



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Liberan para Costa Rica variedad de papa *Désirée*

26 NOV 2008



Los agricultores de San Juan de Chicuá conocieron la variedad *Désirée* en un día de campo. (Foto cortesía del Centro de Investigaciones Agronómicas)

Después de diez años de pruebas en el laboratorio, el invernadero y el campo, el Centro de Investigaciones Agronómicas (CIA) de la Universidad de Costa Rica, presentará oficialmente a los productores, la variedad de papa *Désirée*, adaptada a las condiciones de cultivo del país.

Según lo explicó el Dr. Arturo Brenes, investigador del Laboratorio de Biotecnología de Plantas, como parte del Programa de Mejoramiento de Papa del CIA, el laboratorio ha venido analizando materiales foráneos como es el caso de la variedad *Désirée* de origen

holandés, con el fin de responder a las necesidades del agricultor y de la industria agroalimentaria.

Esta papa de cáscara roja brillante, carne amarilla y tamaño adecuado, se caracteriza por ser alta en sólidos y con un sabor muy especial, lo cual la hace muy apta para la industria. Además, su alta consistencia al cocinarla, la convierte en un producto muy versátil, que las amas de casa pueden utilizar en sopas, picadillos, ensaladas o puré.



Esta papa de origen holandés, es muy apreciada en el mercado internacional por su sabor y su consistencia durante la cocción. (Foto cortesía del Centro de Investigaciones Agronómicas)

Esta nueva alternativa, que estará a disposición de los paperos en doce meses, una vez que los productores de semilla la reproduzcan a nivel comercial y la certifiquen ante la Oficina

Nacional de Semillas, es considerada excelente para las condiciones de cultivo de Costa Rica, ya que se adapta a muchos de los microclimas de las regiones productoras de papa.

Además, tiene la gran ventaja de tener una altísima productividad y gran resistencia a plagas y enfermedades, tanto del suelo como del follaje, por lo que con un buen manejo, el productor podrá espaciar la aplicación de fungicidas e insecticidas, lo que redundará en una reducción de los costos de producción.

Antes de ser liberada, esta variedad se clonó en el Laboratorio de Cultivo de Tejidos, se cultivó y estudió en el invernadero y se evaluó en diversas altitudes y microclimas en localidades de Zarcero, Tierra Blanca, Llano Grande, San Juan de Chicué, Pacayas y Juan Viñas.



Especialistas del CIA efectuaron pruebas de campo en diferentes localidades y microclimas del país. (Foto cortesía del Centro de Investigaciones Agronómicas)

Paralelamente, en la Escuela de Tecnología de Alimentos y en el Laboratorio de Tecnología Poscosecha del CIA, se realizaron ensayos para evaluar su contenido de sólidos y almidón, la absorción de grasa y el tueste, entre otras características.

El investigador destacó que espera que a corto plazo, esta variedad muy apreciada en el ámbito mundial, sea exitosa y proporcione a los 1 500 productores del tubérculo en el país, la posibilidad de abrir nuevos nichos de mercado.

La liberación oficial para Costa Rica de esta variedad se llevará a cabo este miércoles 26 de noviembre, a las 4:00 p.m., en la Agencia de Servicios Agropecuarios del Ministerio de Agricultura y Ganadería, en Zarcero, donde se contará con la asistencia de productores; personeros del MAG, de la Oficina Nacional de Semillas y de la UCR; y de representantes de algunas cadenas de supermercados y otros intermediarios.

[Rocío Marín González.](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

rocio.marin@ucr.ac.cr