



LAS PAPAS ANTIGUAS DE TENERIFE  
INTRODUCCIÓN AL CULTIVO Y PRINCIPALES VARIEDADES

# LAS PAPAS ANTIGUAS DE TENERIFE

INTRODUCCIÓN AL CULTIVO  
Y PRINCIPALES VARIEDADES

Domingo Ríos Mesa



ÁREA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA Y PESCA



**ccbat**

CENTRO DE CONSERVACIÓN  
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA  
DE TENERIFE



Domingo Ríos Mesa



# Las Papas de Tenerife

**Edita** Centro Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife.  
Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural. **Cabildo de Tenerife.**

**Autor** Domingo Ríos Mesa

**Fotografías** Centro Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife

**Diseño y maquetación** Gráficas Sabater

**Imprime** Gráficas Sabater

**ISBN** 978-84-15012-01-6

**Depósito Legal** Tf 434-2012

*Las Papas Antiguas de Tenerife*

# LAS PAPAS ANTIGUAS DE TENERIFE

INTRODUCCIÓN AL CULTIVO  
Y PRINCIPALES VARIEDADES

Domingo Ríos Mesa



# ÍNDICE

PRÓLOGO.....	6
LA PAPA.....	9
HISTORIA DE LA PAPA: SU INTRODUCCIÓN EN CANARIAS Y EUROPA.....	13
BOTÁNICA.....	16
VALOR NUTRICONAL DE LA PAPA.....	18
ECOLOGÍA Y DISTRIBUCIÓN.....	22
LAS VARIEDADES DE PAPAS DE TENERIFE.....	30
Tipos y distribución de las Papas en Tenerife.....	30
Breve descripción de las principales variedades.....	34
Otras variedades que conservan los agricultores de mayor o menor antigüedad.....	48
CONSEJOS PARA CONSERVAR LAS PAPAS.....	52
AGRADECIMIENTOS.....	53
BIBLIOGRAFIA.....	54

## PRÓLOGO

Tenemos en nuestras manos un trabajo que recoge y analiza en pocas líneas una cultura, una manera de entender el campo y la naturaleza, de una fortaleza que ha resistido en tiempos difíciles; unos tiempos en los que el mundo rural ha sufrido un duro desmantelamiento, quedando en muchos casos los cultivos de secano reducidos a una mínima parte de lo que fueron en el pasado. Es en estas circunstancias donde las papas han asumido un papel simbólico; son una parte fundamental e indisoluble de la cultura isleña.

Domingo Ríos nos muestra un estudio detallado por comarcas, variedades y vínculos con la cultura andina en ese tejer y destejer de nuestros emigrantes; en la que los aspectos culinarios, agrícola, y en general culturales han arraigado en la isla. En cada localidad las papas son parte de cada familia y de cada caserío; las semillas de cada variedad son bienes casi patrimo-

niales, mucho más que un cultivo; son elementos de artesanía profundamente enraizados en las costumbres y tradiciones.

Domingo también hace un recorrido espacial analizando las características morfológicas, desde el color, pasando por las texturas, y llegando hasta las épocas de siembra marcadas por la tradición. Las papas bonitas son las papas del alisio, de las medianías de secano, que suponen más del 80% del total canario. Hablar de las papas de color en Canarias es hablar del norte de Tenerife, pues sólo en Lanzarote y La Palma quedan todavía algunos cultivos aislados de las papas andinas.

La Asociación de Papas Antiguas de Canarias y el Cabildo de Tenerife han realizado un esfuerzo en la consecución de la denominación de origen que el trabajo de Domingo avala. Es un merecido reconocimiento de nuestro patrimonio en una sociedad que ha devaluado lo rural, tanto en lo cultural como en lo económico.

Ésta es una cultura de ida y vuelta entre Canarias y América: por el número de variedades; por los sistemas de mantener las semillas intercambiando entre zonas de manera horizontal o vertical; por el juego del cultivo a tres hojas para mantener la fertilidad del suelo (cereal, legumbres y papas); y también por el cultivo entre rozas o asociados permanentemente con zonas boscosas (castaño, monteverde,...). Las papas andinas son idóneas para el duro invierno en las medianías ya que están varios meses sin gelar; también son variedades rústicas, en las que cada pie tiene numerosos brotes, con una mayor capacidad de supervivencia ante el viento y la sequía.

Las papas de color son parte de las señas de identidad de nuestra cocina, son una referencia que le da personalidad al norte de Tenerife. Un plato de papas de color arrugadas y un vino de la tierra son parte de nuestras señas de identidad, son parte de los archivos vivos de nuestros emigrantes. No son solo un plato, son un encuentro con nuestra historia y

nuestra cultura, son parte de nuestros antepasados que pervive en las medianías.

Este libro es también un encuentro entre el ayer y el mañana. Domingo le pone letra de imprenta a numerosos olvidos de la historia reciente de esta tierra. Seguro que continuará rescatando sabiduría popular del rico pozo del mundo rural. Enhorabuena y Gracias.

**Wladimiro Rodríguez Brito**  
*Profesor de Geografía de la ULL*





## LA PAPA

La papa de Canarias es uno de los alimentos más emblemáticos de nuestra cultura. Forma parte de multitud de platos, considerándola casi un acompañante diario de las diferentes comidas de los isleños, ya sea frita, guisada o “arrugada”<sup>1</sup>, esta última es la forma más tradicional de consumo entre los tinerfeños.

Durante siglos, los agricultores canarios han conservado un grupo de variedades antiguas de un gran valor patrimonial, social y culinario, especialmente en la isla de Tenerife. La importancia de estas variedades de papas de Tenerife en nuestra agricultura es enorme, pues se trata del cultivo de variedades antiguas con mayor superficie en Canarias, unas 1.000 has (Ríos *et al.*, 1999). Sin embargo, estas variedades comienzan a estar en peligro de extinción, básicamente porque también

lo está el cultivo de la papa, después de que en los últimos años se haya producido el ataque de la plaga conocida como “polilla Guatemalteca”, además de otras nuevas enfermedades. Por ello, el Cabildo Insular de Tenerife, a través del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, ha realizado en los últimos años y en la mayor parte de las zonas productoras, la recolección de más de 120 tipos de papas.

La palabra “papa” proviene del quechua y del yun-ga, es decir, de las lenguas que se hablaban y aún hoy se hablan en la zona andina. Como describen Ríos *et al.* (1999), en la España continental es normal el uso de la palabra “patata”, mientras que en toda Sudamérica, Centroamérica, Canarias e incluso en algunas zonas del sur de la península se utiliza mayoritariamente “papa”, ya que en las primeras introducciones en la España peninsular fue conocida con el nombre de “papa del Perú”, “papa americana” o simplemente “papa”.

<sup>1</sup> Se entiende por arrugado el cocinado de las papas con piel con una cantidad importante de sal.

Francisco López de Gomara en 1552, en su “Historia General de Las Indias” cita por primera vez la palabra “papa” cuando hace una descripción de las zonas andinas del Perú:

*“Los hombres viven en este valle desde hace cientos de años y comen maíz y raíces parecidas a las turmas de tierra a las que llaman papas”.*

Para el filólogo Régulo Pérez (1973) el uso de la palabra patata se produciría por una confusión en la voz que designaba al boniato o batata (palabra procedente de los indios Arawac de la zona del Caribe), ya que “la fluctuación entre los fonemas iniciales `b´ y `p´ es un fenómeno conocido en dialectología hispánica”. La batata era conocida antes que la papa. Fue Cristóbal Colón quien la introdujo en España antes de 1516, desde donde se difundió a otros países de Europa. Durante varios siglos se usó tanto batata como patata para designar a la raíz dulce, y cuando las papas

llegaron a Europa, debido a su semejanza, le dieron el mismo nombre. En España se asentó definitivamente la palabra “patata”, mientras que en Portugal todavía se denomina a la papa como “batata” y a la batata como “batata dulce”; y en Francia aún se conservan los nombres de “patate” para la batata y de “pommes de terre” para la papa. Según Doyle (1797), en la España peninsular se usó el nombre de papa para la solanácea y batata o patata para la convolvulácea hasta la primera mitad siglo XVIII, para posteriormente comenzar a simultanear los términos de papa y patata para designar a las papas. Esto podría originar cierta confusión al estudiar la historia de este cultivo en Europa, sobre todo, en las primeras citas posteriores a la entrada de este tubérculo en el viejo continente.

Además, en ciertas zonas de Tenerife como Icod el Alto, aún se conservan nombres que son actualmente utilizados por los campesinos de los andes, como los vocablos “troja” para designar el almacén de papas o

“bonitas”, traducción del vocablo quechua de igual significado, para designar a ciertas variedades de papas de procedencia andina que se cultivan mayoritariamente en este lugar. En una visita reciente del taxónomo del Centro Internacional de la papa de Perú, Alberto Salas a Tenerife, éste encontró enormes similitudes entre las variedades, cultivos y usos y costumbres de las papas del Perú y las de la Isla.

Desde hace unos años la Asociación de Papas Antiguas de Canarias, ha venido realizando conjuntamente con el Cabildo Insular de Tenerife y otras instituciones públicas y privadas, una labor divulgativa de enorme importancia, habiendo jugado un papel importante en

la consecución de la denominación de origen protegida Papas Antiguas de Canarias, que esta comenzando a ser una realidad.

Igualmente es de destacar, la labor científico-técnica que ha venido realizando en los últimos años la Universidad de La Laguna, el Centro Internacional de la Papa (CIP), NEIKER (antigua Estación de la Patata de Álava) y el apoyo del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. En los últimos años, los proyectos Interrreg III-B Germobanco Agrícola de la Macaronesia y AGRICOMAC, cuyo jefe de fila ha sido la organización agraria ASAGA, han venido a impulsar los trabajos que se venían realizando.



# HISTORIA DE LA PAPA: SU INTRODUCCIÓN EN CANARIAS Y EUROPA.-

Según Harlan (1992) y Hawkes (1990) la papa se domesticó hace unos 10.000-15.000 años en la zona andina, concretamente en el sur de Perú y en el norte de Bolivia (Ugent, 1970). Se cultivó en las terrazas de los valles de la antigua capital de los Incas, Cuzco. Los primeros agricultores de estas zonas fueron seleccionando los tubérculos por su sabor y textura, por su menor contenido de alcaloides y generalmente, por su color. Es esta región el Centro de origen de la papa, donde algunos agricultores de forma individual aún conservan en cultivo más de 400 tipos de papas en sus “chacras” (explotaciones). Las variedades antiguas se cultivan en el continente americano desde el norte de Argentina hasta Méjico, aunque en este último país las variedades de origen andino fueron introducidas por los españoles.

Foto1: Flor de la papa

De aquí la papa pasó a Europa en el siglo XVI a través de Canarias, según las citas encontradas en estas islas que hacen referencia a la salida de estos tubérculos de América del Sur. La primera referencia data de 1567 y es de un notario público que da fe del envío de mercancías desde Gran Canaria a Amberes (Lobo, 1988):

*“... Y así mismo recibo tres barriles medianos que decis lleven patata y naranjas e lemones berdes”*

Unos años más tarde, en abril de 1574, encontramos una cita similar, en este caso hace referencia a un envío desde Tenerife a Rouen (Francia) (Hawkes y Francisco-Ortega, 1993):

*“... Así mismo vinieron de Teneriffe dos barriles de patatas y ocho (...) llenos de aguar-diente”*

En la Europa continental la cita más antigua se encuentra en los libros de contabilidad del Hospital

de Sangre de Sevilla del Archivo Hispalense (Hawkes y Francisco-Ortega, 1992), donde aparece la entrada de un envío de papas en 1573. Según estos autores es probable que la introducción fuera algo anterior, entorno a 1562. Para el gran taxónomo peruano D. Carlos Ochoa es posible que fuera con anterioridad a esta fecha, en concreto entre 1550 y 1560 (Comunicación personal), ya que existen indicios de envíos de papa de Cuzco a España. De cualquier forma, parece ser que la entrada de las papas a Europa se realizó a través de las Islas Canarias.

Sobre la introducción y cultivo de las papas en Canarias, Bandini (1816) recoge lo que exponía Viera y Clavijo en el Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, y que será publicado posteriormente en 1866, quien indica que fue D. Juan Bautista de Castro quien las sembró en sus posesiones de Icod el Alto, habiéndolas traído de Perú en 1622. Es, por tanto, una primera cita de la introducción de las papas en Canarias recogida en una obra escrita y la primera donde se indica el inicio de su cultivo. No hay que olvidar que

Icod el Alto es una de las zonas de Canarias con mayor arraigo en el cultivo de nuestras papas antiguas, y con una agrosistema que recuerda a los agrosistemas donde se cultivan las papas en Los Andes.

Durante siglos fueron llegando del continente americano numerosas variedades de papas, algunas de las cuales aún se cultivan en esta Isla, incluso ahora, se siguen introduciendo papas de procedencia andina o venezolana, algunas de las cuales son variedades mejoradas. En cuanto a las papas blancas o de semilla comercial, aquí definimos a las mismas como las que proceden normalmente de semilla foránea, es decir, los agricultores adquieren para después sembrar, las papas-semilla procedentes del Reino Unido, Irlanda o Dinamarca. Estas variedades pueden ser de diversos colores y formas: de piel blanca con manchas moradas como la Cara, King Edward, Red Cara y Merlin; de piel roja como la Rosada o Kerr 's Pink, Druid y Rooster; o de piel totalmente blanca como la Up to Date, Valor, Slaney y Avondale.



Foto2: Variedad Comercial Cara



Foto3: Variedad Comercial Druid



Foto4: Cultivos de papas y cereales asociados en Tenerife



## BOTÁNICA

La papa pertenece a la familia de las Solanáceas y al género *Solanum* del que se conocen alrededor de 1.000 especies, de las cuales más de 200 son tuberosas. Para Hawkes (1990) existen siete especies cultivadas de papas, entre las que se incluyen 7 subespecies, que pertenecen al género *Solanum*, subgénero *Potatoe*, sección *Petota*, sub-sección *Potatoe*. Sin embargo, esta clasificación ha sido muy discutida. Así, Ochoa establece 9 especies y 141 subespecies, variedades o formas. Una nueva clasificación realizada por Huaman y Spooner (2002), clasifica todas las especies cultivadas como *Solanum tuberosum*, dividiendo en los siguientes grupos: Andigenum, Chilotanum y Chaucha. De cualquier manera las especies existentes en Canarias son según Zubeldia *et al.* (1957), Gil (1997) y Ríos (2002) las siguientes:

-*Solanum tuberosum* ssp. *andigena*, que se encuentra representada por las variedades de origen andino.

-*Solanum chaucha*, la papa Negra o Negra Yema de Huevo.

-*Solanum tuberosum* ssp. *tuberosum*, donde estarían el resto de las variedades cultivadas en la Isla.

La papa es una especie herbácea, perenne por sus tubérculos, pero de cultivo anual. Consta de numerosos tallos más o menos erguidos, de color verde o parduzco, según la ausencia o presencia de antocianinas, sobre los que se disponen de forma alterna las hojas compuestas de 7-15 foliolos primarios.

Las flores que son pentámeras (5 pétalos, 5 sépalos, 5 estambres y 1 ovario) se agrupan en inflorescencias terminales. Suelen ser autógamas (se autopolinizan), aunque existe un porcentaje muy alto de cultivares estériles. La diversidad de color es muy grande, y así, en las variedades andinas de Canarias suele variar entre el azul pálido y el violeta, con algunos matices rosados.

El fruto es una baya esférica u ovoidal, como un pequeño tomatito de 1-3 cm de diámetro, verde o violáceo. Dentro se encuentran decenas de semillas pequeñas y aplastadas, cubiertas por mucílago. Raramente las papas se reproducen por semillas, y sólo suelen emplearse en la mejora genética.

Las papas no son el fruto de la planta, son tallos subterráneos engrosados por la acumulación de almidón que tienen la capacidad de producir nuevas plantas. Esto explica el que se verdeen al exponerlos a la luz como lo hacen los tallos de cualquier planta.



Foto5: Flor de la papa Azucena Blanca



Foto6: Flor de la papa Negra Yema de Huevo



Foto7: Planta de la variedad Colorada de Baga



## VALOR NUTRICIONAL DE LA PAPA

La papa está fundamentalmente compuesta de azúcares, prótidos y lípidos. Los azúcares representan en torno al 20 % de la materia fresca, los prótidos el 2 % y los lípidos el 0,1 %. Dentro de los glúcidos, el almidón representa un 70 % de la materia seca, mientras que los azúcares reductores, glucosa y fructosa, suponiendo que se trate de una papa recién recolectada, oscilan entre un 0,5 y el 2 % (Burton, 1989).

En el Cuadro 1 se exponen los diferentes valores medios de los parámetros nutricionales de la papa:

**CUADRO1. Valor nutricional de la papa**

Componente	% materia fresca	% materia seca	mg/ 100 g mat. fresca
Valor energético			80 kcal.
Agua	77,5		
Materia seca	22,5		
Proteínas	2,0		
Lípidos	0,1		
Cenizas	1,0		
Glúcidos totales (azúcares):	19,4		
Almidón	15,7	70	
Sacarosa*	0,1 - 0,2	0,5 - 1,0	
Glucosa, fructosa (azúcares reductores)*	0,07 - 0,45	0,5 - 2,0	
Celulosa bruta		2,0 - 4,0	
Pectinas		2,5	
Ácido cítrico		1,0	
Vitaminas:			
Tiamina (B1)			0,11
Riboflavina (B2)			0,04
Nicotinamida (B3 o PP)			1,2
Ácido pantoténico (B5)			0,3
Piridoxina (B6)			0,2
Ác. ascórbico (C)			40
	Papa nueva		15
	Desp. 3 meses		5
	Desp. 6 meses		29
Minerales:			
Azufre			14
Calcio			35
Cloro			0,01
Cobalto			0,16
Cobre			53
Fósforo			0,8
Hierro			0,03
Iodo			27
Magnesio			0,17
Manganeso			410
Potasio			3
Sodio			

\*Estos valores corresponden a papas recolectadas a la completa madurez y no almacenadas. El contenido en azúcares solubles depende mucho del grado de madurez y de las condiciones de conservación de los tubérculos.

Elaborado a partir de: Talburt y Smith (1987); Burton (1966 y 1989) y Grison (1981) citados por Gravouelle (1999).

Los parámetros más utilizados a nivel internacional para caracterizar la calidad físico-química y organoléptica de las papas son los azúcares reductores, la textura y la materia seca.

#### **a. Azúcares reductores.**

El contenido en azúcares reductores de las papas está influenciado por varios factores:

- Las variedades con menor contenido en materia seca tienen más azúcares reductores.
- El contenido en azúcares es mínimo al final del ciclo productivo, aumentando a lo largo de la conservación.
- Bajas temperaturas y lluvias abundantes aumentan el contenido en azúcares reductores.
- Las temperaturas inferiores a 6° C durante el almacenamiento, producen la caramelización o la hidrólisis de parte del almidón, lo que origina que al freír las papas se vuelvan de color oscuro.

#### **b. La textura y materia seca**

La Asociación Europea para la Investigación de la Patata (EAPR) define la textura de los tubérculos

en función de cuatro factores que se pueden determinar mediante análisis organolépticos (catas): consistencia, harinosidad, sequedad y grano. La mayor parte de estos parámetros están relacionados con el contenido en materia seca y el tipo de variedad.

La tendencia de los tejidos a disgregarse o estar consistentes durante la cocción es una característica cualitativa de primera magnitud, y esta relacionada con altos contenidos de materia seca, ya que la papa al ser cocinada se hincha y tiende a disgregarse. Por ello la valoración del porcentaje de materia seca de los tubérculos es un factor que los especialistas consideran más determinante para valorar la consistencia, la harinosidad y la finura de la carne. Las papas con alto contenido en materia seca suelen ser harinosas.

El contenido de materia seca de las papas depende de la variedad, de las condiciones climáticas, del tipo de suelo y de las técnicas de cultivo.

Los agricultores y comerciantes de mercadillos y mercados de la isla tienden a diferenciar entre papas de secano y de regadío, aunque esto puede depender

de otros factores como las condiciones de radiación y temperatura. En general los diferentes experimentos realizados hasta la fecha no parecen extraer conclusiones científicas. Sin embargo, la sabiduría popular es de vital importancia, y muestra la experiencia acumulada de muchas generaciones. La materia seca es particularmente interesante en papas que se consuman guisadas puesto que es en esta forma de cocinado donde muestran la mayor o menor harinosidad.

En todos los trabajos realizados en las Islas Canarias las papas antiguas presentan unos niveles de materia seca superiores al 22%, salvo la Negra Yema de Huevo que al ser más cremosita tiene un contenido

en materia seca normalmente algo menor, y que puede oscilar entre el 20% y 24 % . Existen cultivares como la Borralla, que alcanzan valores muy altos de materia seca, más del 32 % según algunos análisis realizados.

En Tenerife, al referirnos a la textura de las papas arrugadas decimos que se “flocean”, “fluren” o “florecen”, que están “azucaradas”, que son papas “aguachentas” o “aguadas”, papas “eslabadas”, pastosas, “gofientas” o “gofiaditas”, papas “con masa”, etc. (Gil, 1997; Ríos *et al.*,1999).

En el Cuadro 2 se muestra el valor energético y nutritivo por 100 g de ración alimenticia de algunos productos a base de papas:

**CUADRO2. Valor energético y nutritivo por 100g. de producto**

Formas de preparación	Calorías	Agua (g)	Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Grasas (g)
Hervidas con piel	76	79,8	17,1	2,1	0,1
Al horno	93	75,1	21,1	2,6	0,1
Puré con leche y mantequilla	94	79,8	12,3	2,1	4,3
Puré deshidratado	96	78,6	14,4	2,0	3,6
Fritas	274	44,7	36,0	4,3	13,2
“Chips”	568	1,8	50,0	5,3	39,8

Talbutt y Smith (1967) citado por Gravouille (1999).

En los últimos años, el departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la Universidad de La Laguna en colaboración con el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife ha realizado numerosos trabajos sobre el valor nutricional y bromatológico de las papas de color o bonitas de Tenerife, que han permitido definir una calidad diferenciada de nuestras papas.

## ECOLOGÍA Y DISTRIBUCIÓN.-

La distribución de la papa en Tenerife depende claramente de los diferentes agrosistemas y del tipo de papa. Así, las papas blancas son prácticamente cultivadas en todas las zonas de la isla, mientras que las papas de color o bonitas se limitan a zonas más específicas debido a sus particulares características agroecológicas.

### Sur de la isla:

En el sur de Tenerife, las papas se cultivan fundamentalmente en las siguientes zonas:

■ **Cotas medias y altas de Granadilla, San Miguel, Arico, Fasnía y zonas más aisladas del resto de municipios del sur.** Se trata fundamentalmente de papas blancas como son la Cara, Red Cara, Valor, etc, aunque en algunas zonas se cultivan papas de color, dominando la Negra y las Palmeras.

El cultivo se realiza en jable, arena de origen volcánico, que es transportada desde otras zonas a parcelas como si se tratara de grandes macetas. Los marcos de plantación son muy variables, siendo más estrechos en la zona de Abona y más amplios en Fasnía y el Escobonal. Se trata de un cultivo de regadío, con fechas tempranas de plantación, y que según las zonas pueden realizarse entre finales de noviembre y enero, aunque en los últimos años se ha producido una tendencia a plantar en fechas cada vez más tardías. También esta la papa

agostera por la fecha de siembra en que se realiza, similar a la de Vilaflor. En esta época además de variedades blancas como la Cara, Red Cara y King Edward, también se plantan variedades locales de corto periodo de brotación, lo que permite su plantación hasta dos veces al año, como son las Negras y Palmeras. Hoy en día la mayor parte de estos cultivos se encuentran mecanizados, utilizando sembradoras y cosechadoras que han sido localmente diseñadas.



Foto8: Cultivo en jable en San Miguel



Foto9: Cultivo en jable en Vilaflor

■ **Vilaflor:** es por excelencia la zona de cultivo más alta de la isla, y probablemente de España, ya que los cultivos llegan a los 1600 msnm. El cultivo es muy parecido al de la zona baja, salvo por varios factores. En primer lugar las fechas de siembra son tardías, habitualmente entre el 15 de julio y el 15 de agosto, dependiendo de la altura y el lugar. En segundo lugar se usa semilla de papas blancas comerciales de segunda multiplicación, es decir, los agricultores no compran la semilla sino que la deben obtener en la cosecha temprana en cotas bajas o antiguamente en la zona norte



de la Isla. En tercer lugar, las técnicas de cultivo son algo diferenciadas de las del resto del sur, fundamentalmente por utilizar uno de los marcos de plantación más estrechos de las Islas. Su cosecha, dependiendo del año, se produce entre diciembre y enero, compitiendo con las papas de importación por un nicho en el mercado, teniendo el valor añadido de un producto fresco de reciente cosecha y de una calidad inconfundible. En Vilaflor numerosos agricultores han comentado al autor de este texto la existencia en el pasado del cultivo de papas antiguas, de las que hoy sólo se cultiva la variedad Negra.

### Norte de la isla:

En el norte, la multitud de agrosistemas que existen, dificulta su síntesis y se hace muy complicado resumirlos contemplándolos a todos, pero a grandes rasgos se podrían dividir de la siguiente forma:

■ **Anaga:** Se trata de una de las zonas de la Isla con mayor biodiversidad Agrícola. Aquí las papas se plantan en marzo o incluso más tardías, dependiendo

de la variedad y localización del cultivo. Son típicas variedades como las Moras, Borrallas y Palmeras, además de ciertas variedades comerciales, aunque estas últimas a menor escala. Su cultivo se realiza en pequeñas parcelas en terrenos muy escarpados, donde el cultivo se hace de forma artesanal y tradicional, y normalmente sin el apoyo del riego.

■ **Área norte periurbana de Santa Cruz-La Laguna:** Se trata de una zona muy amplia, con multitud de variedades y agrosistemas. La zona entre la Esperanza y el Sauzal es una importante reserva de variedades antiguas, siendo probablemente en donde mayor cantidad de variedades encontramos, desde la Negra Yema de Huevo, pasando por las Bonitas, Azucenas, Terrentas, Coloradas de Baga, etc.. Esto es debido a tener una agroecología de secano intermedia, que permite el cultivo de casi todas las variedades. Lo mismo ocurre con las variedades tradicionales comerciales, como la Up to Date, King Edward, Kerr 's Pink, etc. La técnicas de cultivos son muy tradicionales, aunque ya se están empezando a mecanizar las primeras explotaciones.

■ **Desde el norte del Sauzal a Santa Ursula:** El cultivo en esta comarca, se realiza sobre todo, asociado al cultivo del castaño en secano. Así se plantan papas de similares características a las de La Esperanza y Tacoronte, pero con la particularidad de que las parcelas se encuentran rodeadas de castañeros, por lo que el manejo del cultivo se hace teniendo en cuenta la sombra que producen los árboles, de forma que las variedades empleadas en las zonas mas sombrías son distintas que en las soleadas. La fecha de plantación varía entre enero y febrero, aunque dependiendo de las variedades se siembra en tardío, e incluso en algunas ocasiones en temprano. Lo que llama la atención de esta zona es el hermoso paisaje que generan los castañeros en asociación con las papas y otros cultivos de huerta como el millo y las coles.

■ **El Valle de la Orotava:** El valle de la Orotava podría dividirse en cuatro subzonas paperas:

○ **La ladera este del Valle,** con Mamio, Pinolere y Aguamansa, conforman en cierta manera un paisaje muy similar al de Tacoronte-Acentejo, donde se cul-



Foto10: Asociación entre el castaño y la papa en la Matanza

tivan multitud de variedades antiguas, pero principalmente Bonitas, Coloradas de Baga, Pelucas, Azucenas, y otras comerciales, todas ellas asociadas al cultivo de castañeros. Este paisaje agrícola es de enorme interés ambiental, y en zonas como Mamio se dan uno de los sistemas agrícolas más bellos de Tenerife. El cultivo es mayoritariamente de secano.



Foto11: Huerta con castaño preparada para sembrar papa.

○ **La zona Central**, donde se ubican las grandes superficies productoras de papa del entorno de Benijos, Palo Blanco y Las Llanadas. Quizás sea, junto con la de Icod el Alto, la zona cuantitativamente más importante en la producción de papas antiguas. Principalmente se cultivan el grupo de las Bonitas, siguiéndole las Coloradas y Venezolanas. En esta zona los agricultores viven principalmente del cultivo de la papa, conviviendo variedades tradicionales con grandes extensiones de papas comerciales, fundamentalmente Cara y Red Cara, aunque en los últimos años han aparecido variedades nuevas como la Druid, Valor, Slaney, Rooster, etc.

○ **La parte media baja del Valle**, entre los 300 y 500 msnm, se dedica principalmente a variedades comerciales en regadío.

○ Por último, en **la ladera oeste** destaca en el municipio de Los Realejos la zona de Tigaiga, con plantaciones tempranas principalmente de papas comerciales en regadío, aunque en ocasiones se siembran variedades tradicionales y papas antiguas.

■ **Desde Icod el Alto a la Guancha:**

El Teide de forma majestuosa preside en esta comarca agrícola los cultivos de papas en rotación con cereales y granos, fundamentalmente chochos o altramuces. Es una de las zonas por excelencia de las papas antiguas, tanto por antigüedad en el cultivo (Bandini, 1816), como por la calidad de las papas aquí cultivadas. Las variedades principales son las Bonitas, Azucenas, Coloradas, Venezolanas, y ocasionalmente otras como la Del Riñón o la De María. Tradicionalmente las zonas altas han sido productoras de semilla para el resto de las comarcas papeiras de la isla, a ellas iban los agricultores de otras comarcas a comprar la semilla. Es un paisaje que recuerda en cierta manera a las zonas productoras andinas. Las plantaciones son generalmente de enero a febrero, y en ocasiones se realizan plantaciones tardías después del verano.



Foto12: Zonas de cultivo en Icod el Alto.



Foto13: Cultivo de papas y cereales en Icod el Alto.



Foto14: Seleccionando la papa para la semilla.



Foto15: Recolectando papas

■ **Desde Icod de los Vinos hasta El Tanque:** Aquí nos encontramos con una enorme riqueza varietal, en Las Abiertas, La Vega, San José de los Llanos, La Juncia, El Tanque, etc. Se trata de núcleos bien delimitados en los que se plantan papas en pequeñas parcelas según sistemas de cultivo casi artesanales, donde se mezclan las mismas variedades antiguas que en la zona anterior con las variedades de origen sudamericano de introducción más reciente, fundamentalmente venezolano, que han traído los emigrantes retornados. En esta zona varían mucho la forma de cultivo y las fechas de plantación, pues abarca numerosas altitudes, con muchos nichos agroecológicos. También tiene cierta importancia la parte del municipio de Santiago del Teide dedicado al cultivo de papas.

■ **Teno:** Como el otro parque rural de Tenerife, guarda una enorme riqueza varietal. Abunda el cultivo de las Pelucas de todos los colores y por supuesto la Melonera. En El Palmar son famosas sus Azucenas Negras, de las que los agricultores dicen son las mejores de la Isla.



Foto16: Cultivo en bancales en el norte de Tenerife.

■ **Otras zonas dispersas:** Existen diversos reductos aislados donde se cultivan papas en Tenerife, y que sería muy difícil de enumerar sin olvidar alguno. Pero casi podríamos decir que cada municipio tinerfeño tiene su tradición papera. Valga como ejemplo la im-

portancia de municipios como Tegueste y el barrio de Tejina en la producción de papas Montañeras (Borrallas), que son traídas de las montañas de Anaga cada cierto tiempo debido a la degeneración que sufre la semilla en las cotas bajas.

## LAS VARIEDADES DE PAPAS DE TENERIFE.-

### TIPOS Y DISTRIBUCIÓN DE LAS PAPAS EN TENERIFE.-

Las papas en Tenerife han sido inventariadas en varios trabajos, pero no cabe duda que el más completo es el que presentan Álvarez y Gil (1996) y Gil (1997), y que en un resumen de elaboración propia al que se han agregado algunos comentarios, presenta los siguientes grupos:

#### **A. Papas correspondientes a variedades locales cuya antigüedad se desconoce y tradicionalmente han sido cultivadas en Tenerife.**

En este grupo se encuentran las papas que llegaron en las épocas más tempranas a las islas, a él pertenecen en principio por sus características morfológicas:

**1. Papa Tormenta, Terrenta o Sietecueros:** se planta en toda la franja norte de las medianías, aunque se encuentra en grave riesgo de desaparecer al tratarse de

una papa añera y producir los tubérculos muy próximos a la rama.

**2. Papas Azucenas:** se trata de una papa que se siembra en toda la franja norte de la isla de Tenerife, llegando a ser cultivada con cierta importancia en el Noroeste de la isla. Existen dos tipos de Azucenas, Negras y Blancas.

**3. Papas Bonitas:** existen numerosas formas de papas identificadas con el nombre de Bonitas, cultivándose muchas veces todas juntas al existir entre ellas importantes variaciones en la producción según los años. Se cultivan fundamentalmente en las Medianías del Norte (entre los 500 y 1000 msnm) Se dividen a su vez en: Bonita Llagada, Bonita Ojo de Perdiz, Bonita Blanca, Bonita Colorada y Bonita Negra. Algunas son conocidas también como Marruecas o Marruecos. En la zona de Aguamansa se conoce a la Bonita Blanca como Boba.

Aquí es necesario comentar que el nombre genérico “Bonitas” se utiliza en la mayor parte del norte de





Tenerife para englobar a los cultivares antiguos, hecho éste que genera cierta confusión en el area periurbana donde es mas utilizado el termino “de Color”.

**4. Papas Coloradas, Coloradas de Baga, de Baga o Londreras:** quizás sean las papas que se encuentran más distribuidas en la isla de Tenerife, cultivándose en toda la zona de Medianías del Norte y en algunas de las franjas altas del sur de la Isla.

**5. Papas Negras, Negras Yema de Huevo o Negras Herreñas:** son producidas en las Medianías del Norte, y también en el sur de Tenerife. Se trata de una papa de pulpa amarilla, muy apreciada por su sabor y consistencia. Esta papa pertenece a la especie *Solanum chaucha*.

**6. Papas Borrallas, Meloneras o Montañeras:** la mayor producción se localiza en las montañas del nordeste de la isla de Tenerife, y en menor medida en zonas más bajas de las comarcas limítrofes. Se cultiva también en otras zonas altas del norte y sobre todo del

noroeste de la Isla, principalmente en el Parque Rural de Teno, donde se le conoce como Melonera.

**7. Papas Moras o Brasileñas o Grasiñeñas:** su cultivo se limita a las montañas del nordeste de Tenerife, en el Parque Rural de Anaga, encontrándose de manera testimonial en otras localizaciones próximas.

Para Ríos (2002) estos dos últimos grupos (Borrallas y Moras), estarían englobadas por su morfología como variedades antiguas de la subespecie *Solanum tuberosum* ssp. *tuberosum*, mientras que el resto, salvo la Negra Yema de Huevo (*Solanum chaucha*), pertenecerían a la ssp. *andigena*.

**8. Papas Palmeras:** estas papas se cultivan en menor o mayor abundancia en toda la isla de Tenerife, tanto en la vertiente norte como en el sur. Existen numerosos tipos de Palmeras pudiendo citarse las negras, coloradas, veteadas, blancas, etc. Según las referencias existentes pudieron introducirse en Canarias durante el siglo XIX.

**9. Papas Del Riñón, Riñoneras o De María:** Se producen en pequeñas cantidades en diversas zonas de la isla de Tenerife, habiéndose encontrado dos tipos de estas papas, blancas y amarillas

**10. Papas Pelucas:** se cultivan en casi toda la zona norte de las Medianías de Tenerife. Se distinguen tres tipos, blancas, coloradas y negras.

**B. Papas introducidas a lo largo del siglo XX procedentes probablemente del Reino Unido, cuya semilla se ha dejado de importar hace muchos años y se conserva únicamente por la labor de los propios agricultores.**

Entre ellas debemos destacar: Liria o Lila, Rafaela o Marcela, Matancera y Rosita.

**C. Papas traídas por los emigrantes retornados.**

Son papas que llegaron desde Venezuela y otros países de América del Sur durante el siglo XX, que pueden incluso encontrarse actualmente en algunos mercados de sus países de origen. Existen muchos tipos, denominándose en conjunto como Venezolanas, Andinas, Colombianas o Caraqueñas.

**D. Papas de importación reciente (continuada hasta la actualidad).**

Se trata de variedades cuya semilla es producida en el Reino Unido. El agricultor necesita cada campaña adquirir nueva simiente para producirlas en sus campos. Los autores citados consideran dos grupos:

### **1. Variedades tradicionales de importación**

Comprenden variedades de muy buenas características organolépticas como son la King Edward (llamada Quinegua o Chinegua según las zonas), la Up to Date (llamada Autodate) y la Kerr's Pink (llamada Rosada).

### **2. Variedades de reciente introducción y de altas producciones.**

Entre ellas cabe destacar los cultivares Cara, Red Cara, Avondale, Valor, Druid, Slaney, Galáctica y Rooster. Es importante destacar que esta última variedad es de excelente calidad culinaria, con la carne muy amarilla, aunque de bajo rendimiento. Los agricultores la cultivan en ocasiones para el autoconsumo.

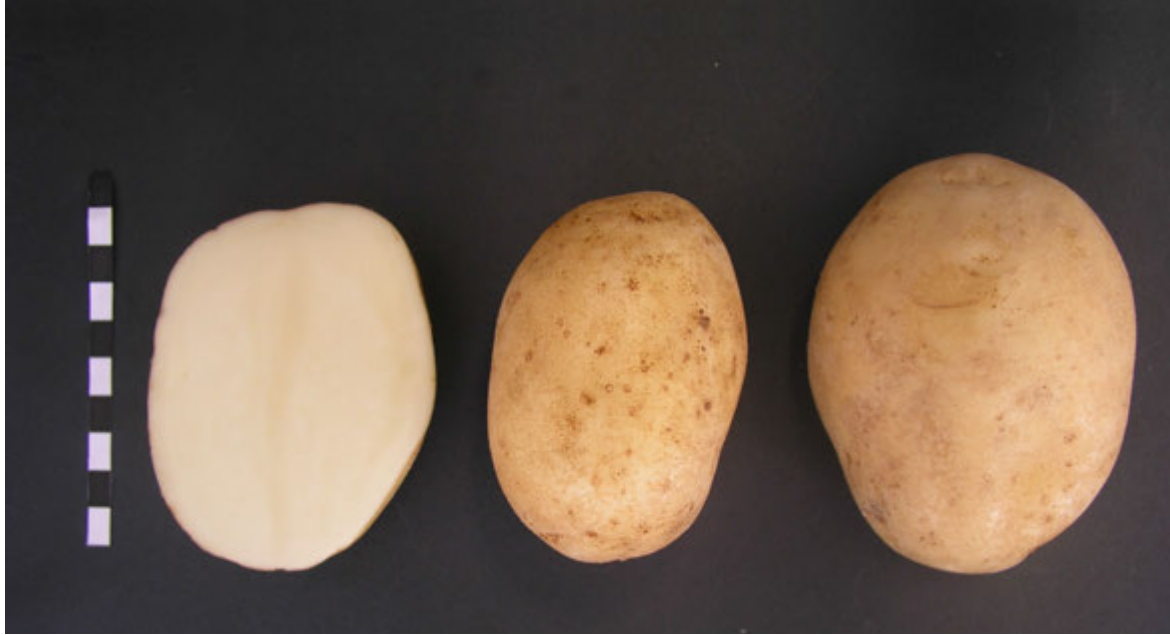


Foto18: Variedad Comercial Valor.

### BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS PRINCIPALES VARIEDADES.-

Según los diferentes trabajos de caracterización realizados hasta el momento, y teniendo como principal

objetivo la divulgación entre consumidores, comercializadores y gastrónomos podríamos describir las principales papas antiguas de Tenerife como sigue (Rodríguez, 2000; Gil *et al.*, 2000; Ríos, 2002):

### AZUCENA NEGRA

Las papas de esta variedad son generalmente de forma redonda, con la piel algo áspera. El color de la piel es morado-rojiza, salpicados de marrón claro como color secundario por todo el tubérculo. La carne es color crema, con los ojos superficiales y los brotes o “grelos” violetas con manchas blancas. Es una papa muy dura, que llega a estar más de 4 meses sin brotar o “grelarse”, estando buena para comer hasta enero o febrero del año siguiente si se cogió en junio-julio. Esta papa ha sido la preferida para la elaboración del condumio en algunas zonas del norte de Tenerife.



Foto19: Papa Azucena Negra.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Desde La Esperanza hasta Buenavista, en especial El Palmar.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Siembras de diciembre a enero. Recolección de junio a julio.



Foto20: Papa Azucena Blanca.

### AZUCENA BLANCA

Las papas son predominantemente de forma redonda, de color marrón claro, y salpicado de manchas de color morado rojizo. La piel no es tan áspera como en la Azucena Negra. Existen muchas papas con coloraciones intermedias entre las Azucenas Blancas y las Negras, e incluso hemos llegado a encontrar papas que presentan la totalidad de la piel canelo claro, sin salpicaduras de morado rojizo. La carne es de color crema como la Azucena Negra, invirtiéndose los colores de los grelos, siendo en este caso blancos salpicados de violeta. En cuanto al tiempo que tarda en grelarse es similar al de la Azucena Negra, es decir, es una papa que soporta un largo periodo de almacenamiento.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Desde La Esperanza hasta Buenavista.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Siembras de diciembre a enero. Recolección de junio a julio.

## BONITA BLANCA

Las papas de la Bonita Blanca o Marrueca son de color canelo claro con muy pocas manchas morado-rojizo claras, principalmente en la parte de arriba del tubérculo, en cejas y ojos. La textura de la piel es intermedia, es decir, ni muy áspera ni muy suave. La carne es amarillo claro. Los ojos son ligeramente profundos, y la forma es predominantemente redonda, aunque en algunas ocasiones aparecen tubérculos comprimidos, e incluso algo oblongos. Los “grelos” son morados con la punta de color blanco. Esta papa dura aproximadamente unos cuatro meses sin grelarse, algo menos que las azucenas, pero presentando en general una buena conservación.



Foto21: Papa Bonita Blanca.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Principalmente el Valle de La Orotava y las Medianías desde Icod el Alto hasta La Guancha.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Siembras algo más tardías que la azucena, y recolección similar.



Foto22: Papa Bonita Negra.

### BONITA NEGRA

Las papas Bonitas Negras son las que presentan probablemente el colorido más atractivo de todas las papas tinerfeñas. La piel de los tubérculos es de color morado-rojizo muy oscuro y al lavarlos se vuelve brillante, no presentando generalmente colores secundarios. La carne es de color amarillo claro. La forma es normalmente redonda, algo comprimida, aunque esta variedad presenta bastante cantidad de tubérculos de forma alargada en forma de barrilete. Los ojos son ligeramente profundos y los grelos son color violeta pálido con la parte final de color blanco. El periodo hasta la brotación o su duración en el almacén son similares a la Bonita Blanca.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Principalmente el Valle de La Orotava y las Medianías desde Icod el Alto hasta La Guancha.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Siembras algo más tardías que la azucena, y recolección similar.

### BONITA COLORADA

Los papas son predominantemente redondas, algunas algo comprimidas o irregulares en su forma, con la carne de color crema pálido, ojos ligeramente a medio profundos y los gregos de color morado con ligeros toques blanquecinos. La piel del tubérculo es morado-rojizo, con ojos y cejas coloreados más intensamente, y un color secundario ligeramente salpicado de anaranjado o marrón. Esta variedad es fácilmente confundible en el tubérculo con la Colorada de Baga y la Palmera Colorada.

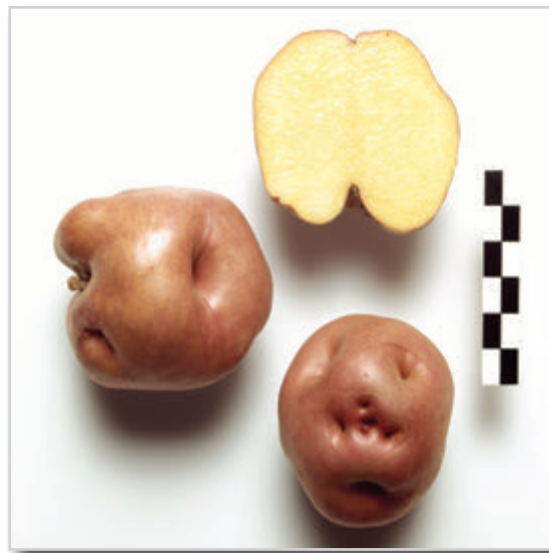


Foto23: Papa Bonita Colorada.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Principalmente el Valle de La Orotava y las Medianías desde Icod el Alto hasta La Guancha.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Siembras algo más tardías que la azucena, y recolección similar.





Foto24: Papa Bonita Ojo de Perdiz.

## BONITA OJO DE PERDIZ

La forma de las papas es redonda, algo comprimida, obteniendo a veces papas de forma oblonga, y en general los ojos ligeramente profundos. Los grelos son de color morado terminando en blanco. La piel del tubérculo es canelo claro, con manchas moradas rojizas en las cejas de los ojos o de forma ligeramente salpicada, aunque existe una variedad altamente salpicada que los agricultores conocen como Llagada. La carne es amarillo claro. Para muchos agricultores los términos Llagada y Ojo de Perdiz son sinónimos. Sin embargo en comarcas paperas como la Guancha, San Juan de la Rambla e Icod el Alto se diferencia la Bonita Llagada de la Bonita Ojo de Perdiz.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Principalmente el Valle de La Orotava y las Medianías desde Icod el Alto hasta La Guancha.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Siembras algo más tardías que la azucena, y recolección similar.

## BORRALLA O MELONERA

Los tubérculos de esta variedad son oblongos si se mira en una posición y aplanados si se mira por el otro, siendo redondos cuando las papas son pequeñas. Los ojos son ligeramente profundos, con la carne amarilla y los grelos de color rosado con pocas manchas a lo largo y en el ápice. El color de la piel es marrón claro con ligeros tonos anaranjados, y ligeramente salpicado de rosado, sobre todo en la zona de los ojos. Es una papa con un periodo hasta la brotación largo, y con alto contenido en materia seca, de tal manera que dicen que cuando se come con un guiso de carne o en salmorejo se “chupa” toda la salsa. Se le conoce como Borralla en Anaga y Melonera en Teno. Existe una variante conocida como Borralla Rosada.



Foto25: Papa Borralla o Melonera.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Las Montañas de Anaga y Teno. De aquí se llevan las semillas para la producción en otras zonas.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Siembra de Febrero a Marzo. La recolección de junio a julio.



Foto26: Papa Colorada de Baga.

### COLORADA DE BAGA

La piel de la papa es de color morado-rojizo pálido, con manchas salpicadas de color marrón, y tacto suave. La forma del tubérculo es predominantemente redonda, aunque muchas veces existen papas con formas oblongas, y sobre todo se originan ligeras protuberancias entre los ojos, lo que se conoce como forma ligeramente tuberosada. La carne es de color crema. La brotación es tardía, y los grelos son de color violeta y la parte terminal blanca. Es una papa que dura mucho después de ser cosechada y posee un alto contenido de materia seca, de tal manera que los agricultores dicen que cuando está para ser sembrada es cuando mejor esta de comer. Es decir, puede durar desde la cosecha en junio hasta enero del siguiente año sin problemas para ser consumida si sus condiciones de conservación son medianamente buenas.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Es una de las papas más distribuidas por toda la isla, sembrándose incluso en algunas zonas del sur.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Siembras de enero a febrero, y recolecciones en junio.

### NEGRA YEMA DE HUEVO O NEGRA

Las papas de esta variedad presentan como característica más importante el color amarillo intenso de la carne, que las hace realmente muy atractivas. La piel es morada rojiza muy oscura, casi negra, con manchas color marrón anaranjado. Se ha encontrado una alta variabilidad en la cantidad de manchas y su distribución. Así, por ejemplo, en la variedad Negra Oro de CULTESA (variedad negra yema de huevo saneada, es decir, desprovista de virus) predomina el color anaranjado con manchas morado-rojizas, esto suele producirse también de forma espontánea en campo. Algunos agricultores llaman a estas papas de color claro que aparecen en la cosecha como Blanca Negra, y parece que dependen de las condiciones de estrés a las que ha estado sometido el cultivo. Los ojos son ligeramente profundos, aunque al aumentar los tubérculos los ojos son mucho más profundos. La forma de la papa es redonda principalmente en los tubérculos más pequeños, oval en los intermedios e incluso alargados en aquellos de gran tamaño. Al brotar los grelos son violetas con manchas de color blancas. Las Papas Negras son una exquisitez y una rareza que nos han dejado los agricultores tinerfeños. Con un toque cremoso al cocinarlas, no son tan harinosas como el resto de las variedades antiguas. Su gran inconveniente es su corto periodo de brotación (entre 15 y 45 días), lo que las convierte en un producto de primor, pues se estropean rápidamente tras su cosecha.



Foto27: Papa Negra o Yema de Huevo

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Preferiblemente su cultivo se realiza en el norte desde el Rosario hasta Acentejo, y en el sur en el Valle de Güimar hasta Abona.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Siembras a lo largo de todo el año, siendo una papa de 4 meses de duración de cultivo.



Foto28: Papa Peluca Blanca.

### PELUCA BLANCA

Tubérculo de color rosado, salpicado de manchas naranjas y marrones. En algunas ocasiones aparecen variantes con colores azulados. El color de la carne es crema, y en algunos tubérculos podemos encontrar anillos de color rosado o violáceo. La forma es oblonga aplanada, con los ojos de la parte superior del tubérculo algo ladeados. Los grelos son morados con el ápice blanco. Los ojos son ligeramente profundos o superficiales. Es una papa que se grela a los 90 días aproximadamente, por lo que hay que tener ciertos cuidados con su conservación. Durante muchos años ha sido la papa más apreciada para el consumo de los que padecían diabetes, ya que según los consumidores tradicionales presenta un bajo contenido en azúcares.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Desde La Esperanza hasta Buenavista.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Siembra de diciembre a enero. Recolección de junio a julio.

### PELUCA NEGRA

Similar a la anterior, pues pertenece al mismo grupo, varía fundamentalmente en el color de la piel del tubérculo que es morado rojizo muy oscuro con muy pocas manchas anaranjadas. Los “grelos” son morados oscuros con el ápice blanco. Tiene las mismas características de postcocecha que la Peluca Blanca. Existe una Peluca intermedia entre la Peluca Blanca y la Peluca Negra, que es la conocida como Peluca Rosada.



Foto29: Papa Peluca Negra.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Fundamentalmente en el Parque Rural de Teno, aunque también se cultivan en la mayor parte del Norte.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Se siembra para recolección de verano y de invierno.



Foto30: Papa Tormenta o Terrenta.

### TORRENTA O TERRENTA.-

Se trata de papas que tardan bastante en gelarse. El color de la piel es morado algo rojizo con un color secundario morado oscuro, los ojos ligeramente profundos y la carne de color amarillo claro. Cuando brota los grelos son de coloración violeta sobre un fondo blanco-verdoso. La forma es generalmente redonda en papas de tamaño pequeño u ovalada. En algunas ocasiones se pueden encontrar Torrentas con los ojos ligeramente blancos.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Se localiza entre el Rosario y Acentejo

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Siembra entre diciembre y enero, y se recoge en junio y julio.

## VENEZOLANA NEGRA.-

Tubérculos redondos de color morado rojizo en su totalidad con un ligero salpicado marrón, o como anteojos alrededor de los ojos de la papa. La piel es de tacto suave, hecho este que puede servir para diferenciarla en algunas ocasiones de la Azucena Negra. Los ojos son superficiales, con los grelos de color blanco, con pocas manchas de color violeta a lo largo del mismo. Es una papa de introducción no muy antigua, probablemente de la zona productora de Mérida en Venezuela, pero es muy valorada por su gran rusticidad durante el cultivo, su buena productividad y porque no se deshace al cocinarla. Se usa mucho para hacer las famosas papas con costillas.



Foto31: Papa Venezuela Negra.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Es una de las papas más distribuidas por toda la isla, sembrándose incluso en algunas zonas del sur.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Se siembra principalmente entre diciembre y enero, la recolección es entre junio y julio.



## OTRAS VARIETADES QUE CONSERVAN LOS AGRICULTORES DE MAYOR O MENOR ANTIGUEDAD.-



Foto32: PALMERA NEGRA  
(Cultivada en Tenerife. En la Palma se le conoce con el nombre de Negra o Marciala Negra)



Foto33: PALMERA BLANCA  
(Cultivada en Tenerife. En la Palma se le conoce con el nombre de Buena Moza, Marciala Blanca o Forastera)



Foto34: PALMERA COLORADA  
(Cultivada en Tenerife. En la Palma se le conoce con el nombre de Colorada o Marciala)



Foto35: BORRALLA COLORADA



Foto36: DE MARIA



Foto37: LIRIA



Foto39: DEL RIÑÓN



Foto38: RAFAELA



Foto40: BORREGA



Foto41: COLOMBIANA



Foto42: DE EVARISTO (Cultivada en Lanzarote)



Foto43: NEGRITA  
(Cultivada en el Hierro y similar a la Tormenta o Termenta que se cultiva en Tenerife)

## CONSEJOS PARA CONSERVAR LAS PAPAS.-

La mejor forma es conservarlas en un lugar fresco, con bastante humedad y a oscuras. La luz verdea las papas y aumenta su contenido de solanina, sustancia que deteriora el sabor de las papas haciéndolas algo amargas, y no aptas para un adecuado consumo. No cabe duda de que temperatu-

ras entre 6 y 8 °C son ideales, pero el sitio tiene que estar bien ventilado y sin otras verduras.

Especial cuidado requieren variedades como las Negras Yema de Huevo, Las Palmeras y las Pelucas, ya que suelen gelarse antes, y por tanto es más fácil que se estropeen o se pudran.

“Las Papas Antiguas de Tenerife son un legado de los agricultores a las generaciones futuras que los tinerfeños no debemos perder. Es importante conocerlas, valorarlas, apreciar sus grandes atributos y, finalmente, consumirlas”

## AGRADECIMIENTOS.-

En primer lugar quería agradecer a mi familia el apoyo que me ha prestado a lo largo de muchos años, a la que he quitado tiempo para dedicárselo a estos trabajos. Y especialmente a mi madre Isabel Mesa Herrera, a mi mujer Carmen Luisa Roda García, y a mis hijos Carlos y Luis Ríos Roda.

Este libro no podría ser posible sin toda la información que muchos agricultores de la isla de Tenerife me han proporcionado a lo largo de mi vida profesional, muchos de los cuales ya no están con nosotros. Ellos han sido y son los auténticos conservadores de las papas tradicionales de Tenerife.

También quiero agradecer el apoyo prestado por el Instituto Nacional de Investigaciones y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), que ha contribuido durante estos años con los proyectos RTA2008-00045-C02-00 y RFP2008-00014-00-00.

Finalmente deseo dar las gracias a todos mis compañeros del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT) y del resto del Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo Insular de Tenerife, y en especial a los Agentes de Extensión Agraria y Agentes Especialistas.

## BIBLIOGRAFIA.-

- ÁLVAREZ C.E., GIL J., 1996. Inventario de las papas presentes en la Isla de Tenerife y de los nombres que en ella reciben. Hojas Divulgativas nº 5. Servicio de Agricultura, Cabildo Insular de Tenerife. 33 pp.
- BANDINI J.B., 1816. Lecciones elementales de agricultura teórica, práctica y económica. Tomo I. Imprenta Bazzanti, San Cristobal de La Laguna.
- BURTON W.G., 1989. The Potato. 3ª Ed. Longman Scientific and Technical. 742 pp.
- CASAÑAS R., GONZALEZ M., RODRIGUEZ E., MARRERO A., DÍAZ C., 2002. Chemometric Studies of Chemical Compounds in Five Cultivars of Potatoes from Tenerife. J. Agric. Food Chem. 50, 2076-2082.
- DOYLE E., 1797. Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas o papas. Imprenta Real. Madrid. 2ª Edición del texto de 1785.
- GIL J., 1997. El cultivo tradicional de la papa en la isla de Tenerife. Ed. Asociación Granate. La Laguna. 160 pp.
- GIL J., RODRÍGUEZ C., HERNÁNDEZ E., 2000. Caracterización morfológica básica de las papas antiguas de Tenerife. Ed. Asociación Granate. La Laguna.
- GRAVOUEILLE J. M., 1999. Utilización en la alimentación humana. En: La papata. Rousselle P., Robert Y., Crosnier J. C. (coordinadores). Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 603 pp.
- HAWKES J.G., 1990. The Potato: Evolution, Biodiversity and Genetic Resources. Belhaven Press, Londres. 259 pp.
- HAWKES J.G., FRANCISCO-ORTEGA J., 1992. The potato in Spain during the late 16th Century. Economic Botany 46(1):86-97.
- HAWKES J.G., FRANCISCO-ORTEGA J., 1993. The early history of the potato in Europe. Euphytica 70, 1-7.
- HARLAN J.R., 1992. Crops and Man, 2nd ed. American Society and Agronomy, and Crop Science Society of America. Madison. Estados Unidos.

- HUAMAN Z., SPOONER D.M., 2002. Reclassification of landrace populations of cultivated potatoes (*Solanum* sect. *Petota*). *Americal Journal of Botany* 89 .
- LOBO CABRERA M., 1988. El comercio canario europeo bajo Felipe II. Viceconsejería de Cultura y Deportes de el Gobierno de Canarias y Secretaría Regional de Turismo, Cultura e Emigração de Governo Regional da Madeira. Funchal.
- OCHOA C.M., 1999. Las Papas de Sudamérica. Perú. I parte. Centro Internacional de la Papa. 1036 pp.
- RÉGULO PÉREZ J., 1973. El cultivo de las papas en Canarias. El día, 9 de junio de 1973. pp 10-17.
- RÍOS MESA D., GALVÁN RODRÍGUEZ C., GIL GONZÁLEZ J., GONZÁLEZ RODRÍGUEZ P., PERDOMO MOLINA A., SUÁREZ ENCINOSO T., 1999. Propuesta de Reglamento de la Denominación de Origen Papas Antiguas de Canarias. Asociación Canaria de Papa de Color. 77 pp. Sin publicar.
- RÍOS MESA D., 2002. Caracterización morfológica y ecofisiológica de un grupo de cultivares locales de papas de Tenerife. Universidad de Santiago de Compostela. Tesis doctoral. 373 pp. Sin publicar.
- RÍOS MESA D., 2006. Cocinando con papas Antiguas de Tenerife. La papa. pag. 12-28. Edita Cabildo Insular de Tenerife. Área de Aguas, Agricultura, Ganadería y Pesca.
- RODRÍGUEZ LÓPEZ C., 2000. Características morfológicas de catorce variedades tradicionales de papa existentes en la isla de Tenerife. Trabajo Final de Carrera. Centro Superior de Ciencias Agrarias. Universidad de La Laguna. Sin publicar.
- UGENT D., 1970. The Potato. *Science* 179, 1161-1166.
- VIERA Y CLAVIJO J., 1866. Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. (Edición de 1982). Las Palmas de Gran Canaria.
- ZUBELDIA LIZARDUY A., LÓPEZ-CAMPOS G., SAÑUDO-PALAZUELOS A., 1955. Estudio, descripción y clasificación de un grupo de variedades primitivas de patata cultivadas en las Islas Canarias. Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas. Vol. XV. Cuaderno 225; 33, 287-324.



