



EL AÑO INTERNACIONAL DE LA "QUINUA".

Ing. Agr. Wilfrido Galdámez Toledo.

NI LA MÁS REMOTA

IDEA EN MEXICO.

El pasado año 2013 fue declarado como el "Año Internacional de la Quinoa" (AIQ). En reconocimiento a los pueblos andinos que han mantenido, controlado, protegido y preservado la quinoa como un invaluable alimento para las generaciones presentes y futuras gracias a sus conocimientos tradicionales y prácticas de vida en armonía con la madre tierra y la naturaleza. El alto valor nutricional contra el hambre de la humanidad y su innegable presencia a favor de la seguridad alimentaria mundial, convencieron a la Organización de las Naciones Unidas para otorgar a este cultivo el merito alimentario internacional.

El Año Internacional de la Quinoa (AIQ) fue propuesto por el gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia, con el apoyo de Argentina, Azerbaiyán, Ecuador, Georgia, Honduras, Nicaragua, Paraguay, Perú y Uruguay, así como con el respaldo de la FAO, siendo aprobado por la Asamblea de las Naciones Unidas en Diciembre de 2011. La Conferencia tomó nota de las excepcionales cualidades nutricionales de la quinoa, su adaptabilidad a diferentes pisos agroecológicos además de su contribución potencial en la lucha contra el hambre y la desnutrición. ¿Y México? Ni idea, ni tampoco interés alguno. En el 2011 las autoridades agroalimentarias se dedicaban a maquillar cifras para justificar que todo iba a todas margaritas.

La quinoa, cuyo nombre universal es *Chenopodium quinoa*, (técnicamente, y de siempre el género se inicia con mayúscula y la especie con minúscula) es una planta considerada como pseudo gramínea. La "quinoa" es reconocida y aceptada en el mundo como un recurso natural alimentario de alto valor nutritivo. Su origen es totalmente andino, constituyéndose en alimento de calidad para la salud y la seguridad alimentaria de las actuales y futuras generaciones. La "Quinoa" se cultiva

desde el nivel del mar, hasta los 4,000 msnm. Sin embargo su cultivo óptimo es a partir de los 2,500 metros. Ideal para nuestras etnias que mueren de hambre en las montañas mexicanas. A cuyá donde nadie los escucha y tampoco se interesa por parte de los responsables oficiales.

SEMEJANZAS CON AMARANTO Y EL HUAZONTLE.

En México es muy conocida la semilla de amaranto. Sin embargo nada tiene que ver con la "quinua". Según el legendario taxónomo Charles Linneo, "nuestro" amaranto es una herbácea de nombre universal *Amaranthus caudatus*. Esta especie mexicana, resulta ser un excelente alimento, porque según la FAO y la OMS, también posee un valor proteico ideal de 100. El amaranto posee 75, la leche vacuna 72, la soya 68, el trigo 60 y el maíz 44. Además, la digestibilidad de su grano es del 93%. Cuando se realizan mezclas de harina de amaranto con harina de maíz, la combinación resulta insuperable, llegando a índices cercanos del 100, porque el aminoácido que es deficiente en uno abunda en el otro. Por cierto, pocos conocen que el amaranto es uno de los alimentos seleccionados por la NASA, para la comida ideal de astronautas. Otra confusión muy generalizada es con el alimento azteca, el "huazontle" *Chenopodium berlandieri*. Tampoco es igual aunque si, de la misma familia.

UNA SUBLIME IGNORANCIA.

¿Cómo ha sido posible ignorar tan importante alimento mundial en una cruzada contra el hambre?---"En México, la ignorancia es como una condición costumbrista y ya muy generalizada"----Señala un estimado amigo agrónomo, que según otros colegas---es muy cae mal por sus doctorales aseveraciones----"El gobierno y sus responsables agroalimentarios no tienen tanta culpa, porque conviven entre puros chambistas y una runfia de ocurrentes geniales, que nunca dan golpe"---"pero quienes de plano, no tienen ningún perdón, son los miles de universitarios, académicos y nuevos egresados, por su sublime ignorancia", "a quienes tampoco se le pueden perdonar son a los miles de centros de dizque investigación e innovación tecnológica" "vegetan y demuestran que son unos grandes inútiles e irredentos"---¿Por qué tantos calificativos Ingeniero? "Porque, resulta preocupante el ignorar, en un país como México, una celebración del nivel de la Organización de las Naciones Unidas, (ONU) y de la FAO, ante nuestra deficiencia alimentaria-- esto es como una condena a la muerte por hambre a millones de gente que vive en la hambruna mexicana, sobre todo, para nuestras etnias"---"Preocupa bastante que no se incentiven opciones alimentarias naturales para quienes sobreviven en las altas montañas mexicanas"---"se favorece el show mediático antes que aceptar una verdadera producción natural y nutritiva"---"es claro que, para el gobierno, los agrònomos mexicanos simplemente no existimos". "como tampoco los indígenas con hambre".

TECNOLOGIA ALIMENTARIA EN ALTA MONTAÑA.

Es en las altas montañas de la geografía mexicana, lugar donde se refugian la mayor parte de nuestras etnias. Las opciones alimenticias que ellos tienen, resultan ser eternas, como el nacer y morir en la desnutrición. Es cierto que las mayores altitudes limitan el desarrollo fisiológico del reino vegetal comestible para los seres humanos. Algunas especies del reino animal, como las cabras y reptiles pueden sobrevivir. Pero en el caso de las comunidades que ahí se asentaron. El futuro de estos pueblos se aprecia muy difícil. Todavía más por sus usos y costumbres. Ellos se arraigan. Como bien lo explica el libro "Los Indios de México". "Los Indios no vamos a otros pueblos, a otras Ciudades...y si algunos salieron antessalieron voluntariamente y no tenían porque sufrir" (Fernando Benítez Vol.3)

Todas nuestras etnias mexicanas, sobre todo las que habitan arriba de los dos mil metros sobre el nivel del mar, solo se alimentan de algunas gramíneas y falsos cereales, también de hierbas y sub arbustos escasamente nutritivos.

Hasta el súper maíz QPM, solo ha desarrollado bien hasta 1800 msnm. Una opción es que estos genes que originan el doble de calidad proteínica. Se mezclen con criollos de altura. Hoy ya se tienen algunas variedades excelentes, pero todavía se encuentran en las fases finales de pruebas. (Inifap Chiapas, Dr. Bulmaro Coutiño).

La Moringa oleífera, es otra especie que se desarrolla a los 3000 msnm y que concentra la más pura proteína. A esta fecha, todavía se están importando los germoplasmas originales dentro de las alturas de Nepal. Se dice que se tardaran muchos años para desarrollarlas como futuras fuentes de alimentos.

Hasta fechas recientes, los investigadores del INIFAP, han liberado maíces de alto rendimiento hasta para 2,500 msnm en los valles de Toluca. Existen muchos híbridos para altas regiones, pero que todavía han logrado producir casi nada en otras zonas indígenas, como en Chiapas. Aquí, estas variedades, se pudren fácilmente. Sin embargo lo peor de todo es que no se aprecia ningún interés oficial por ayudar a la gente arraigada en las montañas. Para el sector oficial agroalimentario, tal parece, como que no existen. Total allá en esas alturas nadie escucha sus lamentos y desgracias, excepto algún despistado de la televisión que se le ocurra visitar a los genuinos muertos de hambre, como sucedió en la Sierra Tarahumara hace tres años.

UNA SIMPLE Y QUIZA UTOPIA GESTION.

Conjuntamente el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Chiapas y la Federación Agronómica del Estado han solicitado a la FAO, materiales de semillas de "Quinua" para establecer cuatro pequeñas parcelas de observación y validación en alturas de 2,500 y hasta más de 3,800 msnm. Demostrar a los habitantes que viven en las regiones alrededor del "Zontehuizt" dentro de la zona tzotzil de los altos de Chiapas y también en las montañas y laderas de los Municipios de la Grandeza, Bellavista y Motozintla. Algunos agrónomos Chiapanecos, han establecido contacto con el Dr. Lizardi Winston Rodriguez Galvez, Médico Cirujano de la UNACH, quien en 1989/91

realizó un enorme trabajo como Presidente Municipal en Bellavista Chiapas. Lizardi Rodríguez es un profesional valioso. Amigo respetado por la comunidad agronómica Chiapaneca. Se espera que por su conducto se obtenga un oportuno enlace con los pobladores de esa región. Los agrónomos locales afrontan muchas limitaciones. Sin embargo prevalecen algunos que todavía creen que “explotar la tierra, y no al hombre” es un buen camino. Camino lento pero seguro. Porque la ruta convencional obliga a esperar acciones “Contra el Hambre” que terminan necesariamente en el desencanto, la inhumanidad y una cruel utopía. galdameztoledo43@gmail.com