

# La crisis de la papa : idolatrada, quemada, despreciada

Autor(en): **Bertolami, Silvio**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **23 (1996)**

Heft 4

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-909182>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Una vez por año la papa es centro de las atenciones. Por ello Pro Campesino, la organización de relaciones públicas de los campesinos suizos inventó la fiesta «Härdöpfelfest». Adolf Ogi, consejero federal criollo, no sólo

Silvio Bertolami\*

inauguró esta fiesta en agosto de 1995, sino que comprobó públicamente que sabe pelar papas.

Este fruto ovalado necesita urgentemente este tipo de honras. En 1994, su cosecha fue muy baja y en 1995, se registró un récord negativo de dimensiones históricas: 632.000 toneladas que equivalen a la cosecha de papas más baja desde 1939 o sea desde hace más de medio siglo.

La miseria es tan alarmante que la comisión encargada de la calidad de las papas se vio obligada a reducir su tamaño mínimo el año pasado. Desde entonces, las clases Charlotte y Nicola valen como papas de consumo de mesa, aún cuando su diámetro es de 30 en vez de 35 mm. Para las demás papas que se consumen frescas, la comisión bajó el diámetro de 42.5 a 40 mm.

En los últimos años, las cosechas de papa han sufrido por la influencia del tiempo, ya sea por las ondas de calor, por las inundaciones o por las lluvias torrenciales. No obstante, lo que aún es más perjudicial para su popularidad es que últimamente las costumbres de los consumidores han cambiado drásticamente. Los ecónomos la designan como «producto inferior» lo que quiere decir que es uno de los productos cuyo uso se reduce a medida que crecen los ingresos familiares. En el pasado, los habitantes suizos consumían hasta 170 kg de papas per cápita y año, en 1970 ya no eran sino 53 kg. Entretanto el consumo anual ha llegado a 40 kg, lo que equivale (hasta el momento) al punto más bajo en la historia de la papa.

### Típico para Suiza

La papa está muy lejos de ser un invento suizo y al contrario de lo que sucede

\*Este artículo apareció en la «Weltwoche» del 11.1.1996. Resumen: AB

La crisis de la papa

# Idolatrada, quemada, despreciada

**Las cosechas son más grandes, las ventas incrementan y el consumo de víveres aumenta en Suiza. Sólo la papa ha perdido su popularidad.**



Caricatura: Judith Bärtschi)

con los chocolates, el queso, los relojes o las máquinas, las y los suizos no hemos alcanzado fama mundial con la papa. Pero como nuestro alimento básico más importante durante los últimos 250 años, como medida contra el hambre y como punto de enfoque del rearme psicológico en tiempos de guerra, la papa se convirtió (al igual que la neutralidad y el federalismo, la defensa armada y los 4 idiomas oficiales) en parte intrínseca de la vida helvética.

La importancia inminente de la papa en tiempos de crisis se ve en la Segunda Guerra Mundial cuando la «Batalla del Cultivo», como se llamó el plan implementado por el consejero federal Wahlen, convirtió en campos de cultivo de papa los jardines privados, los campos de golf y las orillas de los ríos y lagos, inclusive el parque de la Grange en Ginebra y la Sechseläutenwiese en el Bellevue de Zurich. La producción

aumentó en un 160% a 1.8 millones de toneladas; per cápita se consumieron 150 kg de papas.

### Sana y barata

A fines del siglo XVI, cuando la papa fue importada de Sudamérica a Europa, tuvo grandes dificultades en establecerse en Suiza. En los siglos pasados se decía que la papa fomentaba la esterilidad en las mujeres, producía sífilis, lepra y tuberculosis de las glándulas linfáticas, envenenaba el suelo y contribuía a la estupidez. Los ricos además pensaban que este alimento sólo debía ser consumido por los pobres y castigaban a sus hijos cuando por curiosidad probaban la fruta prohibida. A mediados del siglo XVIII, ciertos aristócratas

criticaron que la Confederación tuviera que importar 1/3 de los cereales consumidos. Para ellos, esta cuestión tenía que ver con la independencia misma del país. No obstante, no fueron tan lejos como el rey Federico I de Prusia, que amenazó a sus súbditos con cortarles la nariz y las orejas si no comían papas.

Está comprobado que la papa tiene tantas proteínas como las

habas de soja, o sea bastantes más que el maíz y los cereales. Por ello dicen sus aficionados que es «el medio más eficiente de convertir materia vegetal, tierra, agua y trabajo en alimento». Como es muy barata es ideal para que los aficionados a la jardinería la planten.

### Papas preparadas

A pesar de todas sus ventajas, en muchos hogares y restaurantes la papa ya no aparece sino en forma ya preparada. En vez de «Geschwellten», «Röschti» hecho en casa y puré de papas fresco, el ser humano moderno, cuyo ideal es el «American way of life», consume por lo menos 1/4 de las papas que consume como alimento preparado, a saber: papas fritas y gratines congelados, ensalada de papa que viene en bolsas de aluminio y «Röschti» enlatado.

Antes idolatrada, hoy en día quemada o despreciada: ni siquiera los productos preparados alcanzan a parar la caída de la papa. ■