La quínoa es una semilla originaria de Perú, cultivada y consumida en ese país durante siglos. Actualmente, existen allí más de 3000 variedades. Por sus poderes nutricionales y por la condición de no contener gluten ha sido llamada “El oro de los Andes” y se ha vuelto popular en todo el mundo. El cultivo de la quínoa se ha ido adaptando en el tiempo, pero los cambios introducidos por la globalización y la internacionalización de la producción hacen que nos planteemos la problemática de ¿cómo pueden adaptarse los productores locales ante los desafíos de los nuevos tiempos? Para abordar esta problemática, hablaremos primero sobre el cultivo de la semilla y su comercialización en Perú; en segundo lugar, trataremos sobre la internacionalización de la producción y las consecuencias que ha traído esto para los productores locales, y por último veremos qué soluciones pueden implementarse para evitar la pérdida de la diversidad de variedades e incentivar a los productores locales a no dejar de producir el grano.

La quínoa es un grano que se obtiene siguiendo una tradición ancestral en la que se mezclan elementos religiosos (invocación a la Pachamama) y técnicas naturales para sembrar y recoger los granos. En países como Perú, su cultivo ofrece sustento a más de 68000 productores locales. Cada año se sigue el mismo ciclo: siembra a finales del verano, fertilización de la tierra, recogida a mano, obtención del grano después de separar las ramas, limpieza, clasificación y envase de la quínoa. La comercialización evolucionó de la venta local al surgimiento de cooperativas que ayudan en la producción y venta del producto.

La quínoa se internacionalizó a partir de 2009 cuando Perú firmó el tratado de Libre Comercio con Estados Unidos. A partir de este año la producción explotó en número y el mercado se expandió, abarcando además a Japón y a países europeos. Como parte de este proceso, la producción se internacionalizó, es decir, salió de las fronteras de Perú. Tal fue el auge de la producción, que el 2013 se declaró el año internacional de la quínoa, como un gesto de celebración de las prácticas ancestrales del cultivo de la semilla. Sin embargo, y como producto de la globalización, la producción excesiva afectó negativamente a los productores, pues los precios bajaron demasiado y ellos tuvieron que recurrir a otras prácticas como la ganadería para poder sobrevivir. Entre 2015 y 2020 el precio cayó estrepitosamente, al tiempo que la variedad de cultivo disminuyó notablemente.

Ante este panorama, algunos actores han intentado revertir la situación para no poner en peligro ni la existencia misma de las variedades de quínoa, ni la práctica sustentable y local de la semilla. Algunos investigadores han propuesto la conservación de algunas variedades en bancos para evitar que dejen de existir, y han propuesto explotar otros elementos de la semilla como la saponina en otros ámbitos como la industria farmacéutica y de producción de detergentes. Los productores locales, mientras aspiran a poder seguir viviendo de su trabajo, intentan diversificar la producción, haciendo por ejemplo productos de panadería. Sin embargo, aún tienen que dedicarse solo al cultivo, pues el dinero ganado alcanza para lo justo.

Como hemos visto a lo largo de esta exposición, la quínoa es una semilla con poderes extraordinarios a nivel nutricional, cuyo cultivo ha sido conservado durante generaciones y forma parte de la identidad y el sustento de miles de productores en Perú. En los años 2000 su producción se multiplicó exponencialmente y salió de las fronteras del país, poniendo a la semilla misma y a sus productores en una situación de riesgo. Por un lado, la supervivencia de la inmensa variedad de quínoa se vio afectada por la sobreproducción del grano y, por otro lado, provocó una fuerte caída del precio que enfrentó a los pequeños agricultores peruanos a métodos de producción industrial con fertilizantes. Algunas soluciones han sido propuestas para intentar paliar los problemas antes mencionados. Entre ellas mencionamos la diversificación en el tipo de producto obtenido a partir de la quínoa, lo que implica salir del sector alimentario e incursionar en otros sectores como el de la producción de medicamentos. Asimismo, se ha propuesto la conservación de las variedades menos cultivadas en laboratorios. Aún hay muchas investigaciones en curso que pueden dar resultados esperanzadores. La quínoa no es, sin embargo, el único alimento que se enfrenta a la crisis impuesta por la globalización y el cambio climático, otros productos como la papa y su cultivo ancestral peligran si las instituciones, la ciencia y la sociedad toda no encuentran soluciones para conservarlos y sostener a quienes los producen. Ello nos permite continuar cuestionándonos sobre la sostenibilidad del modelo actual de producción de alimentos y sobre el futuro de la industria alimentaria tal como la conocemos hoy.