



**DÍA NACIONAL  
DE LA PAPA**  
30 DE MAYO 2014

PONLE PAPA  
A TÚ PLATO



## VARIEDAD DE PAPA: LEONA

Esta variedad tiene como origen las regiones de Cajamarca, Huancavelica. Su cultivo alcanza los 3000 metros sobre el nivel del mar. Su textura es ligosa apropiada para purés, acompañamiento de guisos y sancochados. Además es altamente recomendada para freír en hojuelas. Su pulpa azulada contiene altos contenidos de antioxidantes.

***Tres millones de manos  
peruanas cultivan el tesoro  
escondido de los Andes***



**DÍA NACIONAL  
DE LA PAPA**  
30 DE MAYO 2014

PONLE PAPA  
A TÚ PLATO



## VARIEDAD DE PAPA: SUMAC SONCCO

Esta variedad tiene como origen la provincia de Tayacaja de la región Huancavelica. Su cultivo alcanza una altitud de hasta 4200 metros sobre el nivel del mar. Su textura es harinosa, se recomienda para sancochar y freír con cáscara y en hojuelas. Además es altamente recomendada para freír en hojuelas. Su pulpa tiene una aureola roja característica de las variedades con contenidos de altos de antioxidantes.

***Su sabor recorre, y sorprende al mundo.  
La papa es uno de los siete productos  
emblemáticos de la comida internacional.***



**DÍA NACIONAL  
DE LA PAPA**  
30 DE MAYO 2014

PONLE PAPA  
A TÚ PLATO



## VARIEDAD DE PAPA: QEQORANI

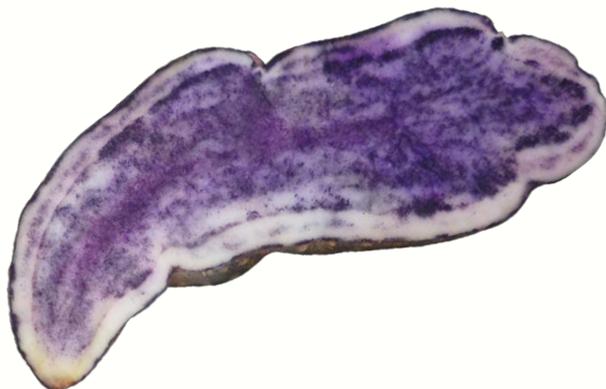
Esta variedad tiene como origen las regiones de Cusco, Ayacucho y Huancavelica. Su cultivo alcanza los 3900 metros sobre el nivel del mar. Su textura es harinosa, se recomienda para sancochar y freír con cáscara y en hojuelas. Su pulpa amarilla y morada contiene altos contenidos de hierro y compuestos fenólicos que puede ayudar a prevenir enfermedades como el cáncer.

***Alrededor de 3000 variedades de papa  
nativa, cada una más diferente a otra,  
en los Andes del Perú***



**DÍA NACIONAL  
DE LA PAPA**  
30 DE MAYO 2014

PONLE PAPA  
A TU PLATO



## VARIEDAD DE PAPA: WENCOS

Wenccos significa “Cacho de Toro” y se le dice así por su forma alargada. Esta variedad tiene como origen la provincia de Tayacaja de la región Huancavelica. Su cultivo alcanza una altitud de hasta 4200 metros sobre el nivel del mar. Su textura es harinosa, se recomienda para sancochar y freír con cáscara y en hojuelas. Su pulpa morada contiene altos contenidos de vitamina C y antioxidantes.

***Hace 10,000 años las mujeres de los pueblos preincas domesticaron la papa y desarrollaron conocimientos y tradiciones, que sostuvieron una de las culturas más importantes del mundo.***



**DÍA NACIONAL  
DE LA PAPA**  
30 DE MAYO 2014

PONLE PAPA  
A TÚ PLATO



## VARIEDAD DE PAPA: YAWAR HUAYCCO

Su nombre significa “Flor de papa”. Esta variedad nativa es de las zonas altoandinas del Perú y su cultivo llega hasta los 4200 metros sobre el nivel del mar. Su pulpa roja es tan intensa como el rojo de la beterraga. Su textura es harinosa, propia para sancochar y freír con cáscara y en hojuelas. Su pulpa roja contiene altos niveles de hierro, zinc, vitamina C y compuestos fenólicos que puede ayudar a prevenir enfermedades como el cáncer.

***Tanto hierro como la espinaca,  
tanto zinc como el frejol y más  
vitamina C que la mandarina.***