

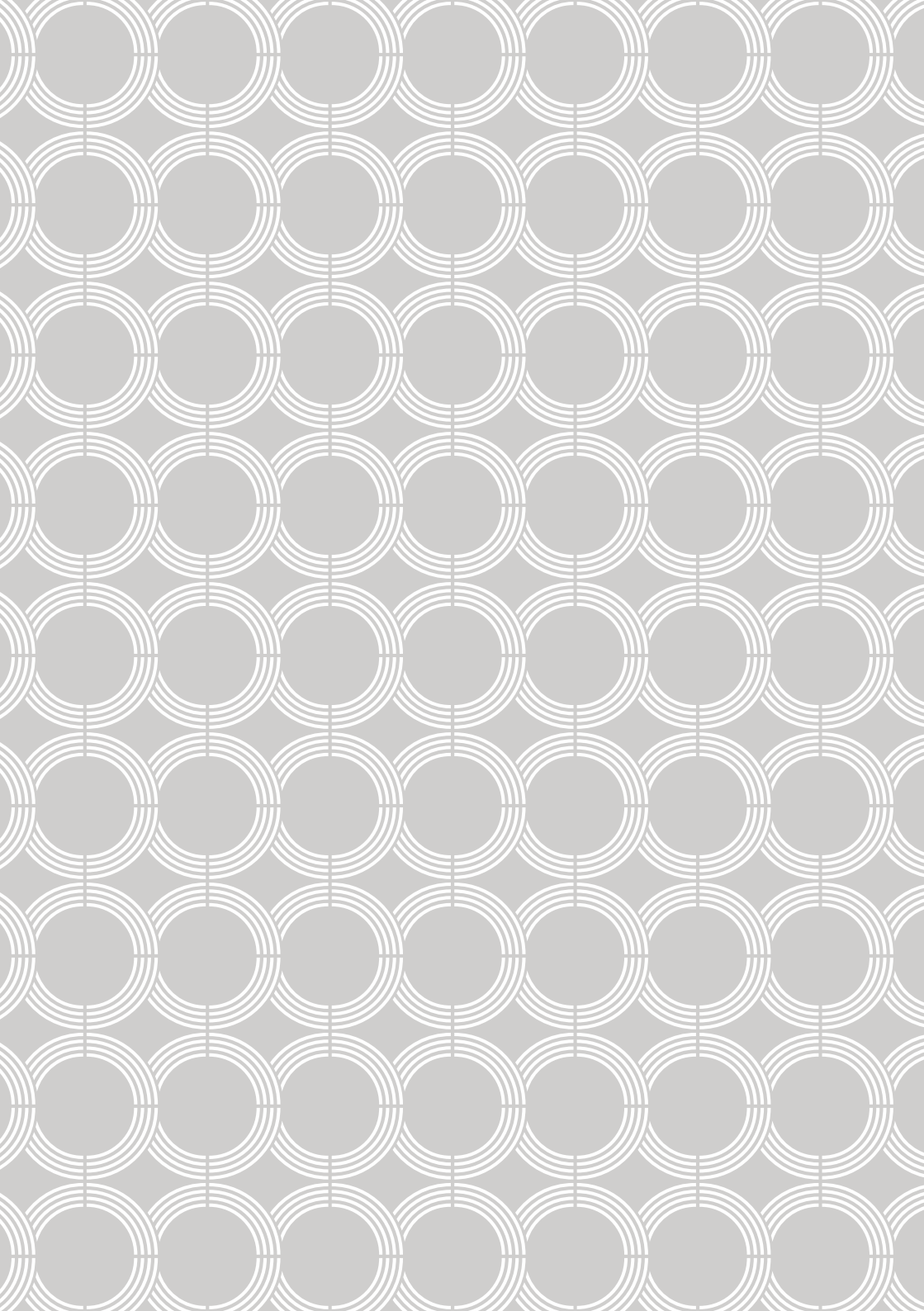


GUÍA DEL PRODUCTO

PAPAS



VOLCANIC XPERIENCE



INTRODUCCIÓN

La defensa y promoción del producto local canario emerge como piedra angular en la estrategia para consolidar a las Islas Canarias como un destino gastronómico de renombre. Más allá de su mera dimensión culinaria, este enfoque refleja una apuesta firme por la identidad y sostenibilidad de la región. Los productos locales, como el gofio, la miel, el queso, las frutas tropicales y la sal, no solo son exponentes de la riqueza agrícola y ganadera de Canarias, sino que también encarnan su patrimonio cultural e histórico.

Al promover el consumo de estas delicias locales, se apoya tanto la conservación de tradiciones arraigadas como el impulso de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente. En este contexto, el producto local canario se presenta como un símbolo de calidad y autenticidad, que invita a disfrutar de la esencia misma de las Islas Canarias.



**VOLCANIC
XPERIENCE**



PAPAS

Las papas canarias son tubérculos de origen andino que llegaron al archipiélago en distintos momentos de su historia. Las conocidas como *antiguas* comenzaron a cultivarse tras el descubrimiento de América, revolucionando la economía y la dieta locales. Estas variedades han convivido durante muchos años con otras más comerciales e importadas desde Europa.

¿Qué son las papas?

Las papas son los tubérculos comestibles que emite una herbácea de la familia de las solanáceas. A diferencia de otras especies de la familia, esta planta produce tallos subterráneos engrosados, colmados de almidones, con capacidad para producir nuevas plantas.

Características

Las papas antiguas muestran varias características morfológicas que las identifican. Estos tubérculos engruesados, dependiendo de la variedad, poseen diversas formas y colores. La coloración de la piel es variada, con tonalidades que van desde el morado negruzco al marrón, pasando por el rosado, el naranja y el amarillo. Su carne, con texturas más o menos consistentes y harinosas en función del tipo, ofrece tonos que varían desde el crema al amarillo intenso.

Herencia andina

Las papas fueron domesticadas en regiones andinas hace más de 10.000 años, entre el sur del Perú y el norte de Bolivia. Antes de la colonización de América, los incas cultivaban estos tubérculos en los bancales de los valles del Cuzco, convirtiendo la región en uno de los epicentros de la especie cultivada.

DOP

Del conjunto de las papas que llegaron a Canarias tras la conquista de América y antes del siglo XX, existen 29 que son más antiguas. En el año 2012, este grupo de tubérculos, caracterizado por un gran valor genético y patrimonial, es registrado con la máxima figura de calidad por la Unión Europea: la Denominación de Origen Protegida.

AGUA

Al igual que otras papas del mundo, las canarias poseen entorno a un 70-80 % de agua, por lo que su consumo favorece la hidratación corporal.

ENERGÍA

Las papas son una fuente de energía importante debido, fundamentalmente, al alto contenido en hidratos de carbono, especialmente en forma de almidón.

NUTRIENTES

Las papas aportan otros nutrientes como proteínas y vitaminas, especialmente la C y algunas del grupo B. Su ingesta también confiere minerales como el potasio, el magnesio y el calcio, entre otros.

CALORÍAS

Su alto contenido en almidón convierte a estos tubérculos en uno de los alimentos con mayor aporte calórico.





HISTORIA Y PATRIMONIO DE LA PAPA

Las papas en las fuentes históricas

Tras el descubrimiento del nuevo continente, Canarias se convierte en un laboratorio para cultivar nuevas plantas que, al igual que las papas, se adaptaron rápidamente a nuestro suelo volcánico y a un clima excepcional para su producción. En el siglo XVI, estas joyas comestibles pasaron desde nuestro archipiélago al continente europeo, donde aún eran desconocidas.

SIGLO

XVI

«... Y así mismo recibo tres barriles medianos que decís lleven patata y naranjas e lemones berdes».

Notario público que da fe del envío de mercancías desde Gran Canaria a Amberes, 1567.

SIGLO

XVIII

«[...] Las primeras papas nos las trajo del Perú don Juan Bautista de Castro, por el año de 1622. Este señor las hizo sembrar en sus tierras de Icod del Alto, desde donde tan felizmente se han difundido por todas las Canarias [...]».

José Antonio de Viera y Clavijo, 1799.



PRODUCCIÓN DE PAPAS ANTIGUAS

Labores del cultivo tradicional

Las papas canarias, especialmente las antiguas, se han conservado gracias a las personas agricultoras que, durante siglos, han sabido transmitir valiosos conocimientos acerca de la selección, la siembra y la cosecha de uno de los productos más relevantes de la cultura regional. El conocimiento ancestral acerca de este recurso, cultivado de forma artesanal en minifundios, ha generado una idiosincrasia local única, en íntima relación con el medio natural y rural.

La preparación de la tierra

Entre los meses de diciembre y febrero se aran las tierras para airear, desterronar y enterrar las hierbas no deseadas. Aunque, en algunas zonas se conserva el laboreo tradicional usando el arado con ayuda de los bueyes, los camellos, los mulos, los burros o los caballos, en otras regiones impera la forma mecanizada. Poco antes de la siembra de las papas, se hacen surcos en la tierra de entre 15 y 20 cm de profundidad.

La siembra

Los tubérculos se siembran en línea, colocando la semilla en el fondo del surco y a una distancia que oscila entre los 20 y 30 cm. Existen muchas zonas donde esta tarea aún la realizan las mujeres, de forma manual. En Lanzarote, la siembra se realiza a golpes, utilizando una herramienta que se llama plantón.

El abono

El cultivo de la papa es exigente en nutrientes, por lo que abonar los terrenos antes de la siembra es una tarea fundamental. En el pasado, las familias campesinas elaboraban su propio estiércol que luego distribuían en las huertas. Este abono podía estar compuesto por una mezcla de restos vegetales y excrementos de animales como vacas, cabras, conejos, cochinos, gallinas, entre otros. En otros casos, el estiércol se echa sobre cada semilla, antes de cubrirlas con tierra.

La arrienda

A medida que la papa madre comienza a emitir nuevos brotes bajo tierra, es necesario aporcar para garantizar su desarrollo bajo la superficie. En el caso de las papas antiguas, la tuberización se produce más cerca de la superficie, por lo que se necesita de una segunda labor de azada conocido como *sacha*.



La cosecha

Cuando la planta presenta varios tubérculos maduros bajo la tierra y su follaje empieza a tumbarse, comienza el acontecimiento más esperado: *la cava de las papas*. En la cosecha tradicional, se dan *cavazos* con una azada hasta descubrir el preciado tesoro. Para desprenderlos de la planta madre, se da una buena sacudida de la mata. Hoy en día, la mecanización de esta fase ha favorecido el mantenimiento regional del cultivo.

Almacén

En los cultivos de autoconsumo, las papas recién cosechadas se trasladan en sacos, cestos o cajas hasta algún almacén familiar, con ayuda de algún animal o en vehículos. En estos espacios, que suelen ser sombríos, ventilados y frescos, los tubérculos aguardan a su consumo. En las plantaciones más comerciales, la cosecha se entrega en las instalaciones gestionadas por cooperativas u otro tipo de colectivos.





OJO

Es un hundimiento que aparece en la piel del tubérculo donde se alojan las yemas vegetativas con capacidad para generar una nueva planta.

PAPA

En Canarias se conserva el término papa, una palabra que procede del quechua y del yunga, las lenguas indígenas del Perú.



CESTO DE MANO

Cesto elaborado con fibras naturales locales, con una sola asa grande muy útil para sembrar las papas de semilla.

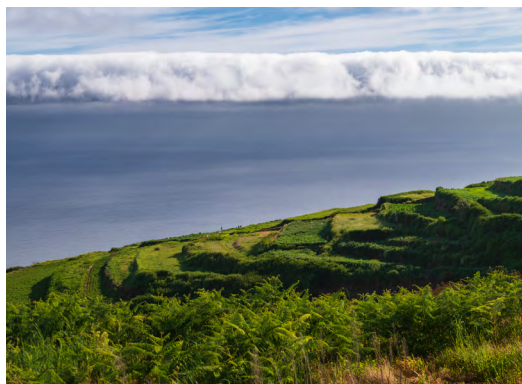


LOS PAISAJES DE LAS PAPAS ANTIGUAS

Tesoros bajo tierra

Actualmente, el cultivo de las papas antiguas se concentra en determinadas áreas de las medianías de secano de Tenerife, La Palma y Lanzarote, donde existen unas condiciones climáticas y edáficas óptimas para su producción.

En zonas escarpadas, los bancales escalonados crean un paisaje excepcional, donde los lomos de tierra son coronados por plantas erguidas, de hojas compuestas y flores de cinco pétalos. En algunos lugares del sur de Tenerife, la especie resalta entre los tonos claros del jable, la arena volcánica que retiene el agua en la tierra. En Lanzarote, el ingenio humano convirtió los arenados oscuros en capas protectoras del terreno, permitiendo el cultivo de otros tubérculos antiguos.



EL ALIMENTO IMPRESCINCIBLE

Conservando su productividad

A medida que se realizaban las sucesivas siembras, los tubérculos perdían productividad. El número de papas cosechadas y su tamaño disminuía. Para renovar el cultivo y garantizar su dieta básica, la población campesina compraba o intercambiaba sus semillas en otras zonas. Con el paso del tiempo, las papas se convirtieron en el ingrediente imprescindible de los platos más tradicionales como las papas arrugadas con mojo, los potajes, los sancochos o los pucheros.





VARIEDADES DE PAPAS ANTIGUAS

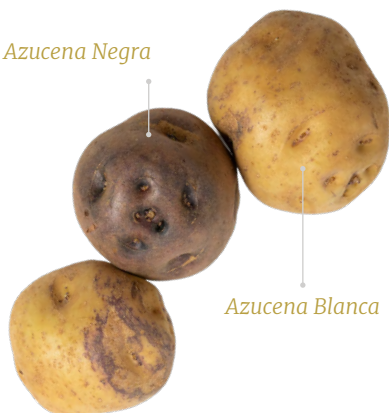
Sabores ancestrales

Las papas antiguas de Canarias son redondeadas u oblongas y de superficie irregular, con varios ojos más o menos profundos. Con unos calibres entre 1 y 8 centímetros, muestran diversos colores y texturas que, dependiendo del contenido en materia seca, pueden ser más o menos harinosas. La mayoría de estos tubérculos tradicionales se engloba en una veintena de grupos, destacando los siguientes:

AZUCENAS

Existen dos tipos: las Negras y las Blancas. Son, generalmente, de forma redondeada y su carne es de color crema. Pueden estar almacenadas largo tiempo y se diferencian entre sí por el color de su piel. Las Negras son de color morado-rojizo, con tonos marrón claro. Las Blancas muestran un tono marrón claro, salpicado de manchas morado rojizas.

Azucena Negra



Azucena Blanca

BONITAS

Con este nombre genérico se conocen varios grupos de cultivares antiguos, como la Bonita Llagada, la Bonita Ojo de Perdiz, la Bonita Blanca, la Bonita Colorada y la Bonita Negra. Se cultivan, fundamentalmente, en las medianías del norte de Tenerife. En general, tienen forma redondeada con ojos ligeramente profundos y su carne varía del color amarillo claro al crema pálido según el tipo.

Bonita Ojo de Perdiz



Bonita Negra

COLORADAS

Es probablemente, la variedad que más abunda en la isla de Tenerife. Se cultiva en las medianías del norte y en algunas zonas altas del sur. También se conocen como Coloradas de Baga o Londreras. Esta papa redondeada posee un color de piel morado-rojizo pálido, salpicado por manchas marrones. Aunque haya pasado tiempo desde su cosecha, conserva buenas propiedades para su consumo debido a su alto porcentaje en materia seca.



Colorada de Baga

NEGRAS

En este grupo se engloban las conocidas Papas Negras, Negras Yema de Huevo o Negras Herreñas. Es famosa por su carne de color amarillo intenso, muy apreciada por su sabor y consistencia. Su piel es de color morado, muy oscura. Cuando los tubérculos son pequeños muestran una forma redondeada que se alarga cuando aumentan de tamaño. Su textura cremosa, al cocinarlas, las convierte en una auténtica exquisitez.



Papa negra



BORRALLAS

También se conocen como Meloneras o Montañeras, por su procedencia de las montañas de Anaga. Cuando las papas son pequeñas, tienen forma redondeada y se vuelve oblonga cuando aumenta de tamaño. Su piel marrón claro muestra varios ojos poco profundos y atesora una pulpa muy apreciada, que absorbe las salsas de los guisos más tradicionales como el salmorejo.

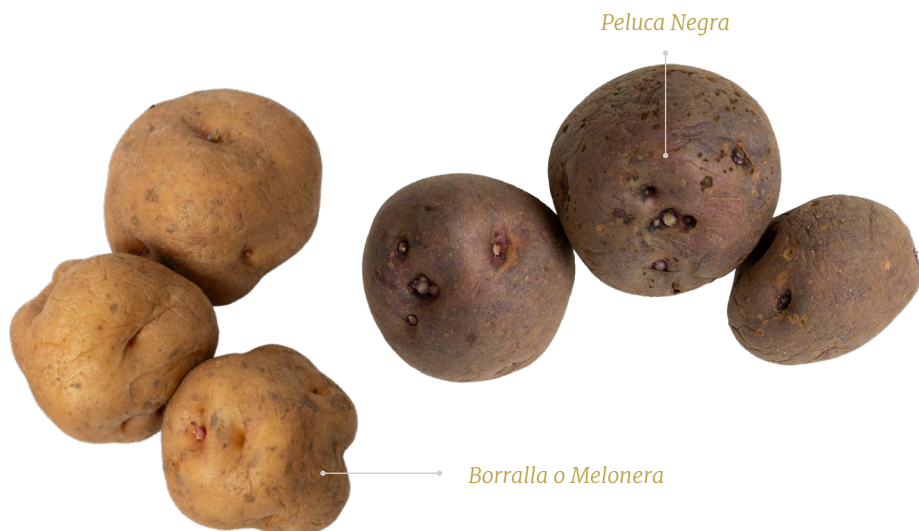
PELUCAS

Existen tres tipos: la Peluca Blanca, la Peluca Colorada y la Peluca Negra. La Blanca se diferencia por su piel rosada, salpicada con manchas naranjas y marrones. La Rosada posee una cáscara rojo claro con manchas marrones. La Negra muestra tonos

morado rojizos muy oscuros, con algunas manchas naranjas. La carne presenta tonos crema y, en ocasiones, aparecen anillos rosados o violáceos. Esta papa oblonga ha sido la golosina de las personas con diabetes porque, según la tradición popular, posee bajo contenido en azúcares.

BUENA MOZA

Esta papa de piel amarilla y forma oblonga se localiza en distintas zonas de la isla de La Palma. También se le conoce como Marciala Blanca o Forastera. Es similar a la denominada Palmera Blanca en Tenerife o Gobernadora en El Hierro.



OTRAS PAPAS CANARIAS

Tubérculos introducidos a partir del siglo XX

A partir del siglo XX, llegaron a Canarias otros tipos de papas que enriquecieron la variedad regional de tubérculos.

Papas procedentes de Reino Unido

A lo largo del siglo XX, se introdujeron nuevas variedades, probablemente procedentes de Reino Unido, como Liria o Lila, Rafaela o Marcela, Matancera y Rosita. Estas semillas dejaron de importarse y su conservación se debe al trabajo de las personas agricultoras.

Las papas de la migración

Las personas migrantes que retornaron desde Venezuela y otros países del sur de América también introdujeron otros tipos que, en conjunto, se denominan Venezolanas, Andinas, Colombianas o Caraqueñas.

Papas de importación reciente

A esta riqueza varietal debemos sumar las papas de importación reciente, cuya semilla se produce en Reino Unido. Algunas de ellas llevan tanto tiempo en las islas que forman parte indiscutible de la cultura local: King Edward (conocidas como Quineguas o Chineguas), la Up to Date (llamada Autodate) y la Kerr's Pink (conocida como Rosada). Entre las más comerciales, productivas y más recientes destacan los cultivares de Cara, Red Cara, Druid, Slaney y Galáctica.





GUISO DE PAPAS, PIÑAS Y COSTILLAS

El plato tradicional del verano

Las características organolépticas de las papas antiguas las convierten en uno de los ingredientes excepcionales de esta receta tradicional, representativa del norte de Tenerife. Su carne apreciada al paladar por su carencia de gránulos, se combina a la perfección con el millo local, otra joya de origen americano que se cosecha durante los meses de verano. Las costillas de cerdo ponen el punto de sal a uno de los deleites culinarios más sencillos y sabrosos de la gastronomía regional, que se puede consumir acompañado de un delicioso mojo verde.

INGREDIENTES

- *1 kilo de papas antiguas*
- *4 piñas de millo*
- *1 kilo de costillas de cerdo a media sal*

Para el mojo verde:

- *200 ml de aceite de oliva*
- *3 dientes de ajo*
- *1 manojo de cilantro o perejil*
- *1 trocito de pimiento verde*
- *1 cucharada pequeña de sal*
- *1 cucharada sopera de vinagre*
- *Comino*

ELABORACIÓN

1. *Ponemos a hervir un caldero con tres litros de agua, aproximadamente, y metemos la carne.*
2. *A la media hora, introducimos las piñas de millo.*
3. *Media hora después, se comprueba si la carne está guisada. En ese momento, se introducen las papas antiguas peladas. Si se ha mermado el agua, se añade la cantidad que sea necesaria.*
4. *Cuando las papas estén casi guisadas, se añade un majado elaborado con ajos, perejil, sal, aceite y vino blando al gusto. Se dejan hervir todos los ingredientes juntos, durante unos minutos, para servirlos después calientes, bañados con mojo verde al gusto.*





CRÉDITOS

Edita:

Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU
C/ Jesús Hernández Guzmán, nº 2, planta C,
Pol. Ind. El Mayorazgo
38110, Santa Cruz de Tenerife

Producción, textos y diseño gráfico:

Cultania Gestión integral del patrimonio cultural
Calle Molinos de agua, 1º, local 3
38207, La Laguna, Santa Cruz de Tenerife

Diseño gráfico y maquetación:

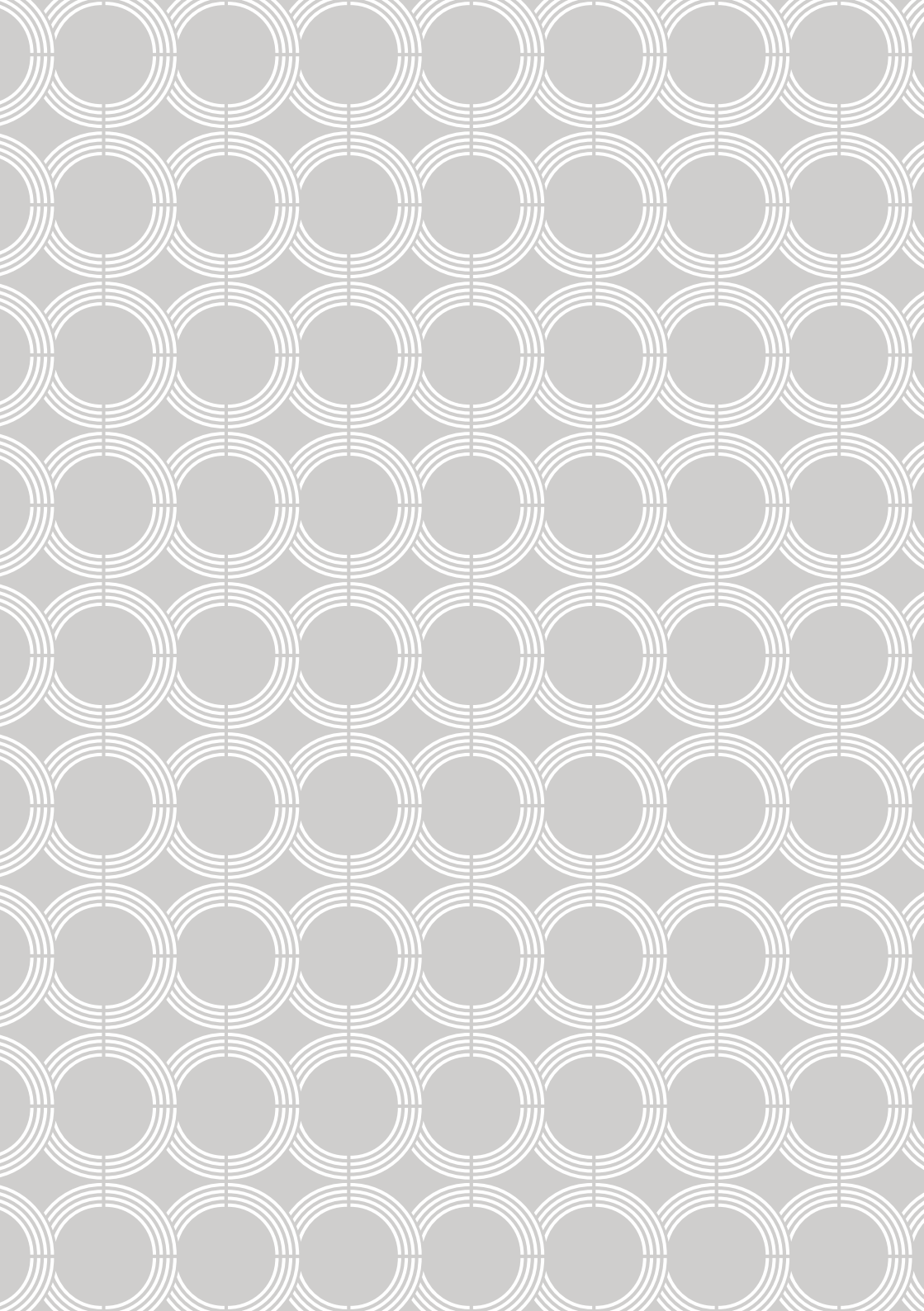
© Gabriela Maillet

Fotografías:

© Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU
© Cultania
Pág. 4 Campesinas y aguadoras en el Camino
Real de Icod El Alto. Colección RSEAPGC-
Domingo Doreste. Archivo de Fotografía
Histórica de Canarias, Fedac. Cabildo de Gran
Canaria.

1ª edición: diciembre 2025

© Todos los derechos reservados





**VOLCANIC
XPERIENCE**