, que pueden proceder de Perú o Bolivia, aderezadas con sal marina. A traditional, everyday crisp. Andean potatoes, sourced from Peru and Bolivia, seasoned with sea salt.



IVIVA LA PAPA!

142 GRAMOS
8,50 SOLES (2,40 EUROS)
Snack para auténticos sibaritas. Sin aditivos, gluten o grasas trans. Sólo patatas, aceite de girasol y sal. The real deal. No additives, gluten or trans fats. Just potatoes, sunflower oil and a sprinkling of salt.



SI QUIERE VIAJAR A LIMA

IBERIA DISPONE DE UN VUELO DIRECTO AL DÍA DESDE MADRID, Y CÓMODAS CONEXIONES PARA VIAJAR DESDE EL RESTO DE LOS DESTINOS DE SU RED. MÁS INFORMACIÓN, RESERVA Y VENTA DE BILLETES EN IBERIA.COM

IBERIA OFFERS A DIRECT FLIGHT FROM MADRID TO THE PERUVIAN CAPITAL EVERY DAY. IT ALSO OFFERS CONNECTING FLIGHTS FROM THE REST OF THE DESTINATIONS IN ITS NETWORK VIA T4 AT MADRID AIRPORT. MORE INFORMATION, BOOKING AND TICKET SALES AT IBERIA.COM



CULTIVAR COMO UN INCA

TOOLS OF THE TRADE

Tajilla

De tamaño medio, sirve para remover y levantar la tierra

The *tajilla* is used to dig and lift up the soil

Chaquitajilla

Alcanza los 2m de largo y con ella se bate el terreno

A two-metre harrow, used to churn and smooth the earth

Raucana

Es un arado de mano que se usa desde la época inca

This hand plough has been used since the time of the Incas



>> años de reposo. Al final, raramente pueden cultivar más de dos hectáreas al año, con las que obtienen una producción que ronda los 4.000 kilos.

La tierra puede mostrarse esquiva, pero también es generosa. En las tierras de la familia crecen más de 550 variedades de papa, de todas las formas y colores imaginables. Este tubérculo es el centro de su vida, un tesoro que están obligados a cuidar. Cuando le pregunto a Victoriano el porqué de tanto esfuerzo, dice: "Porque siempre fue así. Ya lo hacía mi padre, y antes el suyo. Yo empecé con 80 variedades y quiero llegar a mil". Cada productor le pone nombre a sus patatas. Victoriano utiliza referencias de la naturaleza o el nombre de quien le trajo la semilla: Caramarquina, Pukapampachay, Tumbay, Runtush, Sucre... Siente predilección por la Añaspawasa, que, traducida del quechua, significa "espalda negra".

Al terminar la escalada, encuentro a Amparo cocinando algo. Es una papa arrugada y larga de la que salen tallos de casi 15cm de longitud. Quita los tallos, la cuece con poca agua y convierten este alimento que nosotros hubiéramos tirado a la basura en un bocadito único: dulce, apacible y delicado. Al comerla encuentro uno de los sabores más increíbles que jamás probé. >>

>> potato and the third they grow other vegetables, followed by eight to 10 years of fallow.

This land is both miserly and generous. There are over 550 varieties of potatoes of every shape and colour imaginable growing on their farm; the potato is the focus of the family's life, a treasure they are bound to protect. When I ask Victoriano why so much effort, he says, "Because that's the way it's always been. It's what my father did and his father... I started out with 60 varieties, but my goal is to reach 1,000."

The farmers give their potatoes colourful and original names. Victoriano uses names that refer to nature or to the name of the person who brought him the seed: Pukapampachay, Caramarquina, Tumbay, Runtush, Sucre... his favourite is the Añaspawasa, which means "black back" in Quechua, the language of the Andean peoples. They sell some, eat some and use the rest as seed for the next crop, keeping them in straw-covered mesh bags in a small, dark storehouse.

At the house, I find Amparo busy preparing a long, wrinkled potato with sprouts measuring almost 15cm long. She removes the sprouts and cooks it in a little water, turning something that I'd have thrown in the >>

*semilla negra
rotación rotado*



La Imilla Negra es ideal para cocer en agua y preparar cremas o sopas

The Imilla Negra is ideal for use in soups or as mashed potatoes



pali rosada

La patata Pali Rosada es pequeña, con la pulpa blanca y de textura suave

The small Pali Rosada variety has white flesh and a soft texture



BELMOND SANCTUARY LODGE, MACHU PICCHU

DISCOVER OUR WORLD

WE INVITE YOU TO DISCOVER OUR COLLECTION OF EXCEPTIONAL TRAVEL EXPERIENCES IN THE WORLD'S MOST REMARKABLE LOCATIONS. INDIVIDUAL, INSPIRED, AND IMAGINATIVE, THE WORLD OF BELMOND IS A WORLD LIKE NO OTHER.

OUR EXCEPTIONAL PERUVIAN EXPERIENCES

- Peru, Cusco, **Belmond Hotel Monasterio**
- Peru, Machu Picchu, **Belmond Hiram Bingham train**
- Peru, Cusco, **Belmond Palacio Nazarenas**
- Peru, Machu Picchu, **Belmond Sanctuary Lodge**
- Peru, Lima, **Belmond Miraflores Park**
- Peru, Sacred Valley, **Belmond Hotel Rio Sagrado**

Reservations: +51 (1) 610 8300 | email: perures.fits@belmond.com



BELMOND

HOTELS | TRAINS | RIVER CRUISES | JOURNEYS | BELMOND.COM

Victoriano Fdez. y sus papas viven a 3.800m de altura, en los Andes

Victoriano Fernández and his potatoes live at 3,800m up in the Andes



>> Mayo de Huayllacayán, asomando por una esquina del siguiente monte. Y la papa, claro. Pequeñas parcelas en activo, como las que acabo de encontrar en pleno ascenso, iluminadas por flores de color violeta, y otras en reposo.

Porque cuando llegas a Perú, lo primero que descubres es la papa nativa. La original. Los peruanos la defienden orgullosos como parte esencial de su despensa. Les sobran los motivos: en medio de los Andes, se sitúa el origen de la *solanum tuberosum*, el tubérculo que el resto del mundo conoce como patata, pero que aquí es diferente a lo que hayamos visto nunca antes. Hoy, pueden ser redondas; mañana, alargadas; otras veces, retorcidas; y, casi siempre, chicas. Las formas de la papa pueden sorprender, pero sus cifras marean. En los Andes crecen alrededor de 3.000 variedades, 2.500 de las cuales son comestibles. Casi todas se cultivan entre Perú y Bolivia. Muchos peruanos vibran cuando hablan de sus cultivos. Entre ellos, destaca el renombrado chef Gastón Acurio, impulsor del movimiento culinario que ha lanzado la imagen >>

>> important signs of identity; it is our legacy. The potato forms the foundation of a partnership between cooks and producers that aims to put the potato into the spotlight, encouraging its use in our cuisine.'

We encounter Victoriano, a man of few words, on the roadside. He simply waves and points to the mountain peak: there, 700m higher up, is his home. We'll make the final leg of the journey on foot. It's a tough haul for a city boy like me. Tatiana - Victoriano's youngest daughter - scampers up and down, waiting for the rest of us to catch our breath. Their home is 100m beyond the spring that supplies them with water, in the middle of an open space looking out on a mind-blowing landscape. The house, with thatched roof and wood-and-adobe walls, may be humble but it's in the most spectacular of settings: mountain peaks so close you feel you could reach out and touch them, abandoned hamlets, forests, meadows and the two closest villages: Pampas, right across the abyss, and Tres de Mayo de Huayllacayán, peeking round the corner of the next mountain over. Potato-filled plots - like the two I've just >>



Overa

La Overa es una variedad de patata ideal para hacer ñoquis y purés

The Overa variety is ideal for making gnocchi and mashed potato



Ajahuiri

Tras la liofilización natural, la Ajahuiri deshidratada pasa a llamarse chuño

The Ajahuiri is a good potato for freeze-drying, when it's called a chuño



Amparo Ramos
aprovecha las papas
arrugadas y con
tallos para cocinar

Amparo Ramos
removes the stems
from wrinkled
Andean potatoes



ES

La carretera recorre 38 kilómetros desde Huánuco, en la vertiente oriental de los Andes centrales y a unos 350 de Lima, en una subida constante hacia el infinito. Después de más de dos horas apretujados en un taxi, pasamos de los apacibles 1.800m de altura en los que se encuentra la localidad de Huánuco, a los 3.100 del punto de reunión con Victoriano Fernández,

en Monte Azul. Hombre de pocas palabras, simplemente saluda y señala con el dedo hacia lo alto del monte.

Allí, 700m por encima nuestro, está su hogar. Es un camino duro y exigente para alguien de ciudad. Tatiana, la hija menor de Victoriano, lo recorre trotando, subiendo y bajando mientras espera a que el resto recupere el aliento. La casa en la que vive junto a su esposa, Amparo Ramos, aparece cien metros más allá del manantial que les da agua, en medio de una campa abierta a un paisaje estremecedor. Su hogar es humilde -paredes de adobe y madera, con techo de paja. Frente a él, se extienden las impresionantes cumbres, varios caseríos abandonados, un bosque, prados y los dos poblados más cercanos: Pampas, al frente, al otro lado del abismo, y Tres de >>

EN

It's a 38km drive from the town of Huánuco, east of Peru's central Andes, to the summit of Monte Azul, and I've been crammed in a taxi for two hours now, making the ascent up hairpin turns at nose-bleed heights. My destination? The home of Victoriano Fernández and Amparo Ramos, farmers living where the mountain peaks meet the heavens, high above the rest of the world - 3,800m up, to be exact. This tough terrain in the heart of the Andes is the cradle of *Solanum tuberosum* - that's the potato to you and me. Victoriano is the latest in a long line of Fernándezes to head the family's potato farm, sprawled over 60 sloping hectares. As a cook back in Huánuco said before I set out, 'If you dare to climb up to their house, you'll understand our Andean potato.' And dare I did.

The Peruvian *papa* is the great-grandmother of potatoes everywhere, and an essential part of local cuisine. Some 3,000 varieties of potato - 2,500 of which are edible - grow in the Andes, mostly in Peru and Bolivia. Their shapes can be surprising - round, elongated, twisted; some are unlike any potato you've ever seen. To Peruvians they are a source of pride. In the words of chef Gastón Acurio, credited with bringing Peruvian food onto the world stage, 'The native potato is one of our most >>



huacón
negra

La Negra es una patata harinosa y algo dulce, que se dora muy bien

The black potato is mealy and a little bit sweet. It browns nicely



Desde hace 7.000 años, en los Andes florece la flor de la papa nativa

For 7,000 years, the native potato flower has bloomed in the Andes mountains

Las 60ha de los Fernández dan 4mil kilos de papas al año. A la dcha., el chef Gastón Acurio

The Fernándezes' 60ha produce 4,000kg of spuds a year. Right: chef Gastón Acurio



>> de Perú al mundo. "La papa nativa es una de nuestras principales señas de identidad; es un patrimonio. Cocineros y productores han sellado una alianza para darle visibilidad y difundir su uso en la cocina. Sólo así podremos conservarla", cuenta.

La finca de los Fernández, en Monte Azul, tiene unas 60 hectáreas, pero únicamente cultivan dos cada año. Una parte es de bosque. Proporciona vida, sustento -caza y combustible- y una forma de entender la comunión con la naturaleza. Otra se dedica a pastos, imprescindibles en una finca que parece una sucursal del Arca de Noé. Un caballo, algunas vacas, un toro, cerdos, ovejas, pavos, gallinas y perros conviven en armonía. Proporcionan alimento y vestimenta -a estas alturas, la supervivencia depende de la autosuficiencia-, pero sobre todo son la cuenta de ahorros que ha pagado la universidad de los cuatro hijos mayores de Victoriano y Amparo. Tatiana, la quinta, quiere estudiar Agronomía. Y quedan 20 hectáreas para las papas nativas, aunque el aire enrarecido y la pobreza de los suelos de la región cobran su propio peaje. Un año se prepara la tierra cultivando grano; al año siguiente llega la papa; la tercera cosecha se dedica a distintas legumbres; y, por último, vienen ocho o diez >>

>> found as I climb - delight the eye, dappled as they are with violet-coloured flowers, while others lie fallow.

Of the Fernándezes' 60 hectares, only two a year are cultivated; the soil is fragile, and can't be sown year after year, so some patches are worked while others lie fallow. One part is forested and provides game and wood. Another is dedicated to pasture, essential for a farm that seems like a branch of Noah's Ark: a horse, some cows, a bull, pigs, sheep, turkeys, chickens and dogs all live together in happy harmony. They provide food but - more importantly - they are sold to help build the savings account that has paid for the university studies of the four eldest children. The fifth, Tatiana, wants to do agronomy. Twenty hectares are for native potatoes, but the thin air and the poor soil take their toll. The first year, the land is prepared by growing grain, the following year it's the turn of the >>



chacarera

Redonda, de tamaño mediano y muy sabrosa. Así es la Chacarera

The Chacarera variety is round, medium-sized and very tasty



yari

Es habitual ver a los peruanos comer patatas Yari con queso

Peruvians will often eat the Yari potato with cheese



pali blanca ojos rojos

Las manchas de la piel de la Pali Blanca Ojos Rojos justifican su nombre

The Pali Blanca Ojos Rojos gets its name from the red stains all over its skin



huacico colorada

La Colorada se consume mucho en las Islas Canarias con mojo picón

The Colorada is popular in the Canaries, eaten with spicy mojo sauce