

SELLOS POSTALES

"Maíz Gigante del Valle Sagrado"

Tiraje	5,000 Sellos Postales
Valor Facial	S/ 2.60
Formato	Estampilla
Dimensiones	30 mm x 40 mm
Dentado	13 1/2
Impresión	Policromía en Offset
Imprenta	Cartor
Diseño	Jorge Luis Anci Alvarado



Serpost
El Correo del Perú

Colección Filatélica

2024

Serpost
El Correo del Perú

Paraguay Sara

Maíz Gigante

Del Valle Sagrado de los Incas - Cusco



Filatelia



EL MAÍZ BLANCO GIGANTE DEL CUSCO PARAQAY SARA

El maíz Blanco Gigante del Cusco o Paraqay Sara, por su nombre original en quechua, es un maíz amiláceo único en el mundo por su excepcional tamaño con denominación de origen. Adaptado por generaciones a las condiciones específicas de este valle en términos de clima, altitud, horas de luz y largo periodo vegetativo, solo alcanza su legendario tamaño en el Valle Sagrado de los Incas en Cusco, degenerándose rápidamente cuando es llevado a otros lugares, sin importar sus condiciones similares a las del valle cusqueño. Debido a su gran tamaño, grano de textura suave y harinoso, este maíz es apreciado dentro de la industria de snacks gourmet y es exportado principalmente a Japón y España, aunque el mercado local para la elaboración de estos snacks ha crecido mucho en los últimos años, siendo procesado igualmente como snack para los mercados de exportación, llegando a muchos países del mundo.

Las leyendas hablan de su origen y desarrollo durante el reinado del Inka Pachacutec, quien al observar la gran variedad de maíces que ya se producían en el Valle del Wilcamayu (actualmente Valle Sagrado de los Incas); ordena a su gente desarrollar dos nuevas variedades de maíz, de excepcional tamaño y pureza, para honrar al dios Sol y su hermana la Luna, que son elevados al rango de dioses principales durante su reinado. De este proceso resultan dos variedades de grano gigante, una amarilla y otra la blanca, las cuales, debido a su asociación con la religión, eran sembradas solo en tierras del emperador y de la iglesia, extraer el maíz del Valle Sagrado a otros lugares del imperio estaba prohibida. Este proceso de adaptación por muchas generaciones a las condiciones específicas del Valle Sagrado hizo que estas semillas no alcanzaran su tamaño cuando fueran sacadas de este espacio geográfico. De estas variedades solo ha sobrevivido la blanca con su gran tamaño, debido a su asociación con

los mercados de exportación desde la década de 1950, lo cual permitió que sobreviviera a la negligencia y descuido por mantener su pureza, como sucedió con la variedad amarilla, conocida también como “maíz oro”. Independientemente de los mitos y las leyendas, el desarrollo de estas variedades puede estar asociado también a razones más prácticas.

El imperio Inca alcanza su apogeo durante el reinado de Pachacútec; y la agricultura incluidas sus tecnologías asociadas alcanzaron un gran desarrollo. Después de todo, un creciente imperio debía ser alimentado y el maíz Blanco Gigante del Cusco es un testamento a los grandes avances en la agricultura que fueron alcanzados por la civilización Inca. Actualmente se producen alrededor de 8,000 toneladas de maíz Blanco Gigante del Cusco en todo el Valle Sagrado. El proceso de siembra se inicia entre los meses de julio y agosto cuando las heladas y el invierno dan paso a un clima más favorable; concluyendo nueve meses después en mayo con la siega del maíz.

Si bien existe un mercado para el choclo fresco en las partes bajas del valle, donde se siembra mucho antes debido a su clima más cálido y la ausencia temprana de heladas; la comercialización de este maíz se realiza primordialmente en forma de grano seco. Luego de ser cosechado, el maíz se deshidrata sobre el suelo por un mes para bajar la humedad del 50% al 13% aproximadamente y permitir que sea desgranado con facilidad; tratamiento que aún se hace de forma manual. El maíz pasa a ser seleccionado por tamaños de acuerdo al requerimiento del cliente para su exportación.

-Por: Yussef Sumar

-Fuente: Hacienda Sarapampa Valle Sagrado de los Incas, Cusco.