

EDITORIAL

Andrés Contreras Méndez, presidente de la Asociación Latinoamericana de la Papa (ALAP): ¡La papa es de la América morena!

In memory of Andrés Contreras, President of the Asociación Latinoamericana de la Papa (ALAP): ¡The potato is from dark America!

Pablo Marcos Espinoza Concha

Departamento de Español,
Facultad de Educación y
Humanidades,
Universidad de Tarapacá,
Arica-Chile.
pespinozac@uta.cl



*Department of Spanish
Faculty of Education and Humanities
University of Tarapacá
Arica - Chile
pespinoza@uta.cl*

Nos costó encontrar un espacio en la agenda del ingeniero agrónomo Andrés Contreras Méndez (Algarrobo, 61 años, tres hijos). Sus días son largos y corre desde su casa, en el sector Cabo Blanco, para cumplir con sus actividades de docente, investigador y director del Instituto de Producción y Sanidad Vegetal de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Austral de Chile (UACH).

Para la historia y los catálogos su nombre quedó inscrito como el presidente de la Comisión Organizadora del XXI Congreso Latinoamericano de la Papa (ALAP); el V° Seminario Latinoamericano de la Papa: Uso y Comercialización; la Xa Reunión de la Asociación Chilena de la Papa (ACHIPA); y el Segundo Congreso Iberoamericano de Investigación y Desarrollo en Patata, actividades que se celebraron en Valdivia entre el 7 y 12 de marzo de 2004. Quedó conforme con lo realizado y plantea que “se hizo lo que se tenía que hacer”. Acerca del balance comenta que “asistieron 240 personas –125 de ellos extranjeros–, se inscribieron 138 trabajos de alto valor científico y, para variar, muy pocos chilenos...”. Por su trayectoria y por el amor que pone a lo que hace, Andrés Contreras es, sin lugar a dudas, muchísimo más.

Luego de estas actividades gremiales –que calificaron al tubérculo como *Universal delicia*, y a Contreras como insumo periodístico obligado de

It is hard to find a space in the agenda of the agronomist Andrés Contreras Méndez (Algarrobo, age 61. three children). His days are long; he runs from his house in the Cabo Blanco sector of Valdivia to carry out his activities of teacher, researcher and director of the Instituto de Producción y Sanidad Vegetal of the Facultad de Ciencias Agrarias of the Universidad Austral de Chile (U.A.Ch.).

In the archives of history his name is inscribed as the president of the organizing commission of the XXI Latin American Potato Congress; the fifth Latin American Seminar on the Potato; Uses and Marketing; the X Reunión de la Asociación Chilena de la Papa (ACHIPA); and the Second Iberoamerican Congress of Research and Development in Potatoes, activities celebrated in Valdivia on 7-12 March. He was satisfied with the result, and said that he did what needed to be done. He commented that “240 people attended, 125 of them from other countries; there were 138 studies, and unfortunately, as usual very few of them were Chilean...” For his trajectory and for his love for what he did, Andrés Contreras is no doubt much more.

After these “union” activities –that qualified the potato as the “universal delight”, and Contreras as an obligatory journalistic interview for national

medios de comunicación nacionales e internacionales– volvió a lo suyo, al terreno. Eso sí, y como es su costumbre, no sin antes levantar la voz para defender al “primer amor de su vida”, su motivación profesional y su verdad: las papas.

Le tiene una fe ciega a las variedades originarias de papas y cree firmemente que si se suman esfuerzos gubernamentales y empresariales estas se podrán exportar a los exigentes mercados del primer mundo. “¡Si es hasta antioxidante!”, arenga Contreras con alegría. Con ello, Valdivia y todo el sur del país se favorecerían con una actividad económica intensa, solo hay que volver la mirada a lo propio y vivir en armonía con el medio ambiente. Plantea que debe valorarse más a Chile, “no entiendo cómo lo foráneo va a ser siempre mejor que lo nuestro, no lo entiendo. A veces creo que es un problema casi genético el que tenemos”, comenta con rabia. Es cosa de revisar la historia: ¡la papa y el maíz le cambiaron el hábito alimenticio al mundo entero!

Asimismo, no entiende cómo los funcionarios de Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario (INDAP) y del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) no se sumaron a las actividades donde debatieron acerca del futuro de un cultivo tan importante. “Ellos son los que trabajan con los pequeños agricultores, los que transfieren tecnología, y no se capacitan, es el colmo”, dice.

A modo de síntesis, “para mejorar el agro chileno debe haber un cambio de mentalidad; actuar en todos los niveles para ser competitivos, eficientes, formar alianzas y asociarse para obtener un mejor precio. Ahora estamos en los tiempos del Tratado de Libre Comercio (TLC)”, enfatiza.

¿*Solanum tuberosum*, familia de las solanáceas?

8 A. M. Andrés Contreras mira fijamente la pantalla de su computador, con su mano izquierda mueve el *mouse* y le ordena a una idea que se haga párrafo. Mientras lee, observamos sus dominios, entramos a su mundo, y el suyo se escribe con cinco letras: ¡papas! De ello no cabe duda y él se encarga de clarificarlo. Libros, fotografías, diapositivas, calendarios y posters dan cuenta de su actividad profesional como estudioso de este recurso fitogenético. A su espalda, colgadas en una pared, una veintena de credenciales confirman su participación en congresos y seminarios –nacionales e internacionales– acerca del cultivo. En la puerta, y como lectura obligada, dos calcomanías dan la bienvenida: *I love potatoes* y *Eu amo la batata*.

and international media– he returned to his area, the field. This occurred after his customary defense of the “first love of his life”, his professional motivation and his truth-potatoes.

He has a blind faith in the original potato varieties, and believes strongly that with a combination of government and industry efforts these could be exported to the demanding markets of the developed world. “It is even an anti-oxidant!” he insists happily. With this, Valdivia and all the south of Chile would be favored with an intense economic activity; it is only necessary to look at what is there and live in harmony with the environment. He suggests that Chile should be appreciated more, “I don’t understand why people always think that the foreign is always better than what we have, I don’t understand. Sometimes I think we have a hereditary problem!” he comments angrily. “Just look at history-potatoes and corn changed the dietary habits of the whole world!”

He also cannot understand why the management of the Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario (INDAP) and the Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) did not join the activities where the future of such an important crop were debated. “They are the ones who work with small farmers, who perform technological transference, and they don’t train themselves; this is terrible!” He summarizes by saying “To improve Chilean agriculture there must be a change in mentality; we must act at all levels to be competitive, efficient, form alliances and associate to obtain better prices. Now we are in the times of free trade agreements”, he emphasizes.

Solanum tuberosum, of the family Solanaceae?

8 A. M. Andrés Contreras looks fixedly at his computer screen; he moves the mouse with his left hand and arranges an idea into a paragraph. While he reads we observe his dominions, we enter into his world, which is written with eight letters; potatoes! There is no doubt of this, and he makes it clear. Books, photographs, slides, calendars and posters demonstrate his professional activity as a student of this plant genetic resource. Behind him, hanging on a wall, twenty credentials confirm his participation in national and international congresses and seminars about this crop. In the door, as required reading, two signs welcome you: *I love potatoes* and *Eu amo la batata*.

–Don Andrés, ¿cómo llegó a estudiar las papas?

–En tercer año de la carrera de agronomía, en la UACH, el profesor Sergio Mora nos hacía preparar un seminario; tenía un temario que integraba a alumnos de tercero a quinto año y se daban los miércoles a mediodía. Apareció uno que se llamaba Clasificación de la papa chilota y le dije a mi amigo Edgardo Barría, “chico, este es tu tema, como eres de Chiloé”. Edgardo me respondió que estaba aburrido con las papas y que tomaría uno de trigo. La verdad es que yo no sabía en lo que me metía y fui a hablar con el profesor Mora. Le pregunté qué hay que hacer y me dijo solo trabajar, pero primero vamos al campo experimental para presentarte el material.

–¿Qué encontró?

–Me mostró algo que para mí fue impactante. Conocía las papas en el plato y en alguna feria había visto rosadas y amarillas. Pero cuando empecé a ver en “jabas” papas alargadas, otras azules, de dos colores y al partirlas me encontré con una pulpa pigmentada, me fascinó tanto que le dije que tomaba el tema inmediatamente. ¡No lo podía dejar!

–¿En qué consistió su trabajo?

–Desarrollé una clasificación general. Al revisar la bibliografía acerca de su morfología me encontré con los más grandes taxónomos del mundo y les escribí. Para mi sorpresa, me respondieron y eso fue lo más maravilloso, ahí sentí que estaba haciendo algo importante. Así arranca mi historia. ¡Ahhh!, y en mi seminario obtuve nota máxima.

–¿Y en el campo laboral..., donde las “papas quemán”?

–Luego de mi seminario –que lo preparé en tres meses– le dije a mi profesor Sergio Mora que no quería dejar botado el tema, que lo transformaría en una tesis. Esta la desarrollé en tres años y luego de rendir mi examen de grado fui contratado por el Servicio Agrícola y Ganadero, en Osorno, estuve a cargo –por un año y medio– de la parte de Sanidad Vegetal.

–¿Y las papas?

–Ahí trabajé con agricultores de la reforma agraria, en certificación de semillas, y nuevamente me topé con las papas. Realicé cursos y aumenté notablemente la superficie certificada. Me tocaba

–Andres, how did you come to study potatoes?

–In my third year of agronomy in the UACH, Professor Sergio Mora had us prepare a seminar; he had a list of themes that integrated students from the third to fifth years—the course was given at noon on Wednesdays. One of the themes was classification of the potatoes of Chiloé; to my friend Edgardo Barría I said “man, this is your subject, since you are from Chiloé”. Edgardo answered that he was bored with potatoes and would choose a theme on wheat. The truth is that I didn’t know what I was getting into, so I went to talk to professor Mora. I asked him what I would have to do and he answered “Just work, but first let’s go to the experimental field so you can see the material”.

What did you find?

He showed me something that shocked me. I knew potatoes as they are served, and in a free market I had seen pink and yellow potatoes. But when I started to see in baskets elongated potatoes, blue potatoes and two-toned potatoes, and when I cut one and I saw pigmented flesh, I was so fascinated that I immediately said I wanted this theme. I couldn’t not take it!

What did you do with the theme?

–I developed a general classification. When I reviewed the literature on their morphology I found references of the greatest taxonomists in the world and I wrote to them. To my surprise they answered me, and this was so marvelous that I felt I was doing something important. That is how my history started—and I got the maximum grade on my seminar.

–And in terms of work...in the “nitty gritty”?

–After my seminar, which I prepared in three months, I told my professor Sergio Mora that I didn’t want to leave the subject; that I would make it my thesis. I did that in the next three years, and after my final exam I was hired by the Servicio Agrícola y Ganadero in Osorno; for a year and a half I was in charge of the plant sanitary area.

–And potatoes?

–There I worked with farmers of the agrarian reform in seed certification, and there I ran into potatoes again. I taught courses and strongly increased the certified area. I took seeds of cereals and

traer semillas de cereales y forrajeras a la Universidad Austral –que era la única institución que podía hacer estos análisis y certificar el material– y pasaba a conversar con el profesor Mora. En una oportunidad me dijo, “Andrés, usted tiene que volver a la Universidad, queremos que se haga cargo de las papas y de un par de cursos más”. Así volví a la UACH.

–Para los tiempos que corren, ¿considera que la papa es un cultivo importante?

–No porque sea especialista o sepa algo de papas, pero puedo decir que es uno de los cultivos que por su volumen alimenticio, su calidad energética y por algunos aminoácidos es tremendamente importante en la alimentación de los pueblos.

Hay que revisar la historia. En América Latina siempre se le consideró así y cuando saltó al viejo continente y empezó a desarrollarse, también lo fue allá. Es más, por su volumen de producción, por el 1840 o 1845, y debido a su importancia, se transformó en un monocultivo; con ello apareció la enfermedad llamada tizón tardío (*Phythoptora infestans*) y que hasta hoy es el más grande problema que tiene. Esto provocó, entre 1845, 46 y 47, la gran hambruna europea, con pérdidas superiores al millón de vidas y las migraciones hacia América más grandes que conozca la historia.

–¿Se le ha dado la importancia que merece?

–En nuestro continente, y tal vez por tenerla tan cerca, no hemos desarrollado variedades y técnicas adecuadas para aumentar su producción. Es porque está tan próxima y convivimos con ella. A modo de ejemplo, hoy en países más avanzados los rendimientos promedios están entre las 45 o 46 toneladas por hectárea y en América Latina apenas 13 a 14, pero aún con esta producción y sus usos es tremendamente importante.

–¿Habría que buscar variedades que se utilizaron en el pasado?

–Mirémoslo de otro punto de vista. Estamos en un mundo en evolución continua y, con ello, el ser humano también. Además, a veces provocamos un desarrollo evolutivo mucho más acelerado en plantas y animales que como lo habría hecho la naturaleza con su ritmo.

Cuando ocurrió la hambruna europea los cuasi-científicos de la época –que no conocían las leyes de Mendel– se preguntaron dónde podían encontrar “sangre nueva” para introducirlas a sus variedades

vegetables to the Universidad Austral, which was the only institution that could do the analyses and certify the material, and I used the opportunities to talk with professor Mora. One time he told me “Andrés, you have to come back to the University, we want you to take charge of the potatoes and teach a couple of courses. That’s why I came back to the U.A.Ch.

–Do you think potatoes are currently an important crop?

*Yes, and not just because they are my specialty and I know something about them. The potato is one of the crops that, due to its volume, its energetic quality and some amino acids, is tremendously important in feeding people. Just look at history-it was always considered thus in Latin America, and when it was brought to the Old World and began to be developed, it also became very important there. Due to its importance and the production volume, by 1840-1845 it was transformed into a monoculture; this fomented the disease called late blight (*Phythophthora infestans*), which even now is the biggest problem it has. In 1845-1847, this disease produced the great European starvation in which more than a million people died, and the largest migrations to America in history.*

–Has it been given the importance it deserves?

–In our continent, perhaps because we have it so close, we haven’t developed adequate varieties and techniques to increase its production. This is because we live with potatoes. As an example, mean yields in more advanced countries are 45-46 tons per ha, while in Latin America yields are only 13-14 tons, but even with this production and its uses it is tremendously important.

–Do we need to look for varieties that were used in the past?

–Let’s look at from another viewpoint. Our world is in continuous evolution, and so are human beings. Sometimes we produce much more accelerated evolutionary development in plants and animals than nature would achieve. When the starvation occurred in Europe, the quasi-scientists of the time, who didn’t know Mendel’s laws, asked themselves where they could find “new blood” to introduce into their diseased varieties and thus improve them. It has been known since antiquity

enfermas y así mejorarlas. Se sabe desde antiguo que el cruzamiento entre especies animales es positivo para conseguir resistencia para ciertos problemas. De allí que cuando empezaron a buscar los centros de origen de las plantas de cultivo, y en especial de la papa, dieron con un montón de lugares de América Latina.

–En esta mirada, ¿cuáles son las zonas más importantes?

–Debemos mencionar la meseta peruana-boliviana y Chiloé. En ambas zonas existían muchas variedades nativas cultivadas que evolucionaron con el ser humano y también otras tantas silvestres. Se las llevaron y consiguieron otras mucho más resistentes a enfermedades y plagas, con mayores rendimientos y calidades diferentes.

–Entonces, ¿debemos mirar al pasado?

–Para nosotros no es mirar al pasado, sino buscar en los centros de origen el material que aún queda y que tiene genes valiosísimos, tanto para conseguir nuevas variedades como para lograr una mejor calidad alimenticia para el ser humano. Esos genes se desarrollaron en forma natural y respondieron a las condiciones medioambientales. Son variedades cultivadas que el ser humano adaptó a su uso –sin mucha tecnología, por supuesto– y que presentan condiciones interesantes para el consumo actual.

–¿De dónde es originaria la papa?

–Siempre he dicho que la papa es de la América morena y la encontramos desde el sur de las Rocallosas, en los Estados Unidos, hasta el Archipiélago de los Chonos, en Chile. Asimismo, en todo el cordón andino existen múltiples especies y variedades nativas. El mayor centro está en lo que llamaríamos la meseta peruana-boliviana-chilena-argentina, en todo el altiplano, y que evolucionaron con el ser humano. Ese es el centro principal.

–¿Y cuál es grado de importancia de la papa chilota?

–En Chiloé encontramos una gran variedad de papas nativas y se le considera de segundo orden, pero no por eso menos importante. Ahí se presenta un material que, mirado del uso de los países desarrollados, es más rápido de ser mejorado por poseer el mismo fotoperíodo. Las papas chilotas se desarrollan entre los 35° a 38° de latitud sur, igual que en esos lugares y, por lo tanto, sacar nuevas variedades es mucho más rápido.

that crossing between animal species helps to obtain resistance to certain problems. When they began to look in the centers of origin of cultivated plants, especially potatoes, they found many places in Latin America.

–In this viewpoint, what are the most important zones?

–We have to mention the Peruvian–Bolivian highlands and Chiloé. There are many native varieties cultivated in both zones that evolved with humans, and many other wild varieties. They took a number of them and found some much more resistant to pests and diseases, with better yields and different qualities.

–Then do we have to look to the past?

–For us it is not looking in the past, but rather searching in the centers of origin for the material that still remains and has valuable genetic variants, both to obtain new varieties and to obtain better nutritional quality for people. These variants developed naturally and responded to environmental conditions. They are cultivated varieties that humans adapted to their use-without much technology, of course-that have interesting conditions for consumption currently.

–Where did the potato originate?

–It has always been said that the potato is from “Dark America”; it is found from the southern part of the Rocky Mountains in USA to the Chonos Archipelago in Chile. In the Andes Range there are multiple species and native varieties. The greatest center of diversity is in what we call the Peruvian–Bolivian–Chilean–Argentinean Altiplano, which evolved with humans. This is the main center.

–And what is the importance of potatoes from Chiloé?

–In Chiloé we find a great variety of native potatoes which are considered secondary, although not less important. Here is material that, for use by developed countries, can be improved more rapidly since it has the same photoperiod. Chiloé potatoes develop between 35° and 38° S latitude, as in the Northern Hemisphere, and thus new varieties may be produced more rapidly. The example that illustrates this occurred in 1850, when the Chilean variety

El ejemplo que grafica esto se dio en 1850, cuando se llevó a Europa, vía Panamá, la *Púrpura casposa de Chile*. El desarrollo que provocó esta en el viejo continente fue tan explosivo, extraordinario e importante que, hasta en la actualidad, es una de las variedades más utilizadas para el mejoramiento genético. Casi todas, por no decir todas, las papas europeas tienen sus ancestros en la *Púrpura casposa de Chile*, que es una papa chilota. Este fenómeno también se dio en América del Norte, donde el 90% de su material genético proviene de ella.

¡A valorar nuestros productos!

–Profesor, ¿cómo se orienta al consumidor para que compre variedades locales?

–Este es un proceso lento. Nos han metido desde el nacimiento de la república que todo lo que trajeron los conquistadores era mejor que lo que había, lo propio. Ese es nuestro gran dilema. En nuestra cultura latinoamericana tenemos un patrón, casi genético, que dice que lo externo es mejor que lo interno, es un gran error.

–¿No valoramos las variedades locales?

–Como chilenos no valoramos las cosas propias. De ahí debemos saltar hacia un proceso de reingeniería para potenciar nuestras variedades, nuestra genética y nuestras especies vegetales. Es un tema complejo. Aquí no hablo solamente de papas, está el pepino dulce, el maíz, el tomate, los porotos y una serie de plantas, hortalizas y frutas. Todo este material ha sido tomado por los países desarrollados y ahora debemos pagar *royalties* porque han vuelto al país.

–¿Cómo se logra esto?

–Tal vez la culpa es de nosotros los científicos. Creo que nos falta una fuerte difusión para mostrar lo que tenemos y también para decir lo que podemos hacer. El recurso humano está. Es cosa de ver cuántos profesionales que están en la educación superior y en las entidades gubernamentales han sacado sus doctorados en el extranjero. Lo que falta son los medios, los recursos económicos, empresarios que inviertan y valoren los recursos fitogenéticos del país.

–¿Cómo se les puede motivar a invertir en el sector?

–Para ellos (los empresarios) sería importante obtener, luego de las investigaciones, un producto

Púrpura casposa (Rough Purple Chili), which is a variety from Chiloé, was brought to Europe via Panama. The development this produced in the Old World was explosive, extraordinary and so important the even today it is one of the varieties most used in genetic improvement. Almost all, if not all of the European potatoes have their ancestors in this variety. This also happened in North America, where 90% of the genetic material comes from the variety.

Let's value our products!

–Professor, how can we convince consumers to buy local varieties?

–This is a slow process. Since the beginning of our Republic we have been brainwashed that everything the conquerors brought was better than what was here, our own. This is our great dilemma. In the Latin American culture we have a pattern, almost genetic, that says that the foreign is better than the local; this is a great mistake.

–We don't appreciate the local varieties?

–As Chileans we don't value our own things. We have to make a radical change towards a process of re-engineering to maximize our varieties, our genetics and our plant species. This is a complex theme. Not just for potatoes, there are also sweet pepino, tomato, beans and a number of other plants, both vegetables and fruits. Much of this material has been taken by developed countries, and now we have to pay royalties to get it back.

–How can we achieve this?

–Perhaps we scientists are at fault. I feel we lack good promotion to show what we have, and to indicate what we can do. The human resources are here; just look at how many professionals in higher education and government positions got their doctorates abroad. What is lacking is the means, the economic resources, businessmen who will invest and value the plant genetic resources of the country.

–How can we motivate them to invest in the sector?

–It would be important for businessmen to obtain, after the appropriate research, a novel product with which to win in the market. One example

novedoso y salir al mercado a ganar. El ejemplo de la murta –que fue llevada a Australia– y ahora, luego de un proceso de ingeniería genética, se comercializa con el nombre de Golden berries, cuando es nuestra, ¡de todos nosotros!

–¿Considera que es una buena oportunidad para los inversionistas privados?

–Cabría formularles la pregunta, ¿qué haremos con el material riquísimo en calafate, maqui, avellano, frutilla, o las plantas ornamentales, aromáticas y medicinales? Estas tienen una riqueza genética infinita. A nosotros no nos dan los recursos para investigar. O, simplemente, no sabemos venderles estas ideas a los inversionistas privados. El gobierno puede apoyar la investigación, pero no a producir, esa es la tarea de los empresarios, ellos saben cómo funciona el libre mercado.

–¿Aplicar reingeniería?

–La reingeniería debe apuntar a potenciar la mentalidad de nuestros consumidores. En el caso de las papas, la idea es que se pueda utilizar este material en el país o bien saltar a un mercado externo con un producto nuevo, de colores atractivos, con altos contenidos proteicos y, lo mejor, antioxidantes.

–¿Cómo evalúa a los empresarios locales que se dedican al mercado de las papas?

–Ellos utilizan, principalmente, variedades europeas. Lo que propongo es ingresar al mercado –interno y externo– con un producto nuevo. Ahí deberíamos tener el apoyo de PROCHILE para la difusión. El empresario es eficiente en la parte productiva, pero solo podrá salir al extranjero siempre y cuando tenga el apoyo gubernamental.

–¿Qué experiencias similares conoce?

–El ejemplo claro es Holanda. Ahora ellos son la nueva patria de la papa. Han realizado un gran trabajo en “papa semilla” e “industrial”, exportan a más de 150 países. Eso sí, con un tremendo apoyo estatal lograron salir al mercado. Eso es lo que necesitamos, que el gobierno patrocine lo que Chile produce, que fortalezca la salida y la comercialización externa. Es la única forma, el privado solo no lo puede hacer.

–En este sentido, ¿cuál debería ser el rol del gobierno?

–Apoyar con las instituciones que tiene. A modo de ejemplo, el Ministerio de Agricultura, mediante

is the murta (*Ugni molinae*), which was taken to Australia, and after a process of genetic engineering is commercialized as Golden Berries, when it is really ours, it belongs to all of us!

–Do you consider that this is a good opportunity for private investors?

–It would be worth asking them what we will do with the rich material we have in the calafate, maqui, avellano, strawberries and the ornamental, aromatic and medicinal plants. These have an infinite genetic richness. We aren't given the resources to do research, or perhaps more simply, we don't know how to sell these ideas to private investors. The government can support the research, but not productive activities; this is the job of businessmen, who know how the free market functions.

–Apply re-engineering?

–Re-engineering has to aim to maximize the mentality of our consumers. In the case of the potato, the idea is that we can use this material here or enter the external market with a new product, with attractive colors, high protein content, and best of all, antioxidants.

–How do you evaluate the local businessmen who are in the potato market?

–They use mainly European varieties. What I propose is to enter the market, both internal and external, with a new product. Here we should have the support of PROCHILE for its promotion. The businessman is efficient in the productive part, but can only move to foreign markets if and when it has governmental support.

–What similar experiences to you know about?

–The clear example is Holland. They are now the new home of the potato. They have done a great job in seed potatoes and industrial potatoes; they export to more than 150 countries. It must be noted that they had tremendous state support to enter the market. This is what we need, for the government to sponsor what Chile produces, to strengthen exportation and external commercialization. This is the only way; private companies can't do it alone.

–What should be the specific role of the government?

–Support efforts with existing institutions. For example, the Agriculture Ministry, through the Servicio Agrícola y Ganadero, should show

el Servicio Agrícola y Ganadero, debe señalarle al mundo que se puede producir en Chile papas libre de enfermedades cuarentenarias. Así los compradores las adquirirían sin ningún problema. Esto no ocurre con la firma de los Tratados de Libre Comercio con Europa y Norteamérica, ellos nos impusieron sus medidas para arancelarias.

–¿En qué consisten?

–Son los problemas fitosanitarios que ellos no admiten y, sencillamente, nos impiden exportar papas. Entonces, tenemos comercio libre, pero hasta por ahí nomás.

Se reconoce al país como un todo, pero no a sus regiones que están totalmente sanas para la producción de “papas semillas” o “papa consumo”. Si así fuera, se llegaría a Europa sin ningún problema y con variedades tanto o mejor que las del viejo continente.

–¿Cómo se debería dar esa pelea?

–Con otras medidas gubernamentales. Los privados no tienen nada que hacer en ese punto. El gobierno es el que tiene que tratar de poner en la mesa de discusión este punto. Si ellos nos imponen medidas para arancelarias de orden fitosanitarias, nosotros deberíamos trabar la llegada de sus productos.

–Si se solucionan estos inconvenientes, ¿cómo ve el futuro de la actividad exportadora para Valdivia?

–Muy buenas, y no solo para Valdivia. La IX, X y la XI regiones tienen áreas interesantísimas. El país entero tiene un potencial productor-exportador elevado; eso sí, para lograrlo hay que estimular a los productores para que obtengan calidad. Luego, el gobierno deberá potenciarlas y dar reconocimiento internacional a ellas (las áreas). Tendrán que mostrar y certificar, tanto el clima como el suelo, y decir dónde se generan estas cosas (productos).

–¿Se logra con la asociatividad?

–¡Está claro! ¡Un productor solo no llega a ninguna parte! La competencia provocada por la globalización es bastante fuerte. Que un productor exporte no dice mucho, por el contrario, es la región la que tiene que jugársela. Así no solo se apuntaría a Europa y Norteamérica. Hay que mirar a toda el Asia-Pacífico. Si le vendemos una papa por habitante a los chinos estaríamos produciendo, a lo mejor, el doble de la superficie actual. Para eso se necesita

the world that Chile can produce potatoes free of quarantine diseases. With this, buyers would have no problem with acquiring them. This does not occur by signing Free Trade Agreements with Europe and North America; they imposed their measures for tariffs.

–In what do these consist?

–They are plant sanitary problems that they don't recognize, and that simply put, do not allow us to export potatoes. Thus free trade is quite relative. The country is recognized as a whole, but not the regions which are completely healthy to produce seed potatoes of potatoes for consumption. If they did, we could reach the European market with no trouble and with varieties as good as or better than those of the Old World.

–How should we handle this fight?

–With other governmental measures. Private enterprise cannot handle this. It is the government which has to try to put the discussion of this point on the table. If they impose measures for plant sanitary tariffs, we should do the same for their products.

–If we solve these difficulties, how do you see the future of exportation for Valdivia?

–Very bright, and not only for Valdivia. The IX, X and XI regions have very interesting areas. The entire country has high producer-exporter potential, although to achieve this producers must be stimulated to achieve quality products. Then the government must stimulate them and achieve international recognition for the areas. They will have to demonstrate and certify both the climate and the soils, and to indicate where these products are generated.

–Can this be achieved by partnering?

–Of course! A producer alone goes nowhere! The competition produced by globalization is quite strong. It doesn't say much if one exporter produces, it is the region which must do it. Thus we won't have to aim only at Europe and North America; we have to look at all of Asia-Pacific. If we could sell one potato to each person in China we would probably produce double the current cultivated area. For this we need ingenuity, daring, creativity, partnering, cooperation and to

ingenio, audacia, creatividad, asociatividad, cooperativismo y hacer las cosas muy bien. Tenemos que llegar con productos nuestros y dejar de ser el trampolín de las variedades europeas. ¡Si tenemos tanta riqueza en Chile!, ese es el punto.

–¿Cuánto cuesta al país certificar como libre de enfermedades esta ecorregión?

–No creo que mucho. El Servicio Agrícola y Ganadero por años ha estudiado y, constantemente, hace análisis en suelos donde se plantan papas. Ellos tienen los lugares muy bien determinados, los potenciales y las áreas que están sanas. Tiene que haber un gran programa de difusión. Aquí no es mucho lo que se tiene que investigar para determinar qué zona es la mejor, ya se sabe y se tienen los antecedentes. Hay que traer y al mismo tiempo enviar al extranjero misiones para que den a conocer las bondades de nuestro país.

–¿Pero usted ha estado toda su vida en esto?

–Termino con una anécdota. Para hablarles a los expertos de la Asociación Latinoamericana de la Papa siempre pongo una foto de los papales del sur de Chile. Son fotos espectaculares, con el volcán de fondo y las nubes. Ellos me decían, ¡ya viene Andrés a hablar de Chile y de su potencial! Pero ahora, cuando los tuvimos acá por el congreso, los hicimos viajar por Puerto Octay, Frutillar y Puerto Varas y vieron los cultivos, el suelo, el clima, el volcán y la producción. Nos dijeron: ¡aquí parece que Dios se quedó con ustedes! Realmente, lo que les presentaba el país era algo extraordinario. Daba gusto escuchar: “¡tienen un país hermoso, cuídenlo! Ahora nosotros trataremos de cambiar nuestras perspectivas económicas para con Chile”. Tenemos que invitar a los compradores y mostrarles *in situ* lo que tenemos; ¡no es gasto!, es la mejor inversión.

Dejamos a Andrés Contreras Méndez pintando sus sueños de un futuro mejor para todo el sur del país. Además, como diría un hípico, este ingeniero agrónomo –que cambió el sol de Algarrobo por la lluvia de Valdivia– recién dobla la primera curva de la vida. Eso sí, cuando cruce la meta –la que se trazó hace más de cuarenta años– se reinventará, pues considera que “hay mucho que hacer todavía por el bien de Chile y dejar el corazón en la tierra”.

do things very well. We have to reach out with our products and stop being the trampoline of the European varieties. We have such richness in Chile, and that is the point!

–How much would it cost the country to certify this eco-region as free of diseases?

–I don’t think it would cost much. For years the Servicio Agrícola y Ganadero has studied and analyzed the soils where potatoes are planted. They know very well the current and potential places and the areas that are healthy. There must be a strong propaganda program. There is not much more research needed to determine which zone is the best, since the background information is already available. We have to bring foreign missions here and send missions abroad so they will understand the benefits of our country.

–But have you been doing this all your life?

–I will finish with an anecdote. When I speak to the experts of the Asociación Latinoamericana de la Papa, I always show photographs of potato plantations of southern Chile. They are spectacular photographs, with the volcano and clouds in the background. They always say “Here comes Andrés to talk about Chile and its potential!” But now, when they were here for the Congress, we took them to Puerto Octay, Frutillar and Puerto Varas to show them the crops, the soil, the climate, the volcano and the production. They said “Here it seems that God was with you!” They saw the country as something extraordinary. It was a pleasure to hear them exclaim “You have a lovely country, take care of it! Now we will try to change our economic perspectives with Chile”. We have to invite buyers and show them what we have *in situ*; this isn’t a cost, it is the best investment.

We will leave Andrés Contreras Méndez painting his dreams of a better future for the entire southern part of the country. In addition, as a lover of horse races would say, this agronomist, who swapped the sun of Algarrobo for the rain of Valdivia, is just rounding the first turn of life. When he crosses the finish line, which he drew more than 40 years ago, he will re-invent it, since he considers that “There is still much left to do for the good of Chile and leave your heart in the earth”.

