

# **Jornada técnica y festival gastronómico pondrán a la papa en el centro de la escena en Mendoza**

29/05/2026

# HABEMUS PAPAS II

## 2026

Mendoza se suma a las celebraciones  
del Día Internacional de la Papa

**VIERNES 29 DE MAYO . 8.30 A 15 hs**

*Jornada científico - técnica*

INTA MENDOZA, ACCESO SUR Y ARÁOZ, LUJÁN DE CUYO

**SABADO 30 DE MAYO . 11 hs**

*Festival de la papa*

ESTANCIA ATAMISQUE, LA CARRERA, TUPUNGATO

Organizan

TIERRAS  
ATAMISQUE



**Simplot**

MINISTERIO DE  
PRODUCCIÓN



MENDOZA

CASA VIGIL  
BODEGA

La celebración por el Día Internacional de la Papa incluirá actividades científicas, productivas y gastronómicas en Luján de Cuyo. Especialistas locales e internacionales analizarán el potencial del cultivo en Mendoza y las posibilidades de expansión en la provincia.

En el marco del Día Internacional de la Papa, este viernes se desarrollará en Mendoza la jornada **“Habemus Papas 2026”**, una propuesta que reunirá a investigadores, técnicos, productores y empresarios vinculados al sector papero. La actividad se llevará adelante en la sede de INTA Mendoza, ubicada en Acceso Sur y Araoz, en Luján de Cuyo, y contará además con un festival gastronómico previsto para el sábado en la Bodega Atamisque.

La ingeniera agrónoma **Cecilia Picca** dialogó con **Diario San Rafael** y **FM Vos 94.5** sobre el evento y destacó el crecimiento que viene registrando el cultivo en la provincia, especialmente a partir de la producción de papa semilla en Malargüe y la demanda industrial existente.

Antes de profundizar sobre la actividad, Picca aclaró que ya no se encuentra al frente de la Experimental Rama Caída del INTA. **“Hubo un concurso y ahora la que está al frente de la experimental es la ingeniera Paula Díez y yo estoy trabajando en el laboratorio de protección vegetal”**, explicó.

En ese sentido, detalló que el área en la que actualmente trabaja viene desarrollando tareas de acompañamiento al sector papero desde hace años. **“Es un laboratorio que hace muchos años viene trabajando, acompañando al sector de producción de papas mediante servicios de diagnóstico, sobre todo para lo que es la producción de papas semillas que tenemos en Malargüe”**, señaló.

# HABEMUS PAPAS II

2026



**JORNADA CIENTÍFICO-TÉCNICA**  
*En el marco del día internacional de la papa*

VIERNES 29 DE MAYO . 8.30 A 15 hs

LUGAR: INTA MENDOZA, ACCESO SUR Y ARÁOZ, LUJÁN DE CUYO



## **Presencia internacional y sostenibilidad**

Sobre la jornada técnica, indicó que se extenderá entre las 8.30 y las 16 horas y contará con la presencia de especialistas internacionales provenientes de Perú. **“Vamos a tener la participación de técnicos locales, pero también de**

**técnicos internacionales, especialistas de Perú, que son investigadores del Centro Internacional de la Papa. Es el lugar donde más se sabe de papa en el mundo, porque es desde donde se originó”,** remarcó.

Uno de los ejes centrales de la actividad estará vinculado a la agricultura regenerativa y a los desafíos de producir de manera sostenible. “Van a hablar también de lo que es la agricultura regenerativa, que es una nueva forma de cultivar, que tiene como principal eje la sostenibilidad ambiental, económica y social”, comentó Picca.

Sin embargo, reconoció que el cultivo presenta dificultades particulares. **“En el caso de la papa es bastante compleja, no es tan fácil, porque es un cultivo bastante susceptible a plagas y enfermedades, entonces es un desafío para los productores avanzar en eso”,** afirmó.

La profesional sostuvo además que la papa aparece hoy como una alternativa concreta frente a la crisis de algunas economías regionales tradicionales. “Como vienen sufriendo mucho nuestras economías regionales y nuestros cultivos tradicionales, en la búsqueda de alguna alternativa productiva para los oasis irrigados se empieza a transformar en una posibilidad este cultivo”, expresó.

En esa línea, destacó el rol de la empresa Simplot, radicada en el Valle de Uco, dedicada a la elaboración de papa industrial para papas fritas congeladas. “Tiene una demanda muy grande, que todavía la está cubriendo con mucha materia prima que viene de Buenos Aires. Entonces nosotros somos más competitivos si producimos en Mendoza, porque por flete vamos a tener un mejor precio para ellos”, explicó.

### **El polo semillero de Malargüe**

Uno de los momentos más didácticos de la entrevista se dio cuando Picca explicó cómo se produce la papa semilla y por qué Malargüe se ha transformado en un polo estratégico para esa

actividad.

**“La papa se inicia con una plántula. Esa plántula se genera en laboratorios”**, comentó, y detalló que a partir de esas plantas se producen mini tubérculos que luego son llevados al campo.

“Los productores de Malargüe se han especializado en hacer semilla de muy alta calidad sanitaria”, señaló, al tiempo que remarcó que la región logró consolidarse como zona semillera gracias a una organización específica del sector.

**“Ellos constituyeron una zona semillera. Dentro de las ventajas es que al estar solo productores de semilla en esa zona y no productores de papa consumo ni de papa industria, logran mantener la sanidad”**, explicó.

Picca remarcó además que la sanidad es fundamental en este tipo de cultivos, ya que las enfermedades y plagas pueden trasladarse fácilmente a través de la semilla. “En estos tipos de cultivos es muy importante la sanidad de la semilla”, sostuvo.

### **Aptitud de los suelos y el desafío hídrico**

Consultada sobre la aptitud de los suelos sanrafaelinos para la producción de papa, la especialista aseguró que las condiciones son favorables. **“Los suelos sanrafaelinos y Mendoza en general permiten lograr papas que son tubérculos limpios”**, indicó.

Además, destacó una característica particular de los suelos mendocinos. “En Mendoza, al tener el suelo arenoso que tenemos, el tubérculo sale sumamente limpio”, explicó, y agregó que eso también evita transportar tierra y patógenos durante el flete.

No obstante, aclaró que el principal desafío del cultivo está vinculado al recurso hídrico. “La papa, en 120 o 150 días, requiere cerca de 1.000 milímetros de agua”, detalló.

“Cuando uno tiene un tubérculo en la mano, el 80% es agua”, añadió, comparando además el consumo hídrico de la papa con el de la alfalfa.

Finalmente, Picca invitó a participar del Festival de la Papa que se realizará el sábado en la Bodega Atamisque, donde habrá degustaciones y distintas propuestas gastronómicas vinculadas al producto. “Hace un tiempo se viene intentando incorporar la papa dentro de la identidad gastronómica de Mendoza”, comentó.

También resaltó la enorme diversidad genética existente. “Hay muchísimas variedades y hay variedades que son mejores para ñoquis, otras para papas fritas y otras para puré”, explicó.

“Es interesante que la gente vaya conociendo esa diversidad genética y que tiene que ver con el mejor uso del alimento”, concluyó.