



Papas a la libanesa: mejor tubérculo, mejor gastronomía



Cuando viajé por primera vez al valle de Bekaa en El Líbano para asesorar a productores locales de papa, nada sabía de las maravillas gastronómicas que preparan allí con variados ingredientes incluyendo, por cierto, el tubérculo de mi interés. La papa es clave en el Líbano para hacer humus, tabuleh, y unas empanadas caseras llamadas kibbet que tuve la suerte de probar.

Pero cultivar papas en el Bekaa no es sencillo. El suelo es alcalino, condición común en todo oriente medio; zonas de España, como Murcia y zonas del nordeste de Brasil. En estos suelos la materia orgánica es escasa; la capacidad de intercambio catiónico es reducida, con presencia de carbonato de calcio que dificulta la captación de micronutrientes como zinc y fierro y la infiltración del agua. Hace falta una fertilización especial que acidifique el suelo y ayude a la planta a tomar los nutrientes disponibles aumentando la productividad y la calidad de la papa. ¿Lo más indicado? Un programa de nutrición mineral para suelo alcalino con la línea de fertilizantes Ultrasol® Magnum por cultivo y por etapas fenológicas. Con este respaldo, los productores del Bekka esperan seguir aumentando su producción y aportando excelentes tubérculos a la sofisticada cocina de su país y del mundo árabe. No leo en árabe, pero, afortunadamente, las recetas de los guisos que más me gustaron en el Bekaa, si están en inglés. Recomiendo un homelet de papas e hinojo.