

Siguiendo el rastro de las papas en Tenerife

(principios de Mayo de 2009)

La semana pasada estuvieron unos amigos/clientes de mi padre en TF. Ellos tienen en Alemania una Finca donde siembran variedades viejas de papas de varios países y un Restaurante donde se puede comer, sobre todo, papas. www.quendels-kulturstall.de

Un día visitamos CCBAT en Tacoronte. Ahí Desirée Afonso nos explicó, que el principal objetivo del Centro es la recuperación y conservación de las variedades tradicionales que se cultivan o han cultivado en Tenerife. Estas variedades representan una enorme riqueza agrícola y un importante legado patrimonial para las generaciones futuras. El principal objetivo del Centro desde su creación es la recolección de todas aquellas variedades locales de Tenerife, ya sea de semillas, frutales y de otras especies de multiplicación vegetativa, como la papa, dando prioridad a aquellas con especial riesgo de desaparición.



Actualmente se han recolectado casi 1000 especies, entre ellas 125 de papas. Hay dos clases de conservación. Conservación ex situ para las variedades ortodoxas por ejemplo cereales y judías y conservación in situ donde las variedades se preservan en sus hábitats originales. Para la especie de papa la conservación se realiza manteniendo el cultivo en el campo, o bien alternando el cultivo con periodos de almacenamiento. Las colecciones se mantienen con ayuda de los agricultores, en fincas colaboradoras. Más recientemente, en el caso de las papas, se utiliza la conservación in Vitro. Mediante esta técnica se procede además al saneamiento que actualmente presentan unos elevados índices de infección vírica en el campo. La conservación in situ es una parte importante de la labor del centro ya que las variedades locales son conservadas por los agricultores en sus zonas de origen. No pudimos ver muchas papas, porque actualmente están plantadas en dichas fincas.¹

¹ Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. www.ccbat.org

Después nos encontramos con **Miguel Santos** en la **Escuela de Agricultura de Universidad de La Laguna**. Ahí nos ha enseñado los experimentos realizados con las papas de la **variedad Colorada de Baga** que hacen los alumnos para encontrar la relación entre consumo de agua y rendimiento de la cosecha. Luego vimos papas en el campo de su finca que se encuentra en la zona de La Esperanza. Los suelos son muy ácidos y arcillosos.



Este año ha llovido mucho, por eso los agricultores no pudieron salir al campo para sembrar a tiempo. Se siembran unos 50kg por cada 350m² y, dependiendo del estado del tiempo durante el cultivo, se podrían recoger hasta 750kg. En la zona norte de Tenerife, en general, no se riega. **La mayoría de la papas antiguas de canarias son de *Solanum tuberosum* ssp. *Andigena***, por ejemplo, todas las del grupo “Bonita”, “Colorada de Baga” y “Torrenta”.²



Probablemente **LA VARIEDAD MÁS FAMOSA Y CARA DE TENERIFE ES LA “NEGRA” O “NEGRA YEMA DE HUEVO”** con piel muy oscura, carne amarilla intensa, sabor

² Rincones del Atlántico N° 4. Águedo Marrero. pag. 266.

exquisito y cremoso. Esta variedad es de *Solanum chaucha*, un cultivo triploide, esto podría explicar el hecho de que los tubérculos sean tan pequeños.³



Por último, el sábado, visitamos los **MERCADILLOS DE MATANZA, TACORONTE Y TEGUESTE**. Les sorprendió muy positivamente el ambiente de los mismos, ya que en Alemania no existe nada parecido. Ahí encontraron algunas de las variedades de papas antiguas y Uli, el dueño de la finca, se enamoró de los vinos locales de Tenerife.



³ Papas de Tenerife, Plan de Gastronomía de Tenerife.

Creo que les ha gustado mucho. Y en nombre de todos le doy las gracias a Francisco (de Tacoronte), Miguel Santos, Desirée y Domingo por tomarse el tiempo y la voluntad de informarnos sobre el cultivo de papas en canarias.

