

## UN FUTURO SEMBRADO HACE MILES DE AÑOS EL PABELLÓN DE BOLIVIA PROMOVRIENDO EL CULTIVO TRADICIONAL DE LA QUINUA

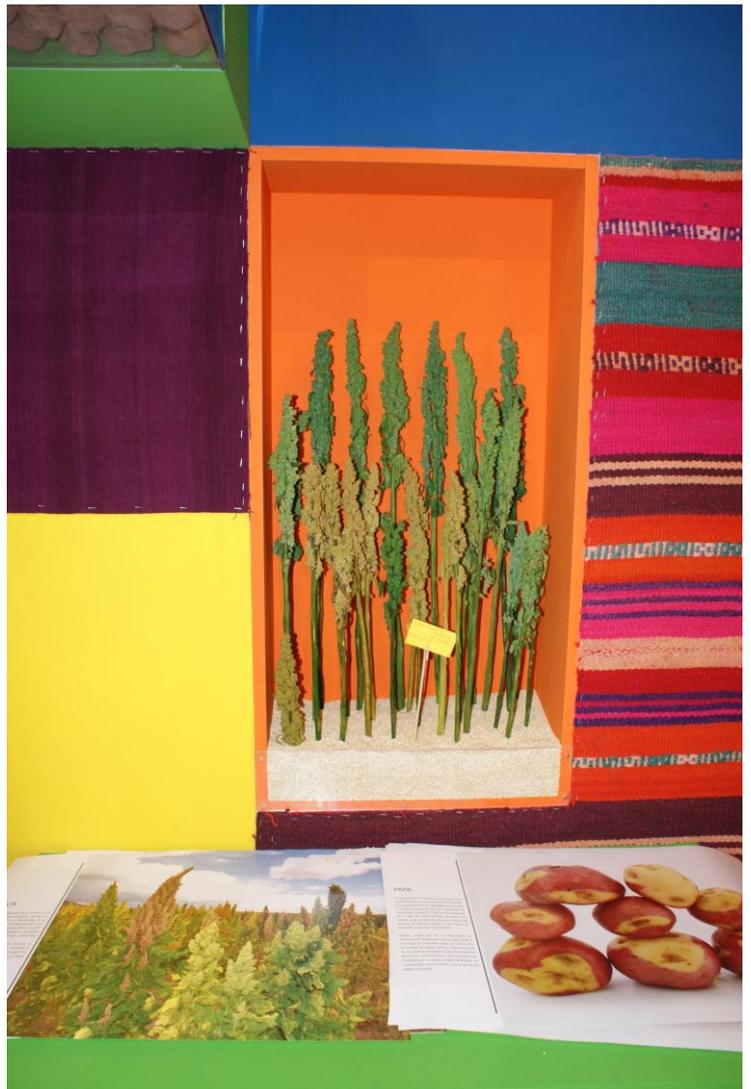
Xi Fang

El Pabellón del Estado Plurinacional de Bolivia participa en la Expo 2015 en el Cluster de Cereales y Tubérculos con el tema de *La quinua, un futuro sembrado hace miles de años*. El Pabellón presenta las actividades de cocina, culturales y científicas relacionadas con esta planta tradicional. Además, la decoración del Pabellón se ha realizado con los granos coloridos de la quinua.

La quinua, llamada por la población Inca *mama chisaya* o sea *la madre de todos los cereales*, es la base de la alimentación de los pueblos andinos. Es un grano que pertenece a la familia *Chenopodium*. También es conocido como *El grano de oro de los Andes*, ya que fue utilizado en la dieta diaria de las civilizaciones Tiahuanacu e Inca hace más de 5000 años.

Bolivia, por su parte, es el primer exportador de quinua y el único productor de la prestigiosa variedad de quinua real, que se está promoviendo en su Pabellón. Esta variedad crece sólo en el Altiplano Sur de Bolivia, y está adaptada a un clima extremadamente frío y seco (de 200 a 400 mm de lluvia anual), suelos salinos y elevadas altitudes (3700-4.200 metros sobre el nivel del mar). Estas condiciones extremas producen un grano grande con elevados valores nutricionales.

El valor nutricional de la quinua es excelente. Hoy en día es el único grano conocido que proporciona todos los aminoácidos esenciales que necesita el cuerpo humano. Contiene también cantidades significativas de proteínas y varios minerales, especialmente calcio, fósforo y hierro, por lo que es muy nutritivo. Sus propiedades nutricionales han sido reconocidas por la FAO y las Naciones Unidas declararon el 2013 como [Año Internacional de la Quinua](#). Valorizado en la exhibición del Pabellón de Bolivia, el reconocimiento de FAO ha contribuido en gran medida al redescubrimiento de esta planta y a su desarrollo en la agricultura del país.



La producción de quinua en Bolivia y en otros países andinos aún está garantizada por pequeños productores y asociaciones locales, que cultivan con métodos orgánicos en pequeñas comunidades en beneficio de miles de familias.

La decisión del Pabellón boliviano de valorizar a este cultivo subraya la importancia que el país atribuye a la recuperación de la comida tradicional, para promover las culturas locales y mejorar la calidad de la alimentación de la población

Bolivia considera que volver al cultivo de la quinua representa un icono de la sabiduría y de la armonía con la naturaleza. La exposición del Pabellón realza las extraordinarias cualidades nutricionales de la quinua, su adaptación a diferentes contextos agroecológicos y su potencial para asegurar una buena nutrición. De hecho, con la promoción de este cultivo tradicional, Bolivia aspira a responder al problema del hambre en el mundo: *la quinua, podría ser un regalo del pasado para ayudar el presente y el futuro de nuestro planeta.*

#### **Para saber más**

[Bolivia a Expo 2015](#)

[Artículo en Ansa.it](#)

[Producción de Quinua en Bolivia](#)

[Artículo en cabolqui.org](#)

[Simposio Internacional en Bolivia](#)

[Proinpa Bolivia](#)

[Artículo en Ideassonline.org](#)

