



Esto es una papa

Notes on Representation – Vol. 6
28.5×21 cm, 48 páginas, 2014



El sexto volumen de la serie de publicaciones de Kopelman: *Notes on Representation*, describe un viaje a las tierras altas andinas en Perú, donde investigó las formas amorfas de las papas nativas.



Irene Kopelman
Esto es una papa [This is a Potato]
Notes on Representation Vol. 6

Table of Contents

11	<i>Salcedo Collection</i> series of 6 pencil on paper, 21 x 30 cm 2011
15	<i>Pumpallacta Collection</i> series of 12 pencil on paper, 21 x 30 cm 2011
26	<i>The Piña Potato Story</i> diptychs, series of 4 part I: pencil on paper, 21 x 30 cm part II: Potato peel on paper, 30 x 41 cm 2011
37	<i>Sprouts</i> series of 18 watercolor on paper, 21 x 29 cm 2011

Capítulo 1. Lima

9 de mayo

La historia comenzó como muchas otras veces. Alguien hizo una asociación formal entre mis dibujos y las formas casi amorfas de las papas nativas de los Andes. Aquella observación dio lugar a una historia sobre un agricultor peruano que producía todas las variedades de papas nativas que le resultaba posible, un dato impresionante que se convirtió en ganas de abordarlo en el dibujo. La única información que pude encontrar sobre este agricultor, Leonardo Timoteo Salcedo, fue un artículo de un diario de Perú que rendía tributo al "rey de la papa nativa", como se lo conoce en la región. El artículo describía la ubicación aproximada de sus campos de papa, y decidí entonces dirigirme al lugar mencionado: San Miguel de Putaca, un pueblo de Huasahuasi, distrito de la provincia de Tarma, en el departamento de Junín, Perú. Ir en mayo sería la mejor opción, ya que es la época de la cosecha de la papa nativa.

Antes de viajar a San Miguel de Putaca, a casi 280 kilómetros de Lima (7 horas de viaje en autobús), primero visitaré el Centro Internacional de la Papa (CIP), un instituto de investigación mundial del cultivo de la papa y de soluciones agrícolas sostenibles que se encuentra en la capital de Perú. Preguntas y más preguntas se siguen formulando en mi cabeza y las anoto con la esperanza de encontrar allí respuestas:
¿Cuál es la constitución química de la papa?
¿Qué determina que varíe su forma y su color?
¿Cuáles y cuándo son los ciclos del cultivo?
¿Todas las flores de los distintos cultivos también son diferentes?

En el CIP, comienzo un viaje informativo por un universo que intuía complejo y que, después de observar el procesamiento de datos y números, se despliega en miles de complejidades más que superan mis expectativas. Empiezo por hablar con la comunicadora del centro, quien me introduce en el asunto y me brinda más información sobre la dimensión social, cultural y económica del cultivo de la papa. Uno de los datos que me llama la atención es que, durante la década de 1970,

Chapter 1. Lima

May 9


The story begins, as it often does, with a story. Or rather, a piece of information that has the potential to become a story. Someone made a formal association between my drawings and the amorphous shapes of native potatoes from the Andean highlands. I was told about an old Peruvian potato farmer who grows as many varieties of native potatoes as he can, a remarkable fact that made me want to approach the subject in drawing. The only information I could find about the farmer, Leonardo Timoteo Salcedo, was a Peruvian newspaper article honouring "el rey de la papa nativa" or king of native potatoes, as he is known in the region. The article described the approximate location of his potato fields, and I decided to go to the place mentioned: San Miguel de Putaca, a town in the district of Huasahuasi, province of Tarma, department of Junín, Peru. It seemed a good idea to travel in May, the harvesting season.

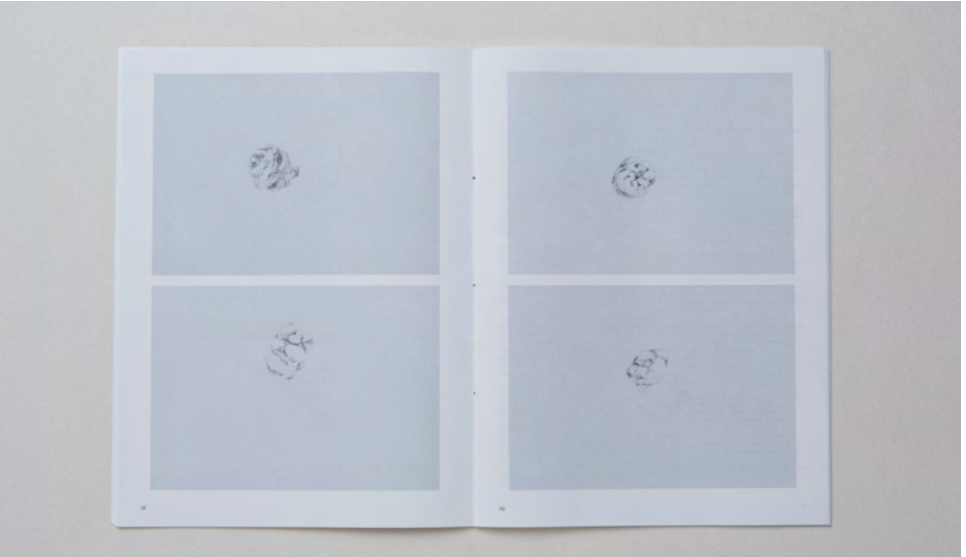
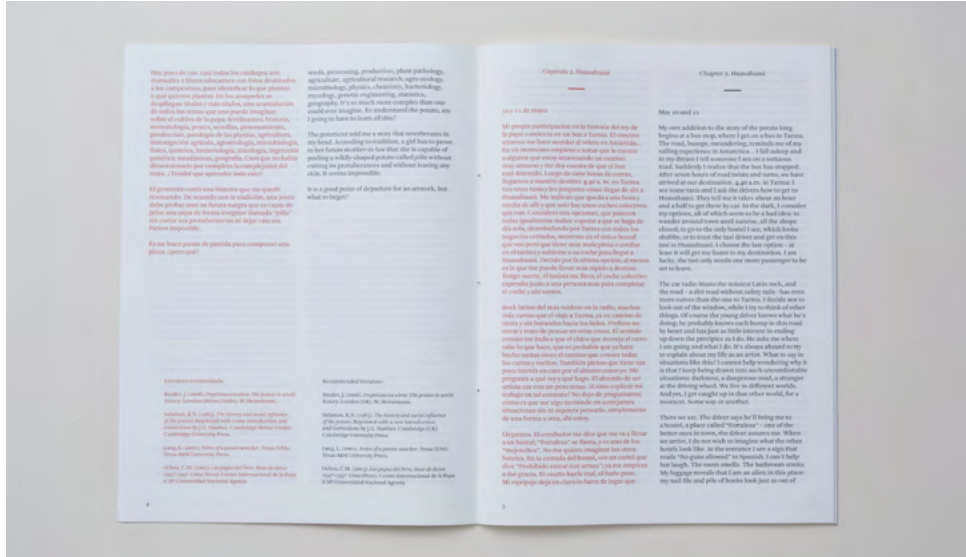
Before travelling to San Miguel de Putaca, about 280 kilometres from Lima (a 7-hour bus ride), I will visit the *Centro Internacional de la Papa* (CIP), a global research institute for potato cultivation and sustainable agricultural solutions, based in the Peruvian capital. Beforehand, I have little knowledge of potatoes, and a myriad of questions, which I have written down so I can ask them at the CIP.

What is the chemical composition of potatoes?
What determines their shapes and colours?
What, and when, are the growing cycles?
Are the flowers of different crops different from one another?

At the CIP, I begin an informative journey across territories I intuitively knew would be complex and which, after a glimpse of the data processing and the figures, certainly exceeds my expectations. I first talk to the person in charge of communications at the CIP, who gives a general introduction and explains about the social, cultural and economic dimensions of potato growing. She mentions that in the 1970s many peasant communities of the Andean highlands were forced to abandon their villages due to the

Sus notas dan cuenta de la agricultura indígena y los esfuerzos de la comunidad para preservar cientos de variedades de papa. Los dibujos resultantes derivan de la experiencia única que abarcó desde el encuentro con el llamado rey de la papa hasta presenciar de primera mano la increíble variedad de colores y formas tuberosas

en cosechas locales. Diseño: Roger Willems. Casa Editorial: Roma Publications. [Comprar](#) 



Fotografía (documentación del libro): Ayako Nishibori