

Papa agroecológica: ¿el plato de la salvación?

En su cuarta temporada, este programa productivo comienza a echar raíces en la provincia espiritana, fundamentalmente en el municipio de Cabaiguán

Texto y fotos: Elsa Ramos Ramírez

El embullo y el riesgo que hace un año llevaron a Anieskin de la Cruz Yanes —tabacalero por excelencia de la Empresa Municipal Agroindustrial Cabaiguán— a sembrar en sus tierras la primera hectárea de papa agroecológica o de bajos insumos se multiplicó por cinco en la actual campaña.

“Ya coseché las 4 hectáreas y en breve recogeré la llamada de balance. En la primera promedí unas 15 toneladas por hectárea. Este año ha sido mejor, pues ha llovido menos. A la papa le agrada que le eches el agua que lleva. Con las tiendas que se han creado tenemos más acceso a productos químicos que usamos en combinación con los ecológicos y da resultados. Es un cultivo que nos gusta porque es un ciclo muy corto, a los tres meses ya estás cosechando. Con la otra espero obtener 20 toneladas por hectárea”.

LA CUARTA TEMPORADA

En su cuarta temporada, la papa agroecológica o de bajos insumos ha echado mejores raíces en la provincia. “Sembramos 38.8 hectáreas, de unas 30 el pasado año. La mayor parte (32 hectáreas) se concentra en Cabaiguán y el resto en La Sierpe y Sancti Spíritus —refiere Servando Martínez Hernández, especialista de papa de la Delegación Provincial de la Agricultura—. La cosecha está en su fase final, pues la papa se sembró en los primeros días de noviembre y estimamos un rendimiento de entre 12 y 13 toneladas por hectárea. Además del apoyo de la dirección nacional, con la contribución de muchos factores, logramos guardar unas 33.9 toneladas para semilla, que implica una total soberanía de los productores”.

Guardar la simiente da la posibilidad de sembrar temprano la papa, como esta que inició en noviembre y ya se está cosechando. A fin de garantizar una quinta temporada, cerca de 80 toneladas (el doble de este año) serán conservadas en el frigorífico espiritano. “Eso nos daría total independencia con respecto a lo que pueda dar el ministerio, aunque debemos dejar claro que necesitamos mucho más, ya que aún no se cubren las necesidades que tenemos”.

Con esa visión, el campesino Javier Marín Álvarez, de la CPA Aramis Pérez, repitió la experiencia que inició el año pasado. “Empecé con tres hectáreas y ya tengo 10. Cuento con más experiencia, he buscado información, me han ayudado y espero tener mejor rendimiento. Hay que tener mucho cuidado con ella, estar en el campo, día a día, si te ponen la corriente de tres a cinco de la madrugada, hay que arrancar la máquina a esa hora. Es uno de los cultivos más nobles que hay, no es lo mismo una malanga de un año que la papa que en tres meses ya te da”.

SOBERANÍA ALIMENTARIA LOCAL

“No tengo dudas de que la papa cultivada con métodos y prácticas ecológicas puede ser un contribuyente importante para la soberanía y la seguridad alimentaria local —asegura el doctor en Ciencias Giraldo de Jesús Martín, jefe del programa nacional—. No depende de que tenga que venir el barco con las semillas si las guardas, ni de que haya o no fertilizante, pues le puedes



Guardar la simiente da la posibilidad de sembrar temprano la papa.

aplicar alternativos. Lo mismo pasa con los plaguicidas, ya que puedes echar medios biológicos producidos en Cuba”.

Con ese concepto, Cabaiguán lideró este proyecto en la provincia gracias a una combinación de cultura campesina, potencialidad financiera de los productores y garantía de semilla. “Aumentamos 10 hectáreas en relación con la pasada campaña y para la próxima queremos llegar a 40 —refiere Daniel Martínez Valdivia, especialista de Cultivos Varios de la Empresa Municipal Agroindustrial cabaiguanense—. Fue un trabajo mancomunado de la empresa, la Delegación de Agricultura, de la ANAP, el Gobierno, el Partido, la Estación Territorial de Protección de Plantas, y logramos convocar a los productores en dependencia de la cantidad de semilla guardada y de la asignación del nivel central de la semilla nacional y de la importada. Aquí hay buenas tierras, pero Cabaiguán tiene una cultura agrícola transmitida de generación en generación. Y lo otro es la consagración del campesinado, que se ha sacrificado en estos momentos difíciles en medio de la contingencia energética. Casi todos han tenido que regar agua cuando viene la luz y lo han hecho hasta de madrugada”.

Con tal respaldo productivo y de acuerdo con los preceptos de soberanía y autoabastecimiento del programa, Cabaiguán logró cubrir todas sus tiendas y expender el producto en varios centros de trabajo e instituciones de Salud y Educación. “Previo a la campaña, se reunieron el Gobierno, Comercio, la Agricultura y la empresa, y se vinculó a cada productor con un grupo de bodegas de acuerdo con la potencialidad de cada uno y la cantidad de consumidores, y se determinó que alcanzaba para repartir a 5 libras por cada habitante del municipio”.

Pero esa soberanía no llegó a todas las cocinas. “Este es un cultivo que tiene una cultura arraigada de grandes insumos y así llega a Sancti Spíritus —comenta Servando—. Hoy no tenemos esos recursos. Desde el 2011 la provincia dejó de sembrar papa e, incluso, perdió los equipos especia-

lizados al dejarse de producir tantos años.

“¿Qué sucede? Comenzamos con productores que realmente, con excepción de Enrique Izquierdo, en Taguasco, no tenían cultura de sembrarla. Los agricultores emprendieron la tarea con la capacitación que nos dio el proyecto y logramos un rendimiento de 16 toneladas, aunque en áreas más pequeñas. El año pasado teníamos 33 productores y hoy son 22. Hay que lograr que haya muchos campesinos involucrados; la respuesta del cultivo no está en el paquete tecnológico que no tenemos, sino en las atenciones, en los cuidados extremos, no es lo mismo trabajar en un área mayor que enfocarse en las pequeñas áreas, pero falta mucho aún”.

PURÉ DE PRECIOS

Con la coexistencia en el mercado de varios vendedores, la papa adquiere diferentes precios: desde los 200 o más en el mercado informal, que tiene disímiles proveedores, hasta los 80 a la que se vendió de bajos insumos en bodegas de Cabaiguán, La Sierpe y Sancti Spíritus, y la de balance nacional, que se venderá a 11 pesos la libra.

¿Por qué 80 pesos de un lado y 11 del otro? En la agroecológica, al ser un cultivo sin protección de paquete tecnológico, el productor tiene que comprar todo al precio que lo encuentre y en muchas áreas se paga la jornada a razón de 1 200 pesos la mañana y 1 000 la tarde. “A los productores económicamente les es factible —considera Martínez Valdivia—, al final sacan sus propias cuentas, y les da alrededor de un 50 por ciento de ganancia de la producción total”.

Matemática en mano, Anieskin De la Cruz lo corrobora. “Cuando sacas la cuenta de lo que cuesta, lo que lleva, la semilla, te da para comprar el producto, cubre los gastos, te da mitad por mitad de ganancia. La de balance nacional nos la van a pagar a 8 pesos, pero es un compromiso con el pueblo”.

“Esta papa convencional le va a dar

pérdida a la gente —asegura Servando—, ha sido difícil convencer a los productores, pero lo han asumido. En el caso de la agroecológica, tanto los precios de venta como los lugares donde se distribuye se hace a través del Gobierno, en los comités de concertación se aprobó a 80 pesos la libra y no tiene nada que ver con los 11 pesos a que se venderá la de balance nacional”.

¿LA SALVACIÓN?

El programa de papa agroecológica se fomenta básicamente en cinco provincias y, de 40 hectáreas en el primer año, en el 2024 se cerró con 180. Al decir del doctor Giraldo, en Los Palacios, Pinar del Río, por ejemplo, la producción el año pasado respaldó la venta de 15 libras per cápita. “Producir papa convencional entre la semilla y los productos del paquete tecnológico le cuesta al país entre 30 y 40 millones de dólares —apunta—. Por eso la proyección es esta otra alternativa, con la idea de crear una semilla biotecnológica en Cuba para lograr una soberanía tecnológica total. La intención es que cada provincia cree las condiciones para producir su semilla”.

Casi paralelo a la papa agroecológica, se produjo el regreso a tierras espiritanas de la papa convencional, que se sembró en todos los municipios, excepto Trinidad, territorio que será beneficiado con la producción de Yaguajay. Al estar protegida por un paquete tecnológico y ser de balance nacional, se prevé que se distribuya a 3 libras por consumidor a 11 pesos.

Pero la tabla de salvación sigue siendo la variante agroecológica, que ha crecido en Sancti Spíritus: de 8 hectáreas en su primera temporada a cerca de 40 en la cuarta. A pesar del incremento, los platos espiritanos siguen necesitando más papa y menos números: “Vamos creciendo, pero estamos lejos de poder garantizar en toda la provincia lo que hoy Cabaiguán logra. Esto hay que llevarlo a cada municipio. Es una deuda que tenemos”, sentencia Servando.



Los rendimientos han aumentado de una cosecha a la otra.