



Una nueva página web habla de sus cualidades

Las papas antiguas de Canarias, en la red

- Se trata de un cultivo de una gran biodiversidad y desarrollo, que ha perdurado durante más de 400 años en el archipiélago.

Francisco Rodríguez

papas_antiguasdec Canarias@yahoo.es

En plena celebración del Año Internacional de la Papa (AIP 2008), y para dar a conocer los productos hortícolas en Canarias, y en particular de Tenerife, se ha llevado a cabo la elaboración y documentación de una página web sobre las papas antiguas de Canarias, únicas en su estilo y, al tiempo, la más completa de un producto hortícola a nivel nacional.

Este proyecto ha sido llevado a cabo por un ingeniero del sector agrario, además de con el apoyo de un restaurador (encargada de la parte de gastronomía). Se trata de una página web que busca ofrecer conocimientos e información sobre las papas antiguas, con

Poscosecha

Variedades históricas

Muchas son las papas habidas en canarias durante siglos, desde las de la subespecie andígena, únicas en Europa, y las de la subespecie *tuberosum*, con variedades de carácter único, tradicionales y antiguas todas ellas, lo que significa más de 30 variedades.

Hablar de las papas antiguas es hablar de cultivos tradicionales en Canarias, con su mayor emblema, para conocimiento, como son las papas arrugadas. Un cultivo de una gran biodiversidad y desarrollo, que ha perdurado durante más de 400 años.

La constancia de los primeros cultivos, llegados de América, se encuentran en el diccionario de historia natural (1866) escrito por Viera y Clavijo, quien pudo encontrar datos sobre su cultivo en Icod el Alto, hacia 1622. También, por otro lado, se han encontrado manifiestos de su presencia

El objetivo de esta web es que el producto sea conocido entre profesionales, técnicos y restauradores

Los primeros cultivos de papas en Canarias se remontan al año 1567, fecha en que data el envío de papas desde el puerto de la Isleta en Gran Canaria a Amberes.

Las famosas papas arrugadas son el complemento indiscutible de todos los mojos picones, de cilantro o el verde.

Fotos: Asociación de Papas Antiguas de Canarias.

en los Archivos Históricos Provinciales, como el envío de papas desde el puerto de la Isleta en Gran Canaria a Amberes en 1567 y de Tenerife a Ruan en 1574.

Según las descripciones taxonómicas estas primeras papas pertenecían a *Solanum tuberosum*, subespecie andígena, grupo que con el tiempo permanecería adaptado, por las características climáticas, a las Islas Canarias, concretamente y en mayor medida, en la isla de Tenerife. Un clima que dará la particularidad de ser el único lugar del mundo después de los Andes donde las podemos encontrar.

Denominación de origen protegida

Además, la página web de este cultivo tradicional irá incorporando temas y actualizaciones, con reseñas de la posible Denominación de Origen Protegida, con información del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, de los Cabildos, del Centro de la Biodiversidad de Tenerife, del banco de germoplasma, del Agricultor, de la Asociación de Papas Antiguas de Canarias (impulsadores para la DOP) y comentarios de otras entidades y personas que trabajan o han trabajado en este ámbito. Del mismo modo, incluye reseñas de las primeras exposiciones sobre la papa realizadas por la



La papa, indispensable en la tradición canaria

La papa es uno de los productos más consumidos en el archipiélago

Las diversas variedades que se cultivan en las comarcas de las islas dan origen a tipos de papa muy diferentes en su textura, tamaño, color y sabor. Así nos podemos encontrar con la ya mencionada 'papa negra' o 'yema de huevo', también el grupo de papas bonitas: la 'bonita negra', la 'bonita colorada', la 'bonita ojo perdiz', la 'bonita llagada' y la 'bonita colorada'. Otro grupo interesante es el de las 'azucenas': 'azucena negra' y 'azucena blanca'. Por otro lado, también tenemos a la borralla, melonera (se caracteriza por su alto contenido en materia seca) y colorada de бага, esta última de un exquisito sabor.

En la gastronomía canaria la papa ha sido considerada como alimento indispensable por la excelencia de sus cualidades y su sabor, pero sobre todo por ser un cultivo tradicional en las Medianías, dando también un característico enriquecimiento del paisaje, y al mismo tiempo convirtiéndose en un inolvidable y entrañable compañero de los viñedos, pues durante varios siglos han convivido no sólo como cultivo sino como acompañamiento gastronómico.

Las papas tienen muchos carbohidratos, por lo cual es una buena fuente de energía, y también contiene vitamina C y potasio. Tienen más proteínas que otras raíces y tubérculos (alrededor del 2,1% del peso del producto en fresco), y esa proteína es de buena calidad y corresponde a las necesidades del organismo humano.

La cáscara o piel contiene mucha fibra y muchos de los nutrientes de la papa, que están debajo de la piel. Sólo es importante lavarlas bien y eliminar todas las partes verdes y los brotes antes de consumirlas.

La papa es uno de los productos más consumidos en el archipiélago canario, de hecho, si lo comparamos con otras regiones del resto del Estado, es en las islas donde más se consume este tubérculo. Es el elemento básico de la cocina canaria y también es muy valorado como acompañamiento en multitud de platos.

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de la Universidad de La Laguna, durante los primeros años noventa (semana cultural de San Isidro, Feria de Agrocanarias '96 y en la Feria internacional del Libro Agrícola y del Medio Ambiente).

En este espacio se incorpora además información relacionada con el entorno y mundo de la papa, desde el medio ambiente, tradiciones, turismo rural y agroturismo, vocabulario, ruta de la papa en imágenes, tradiciones, trabajos o proyectos investigación, historia, etc.

Y, como no, el sector gastronómico, desde donde se hablarán de distintos platos relacionados con este rico manjar, reportajes, los mojos canarios, la ruta gastronómica, vocabulario, especial otros productos diferenciados y de calidad (bubango, cebollas rojas y dulces, pimientos...), etc. También en ambos temas principales hay un despliegue muy importante, y ordenado, de enlaces a otras web, así como publicaciones, revistas o libros relacionados con este mundo agrario y gastronómico.

El apartado gastronómico será llevado por un restaurador muy comprometido y entusiasta en recuperar platos tradicio-

Las primeras papas pertenecían a *Solanum andigena*, grupo que con el tiempo permanecería adaptado, por las características climáticas, a las Islas Canarias, concretamente y en mayor medida, en la isla de Tenerife.

Foto: Francisco Rodríguez.

nales y exponer las nuevas variantes, y al tiempo sugerentes presentaciones. Gran amante de recuperar antiguas recetas y dar un toque de arte a esta gran diversidad de productos que hay en esta tierra.

Asimismo, los restauradores de las islas, principalmente Tenerife, se van volcando en el apoyo a esta iniciativa para dar a conocer tan emblemático producto hortícola de auténtica canariedad.

Para saber más...

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (icca@gobiernodecanarias.org)

Centro de la Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. Responsable: Domingo Ríos, Dr. Ingeniero Agrónomo (cbbiodiversidad@tenerife.es)

Asociación de Papas Antiguas de Canarias www.papasantiguasdecanarias.org



Detalle de la flor de la patata.