



Avance urbano y escasez hídrica disminuyen el cultivo de papayas

Se ha convertido en un símbolo de La Serena, un ícono que está presente en cócteles, como el Serena Sour, en los nombres de las fiestas universitarias o en la hinchada del equipo de fútbol local. Los visitantes la buscan en La Recova, donde la pueden encontrar confitada, en almibar o como sustancias, y es un infaltable como recuerdo de la visita.

Y si bien esta fruta es muy relevante para la comuna, la cantidad de hectáreas cultivadas ha disminuido con el tiempo, debido al avance urbano y la escasez hídrica, es por ello que quienes están detrás de su cultivo y procesamiento, así como actores relevantes del sector público, desean fomentar el consumo de esta fruta a través de su valorización, rescatando su patrimonio alimenticio e histórico en el territorio, a través de un sello de origen.

Para ello, desde hace aproximadamente un año, y en el marco del programa "Investigación de la valorización del papayo, un cultivo con identidad", financiado a través de un Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de Coquimbo y ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Intihuasi, se reúnen mensualmente productores y procesadores del fruto como actores relevantes del sector público, con un único objetivo: poner en valor a la papaya.

Una de ellas es Bélgica Navea, de La Higuera, quien se dedica a procesar papaya cultivada por socios del Mer-

cado de la Tierra Slow Food, de sectores como Pan de Azúcar, Altovalsol y El Romero. Ella, junto a los socios del Mercado de la Tierra, comenzaron hace tres años a trabajar en el rescate de la fruta, cultivándola a baja escala y formando esta unión para completar su proceso.

"Hemos concluido que necesitamos unirnos, porque el cultivo de la papaya aquí en la región ha disminuido mucho y necesitamos trabajar para que esto no desaparezca definitivamente».

Luis Gustavo Díaz, académico de la Universidad Católica y que apoya al proyecto de INIA Intihuasi, explicó que para lograr esta valorización es necesario un trabajo conjunto, "la papaya tiene el potencial y una reputación que es reconocida en todo Chile, por lo tanto tiene el potencial de ser protegida a través del sello de origen de INAPI y, en ese contexto, organizarse para obtener esa certificación y ese registro del sector público y el sector privado, por eso hemos estado reuniéndonos con ambos para saber si existe el interés, la motivación y las ganas para sacar esto adelan-



racterístico de La Serena como es la papaya, es un trabajo que recién está comenzando, sin embargo, se ha visto un gran interés por quienes están involucrados de una u otra manera en su cultivo y procesos, lo que nos

tiene muy contentos, puesto que es lo que se necesita para lograrlo. Este tipo de iniciativas se atañen a los lineamientos estratégicos del Minagri y que pretenden potenciar la seguridad alimentaria de nuestro país".

te, que es un esfuerzo de mediano y de largo plazo".

Verónica Arancibia, subdirectora de Investigación, Desarrollo e Innovación de INIA Intihuasi y directora del proyecto, manifestó que, "uno de los productos comprometidos en esta iniciativa es obtener un sello de origen, y para poner en valor la papaya es necesario involucrar a todos los actores del territorio, en ese sentido, durante 2023 se realizaron reuniones con los sectores productivos y también con los representantes del mundo público de la Región de Coquimbo, para alinearnos en cuáles son las ventajas de obtener un sello de origen para la región".

Christian Álvarez, seremi de agricultura de la Región de Coquimbo, valoró el compromiso. "La agregación de valor a través de un sello de origen para un fruto tan ca-