

Emprendedora produce milenario grano que hoy comen los astronautas de la NASA

Cristina Pizarro, de la comuna de Cabildo, en la Región de Valparaíso dejó atrás su vida anterior y comenzó un viaje que la llevó a replantearse y dedicarse en cuerpo y alma a una planta milenaria y nutritiva. Llevaba varios años trabajando en Santiago y el estrés la tenía agotada, así que decidió regresar a su tierra natal, en el Valle de Alichahue, donde, en medio de su trabajo en talleres de desarrollo personal, se enfocó en crear *Amaranto Mundos*, emprendimiento que comenzó tímidamente, con diez hileras de cultivos, y que hoy ya es todo un éxito, con dos hectáreas sembradas en las que estos días se espera cosechar una tonelada y media del pseudocereal (el grano es similar al de los verdaderos cereales, pero no cabe dentro de este grupo vegetal).

"Con el tiempo se fue dando todo. Me trajeron unas semillas y después de dos años comencé a cultivarlas casi por hobby. La gente me empezó a buscar y no he parado más. He dejado mi vida en la tierra", comenta Cristina.

Conocido también como *kiwicha*, el amaranto se cultiva en América desde hace siete mil años, principalmente en México, Perú y Bolivia, y durante siglos sirvió de alimento a las poblaciones indígenas. En el último tiempo también lo producen China, Estados Unidos y la India, por sus ricas propiedades alimentarias.

(...) El que forme parte de la dieta de los astronautas no es antojadizo. Fue seleccionado por la NASA por su enorme valor nutritivo, su aprovechamiento integral y su breve ciclo de cultivo a partir del viaje del transbordador Atlantis de 1985, cuando germinó y floreció durante el vuelo orbital de la nave.

Una de las principales motivaciones que llevaron a Cristina a encaminar su sueño de cultivar amaranto, según cuenta, fue el apoyo que le brindó el INDAP (Instituto de Desarrollo Agropecuario), que en 2009 recién comenzaba a funcionar en la comuna de Cabildo. (...)

La comercialización la realiza principalmente a través de entregas directas en La Liga y Cabildo, en las ferias de Indap y por la venta a otros microempresarios que producen barritas energéticas: "Quiero que el valle de Alichahue se identifique por sus plantaciones de amaranto como alternativa a otros cultivos y constituir una empresa importante para llegar masivamente a negocios de Santiago y regiones", dice con convicción.

El director de INDAP Valparaíso, Helmuth Hinrichsen, afirma que uno de los lineamientos estratégicos del servicio es potenciar los emprendimientos que incorporen innovación y desarrollen productos con valor agregado, "como el de Cristina, que gracias a su visión, perseverancia y los instrumentos de fomento que le hemos brindado ha fortalecido su producción y ha hecho su sueño realidad".

Samuel Romo, *La Nación* (diario chileno), 19.02.2016

Posibilidad de presentación oral
Emprendedora produce milenario grano que hoy comen los astronautas de la NASA

INTRODUCCIÓN

Artículo del diario chileno *La Nación* – febrero de 2016 – tema = el destino de una chilena que apostó por abandonar la ciudad para cultivar una planta milenaria, el amaranto, y obtuvo un éxito comercial.

SÍNTESIS

1) **¿Qué?** Cristina Pizarro, exitosa directora de *Amaranto Mundos*, sociedad que cultiva y exporta el amaranto.

2) **¿causas?** Tras años trabajando en Santiago con mucho estrés, decidió regresar a su tierra natal para dedicarse en cuerpo y alma al *kiwicha* (amaranto) - planta milenaria y nutritiva (pseudocereal), desde hace 7000 años, principalmente en México, Perú y Bolivia - durante siglos sirvió de alimento a los indígenas - aprovechamiento integral y breve ciclo de cultivo -- ella comenzó tímidamente, casi por hobby, a partir de semillas que le trajeron, con diez hileras de cultivos, y poco a poco se fue ampliando la actividad - apoyo del INDAP a la empresa de Cristina Pizarro - comercialización a través de entregas directas localmente, en las ferias de INDAP y por la venta a otros microempresarios que producen barritas energéticas - amaranto = alternativa a otros cultivos

3) **¿consecuencias?** hoy ya es todo un éxito, con dos hectáreas sembradas en las que estos días se espera cosechar una tonelada y media - también lo producen China, Estados Unidos y la India, por sus ricas propiedades alimentarias – *Kiwicha* seleccionada por la NASA por su enorme valor nutritivo para dieta de los astronautas - visión, perseverancia y ayuda del INDAP ha fortalecido su producción y ha hecho su sueño realidad

Pistas de COMENTARIO

1. **Los granos andinos** (ver complemento 1): *quinua*, *cañihua* y *kiwicha* (amaranto), en un primer tiempo rechazados y condenados por los conquistadores españoles, por ser comida de los "indios" (también lo fue la patata), resultan ser ahora pseudocereales muy cotizados al nivel planetario, hasta tal punto que cuesta encontrar quínoa en algunas tiendas biológicas solidarias. Ya se cultivan estos granos muy lejos de la zona histórica de los Andes (como le pasó al maíz, que hoy se cultiva en todas las latitudes), por sus cualidades nutritivas excepcionales y su resistencia a todos los climas. Como lo señala el artículo, incluso se consiguió hacer crecer amaranto en el transbordador Atlantis de 1985, cuando germinó y floreció durante el vuelo orbital de la nave. Esta curiosa propiedad del grano andino abre perspectiva para los vuelos espaciales de larga duración. Patata, maíz, quinua o *Kiwicha*: podemos hablar de la revancha de los cultivos americanos que en un primer momento tanto despreciaron los europeos.

2. **Urbanización en América Latina:** el caso de Cristina Pizarro resulta marginal, porque la tendencia de fondo es lo contrario, una aglomeración humana irracional para acercarse a los centros de trabajo, también cada vez más centralizados. Abandonar la vida urbana para volver al campo no puede entenderse a menos de encontrar una actividad económica viable e incompatible con un entorno urbano, como el caso señalado en el artículo. América Latina se caracteriza por ser una de las zonas más urbanizadas del mundo, donde el 82% de la población vive en contextos urbanos, solo por detrás de América Anglosajona y Europa, en particular en países como Venezuela, Uruguay, Argentina, Colombia y Chile, donde cerca del 90% de la población es urbana. En cambio, en países como Honduras, Bolivia o Guatemala, el porcentaje de rurales puede superar el 50% de la población ("población urbana" = que vive en núcleos de más de 2500 habitantes, con electricidad y comercio).

Pistas de CONCLUSIÓN

Una historia optimista, pero que es el contraejemplo de la realidad general de los países americanos.

Posibilidad de presentación oral

Emprendedora produce milenario grano que hoy comen los astronautas de la NASA

INTRODUCCIÓN

Artículo del diario chileno *La Nación* – febrero de 2016 – tema = el destino de una chilena que apostó por abandonar la ciudad para cultivar una planta milenaria, el amaranto, y obtuvo un éxito comercial.

SÍNTESIS

- 1) **¿Qué?** Cristina Pizarro, exitosa directora de *Amaranto Mundos*, sociedad que cultiva y exporta el amaranto.
- 2) **¿causas?** Tras años trabajando en Santiago con mucho estrés, decidió regresar a su tierra natal para dedicarse en cuerpo y alma al *kiwicha*

(amaranto) - planta milenaria y nutritiva (pseudocereal), desde hace 7000 años, principalmente en México, Perú y Bolivia - durante siglos sirvió de alimento a los indígenas - aprovechamiento integral y breve ciclo de cultivo - ella comenzó tímidamente, casi por hobby, a partir de semillas que le trajeron, con diez hileras de cultivos, y poco a poco se fue ampliando la actividad - apoyo del INDAP a la empresa de Cristina Pizarro - comercialización a través de entregas directas localmente, en las ferias de INDAP y por la venta a otros microempresarios que producen barritas energéticas - amaranto = alternativa a otros cultivos

3) **¿consecuencias?** hoy ya es todo un éxito, con dos hectáreas sembradas en las que estos días se espera cosechar una tonelada y media - también lo producen China, Estados Unidos y la India, por sus ricas propiedades alimentarias – Kiwicha seleccionada por la NASA por su enorme valor nutritivo para dieta de los astronautas - visión, perseverancia y ayuda del INDAP ha fortalecido su producción y ha hecho su sueño realidad

Pistas de COMENTARIO

1. Los granos andinos (ver complemento 1): *quinua*, *cañihua* y *kiwicha* (amaranto), en un primer tiempo rechazados y condenados por los conquistadores españoles, por ser comida de los "indios" (también le fue la patata), resultan ser ahora pseudocereales muy cotizados al nivel planetario, hasta tal punto que cuesta encontrar quínoa en algunas tiendas biológicas solidarias. Ya se cultivan estos granos muy lejos de la zona histórica de los Andes (como le pasó al maíz, que hoy se cultiva en todas las latitudes), por sus cualidades nutritivas excepcionales y su resistencia a todos los climas. Como lo señala el artículo, incluso se consiguió hacer crecer amaranto en el transbordador Atlantis de 1985, cuando germinó y floreció durante el vuelo orbital de la nave. Esta curiosa propiedad del grano andino abre perspectiva para los vuelos espaciales de larga duración. Patata, maíz, quinua o Kiwicha: podemos hablar de la revancha de los cultivos americanos que en un primer momento tanto despreciaron los europeos.

2. Urbanización en América Latina: el caso de Cristina Pizarro resulta marginal, porque la tendencia de fondo es lo contrario, una

aglomeración humana irracional para acercarse a los centros de trabajo, también cada vez más centralizados. Abandonar la vida urbana para volver al campo no puede entenderse a menos de encontrar una actividad económica viable e incompatible con un entorno urbano, como el caso señalado en el artículo. América Latina se caracteriza por ser una de las zonas más urbanizadas del mundo, donde el 82% de la población vive en contextos urbanos, solo por detrás de América Anglosajona y Europa, en particular en países como Venezuela, Uruguay, Argentina, Colombia y Chile, donde cerca del 90% de la población es urbana. En cambio, en países como Honduras, Bolivia o Guatemala, el porcentaje de rurales puede superar el 50% de la población ("población urbana" = que vive en núcleos de más de 2500 habitantes, con electricidad y comercio).

Pistas de CONCLUSIÓN

Una historia optimista, pero que es el contraejemplo de la realidad general de los países americanos.

Complemento 1: *La quinua se aleja de los Andes*

La demanda internacional ha multiplicado la cotización de los granos andinos, abriendo nuevos marcos de producción

Los primeros españoles que llegaron al altiplano andino encontraron la *quinua*, la *cañihua* y la *kiwicha*, y lanzaron una cruzada contra ellas. Promulgaron la erradicación de los cultivos y penaron el consumo. Algunas teorías tratan de explicarlo en el uso de estos tres productos en las ceremonias religiosas de las comunidades quechuas y aymaras que poblaban la región. También se habla de medidas tendentes a mermar una dieta que aportaba vitalidad y energía a los habitantes de las tierras sometidas. Bien pudiera ser. Hoy sabemos que la *quinua* contiene el doble de proteínas que cualquier otro grano, aportando además altas cantidades de ácido linoleico, y que la *kiwicha* es el único grano en el mundo que contiene todos los aminoácidos imprescindibles para la vida. En otros lugares se la conoce como amaranto y su origen se sitúa, hace más de 4.000 años, en plena cordillera andina.

(...) Hasta la segunda mitad del siglo XX, el consumo y la producción de quinua se concentraba en el altiplano andino, concretándose

fundamentalmente en Bolivia, donde la quinua real está protegida por una denominación de origen desde 2014, y en Perú, mientras en Chile se desarrollaba el cultivo a nivel del mar en algunas comarcas de Concepción y Valdivia. Las propiedades alimenticias de la quinua impulsaron la apertura de los mercados internacionales y un paulatino aumento de la cotización del grano. La demanda fue derivando lentamente de las zonas tradicionales de consumo a los mercados europeos y norteamericanos, mientras los precios se multiplicaban a un ritmo más rápido del que podían satisfacer los productores tradicionales.

El altiplano impone condiciones muy duras. (...) La tierra impone condiciones particularmente duras, los ciclos son morosos y las producciones cortas.

La demanda internacional ha multiplicado la cotización de los granos andinos, abriendo nuevos marcos de producción. Perú respondió a las nuevas exigencias del mercado impulsando los cultivos a nivel de mar en las costas del Pacífico y en algunas zonas de la región amazónica. Las ventajas son claras: la fertilidad de la tierra y la posibilidad de implantar sistemas de riego

propician cosechas anuales y multiplican las producciones. El producto obtenido también es diferente. Nunca alcanzará el sabor y las prestaciones de los cultivos tradicionales.

Apoyada en las nuevas producciones, Perú asaltó el liderazgo del mercado mundial de la quinua, superando a Bolivia y pasando a encabezar tanto la lista de los países productores como el de los exportadores.

No es un fenómeno aislado. El cultivo de la quinua ha saltado ya muy lejos de las zonas de origen, concentradas en torno a la cordillera andina —Perú, Bolivia, Argentina, Chile, Colombia y Ecuador—, para extenderse a Europa, donde crece en Francia, Gran Bretaña, Italia, Suecia, Dinamarca y Holanda. Ninguno de ellos alcanza el volumen de los cultivos en los Estados Unidos, cuyas plantaciones en Colorado y Nevada le reportan el tercer lugar en el ránking mundial. La quinua también crece en torno al lago Ontario, en Canadá.

Mientras la producción se aleja poco a poco de las zonas tradicionales empiezan a sonar las alarmas. En el altiplano peruano se piden

denominaciones de origen que protejan las producciones andinas y permitan diferenciarlas de las crecidas lejos de ellas.

Ignacio Medina, *El País*, 10 03 2016

Complemento 2 : *porcentaje de población urbana por país, 2014*

