

# PAPAS ANTIGUAS DE TENERIFE



## VARIETADES



### **Azucena negra**

Su forma es generalmente redonda, con la piel algo áspera y de color morada-rojiza. Su carne es de color crema.



### **Azucena blanca**

Su forma es predominantemente redonda, la piel es de color marrón claro y salpicada de manchas morado-rojizas y su carne es de color crema.



### **Bonita blanca**

De piel color canelo claro con muy pocas manchas morado-rojizas y carne de color amarillo claro.



### **Bonita negra**

Su piel es de color morado-rojizo muy oscuro, su carne es de color amarillo claro.



### **Bonita colorada**

Su forma es generalmente redonda, con la piel algo áspera y de color morado-rojiza. Su carne es de color crema.



### **Bonita ojo de perdiz**

Su forma es predominantemente redonda, la piel es de color marrón claro y salpicada de manchas morado-rojizas y su carne es de color crema.



### **Borralla o melonera**

De piel color canelo claro con muy pocas manchas morado-rojizas y carne de color amarillo claro.



### **Colorada de бага**

Su piel es de color morado-rojizo muy oscuro, su carne es de color amarillo claro.



### **Negra yema de huevo o negra**

Su forma es generalmente redonda, con la piel algo áspera y de color morado-rojiza. Su carne es de color crema.



### **Peluca blanca**

Su forma es predominantemente redonda, la piel es de color marrón claro y salpicada de manchas morado-rojizas y su carne es de color crema.

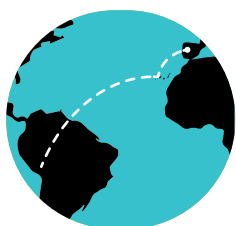


### **Peluca negra**

De piel color canelo claro con muy pocas manchas morado-rojizas y carne de color amarillo claro.

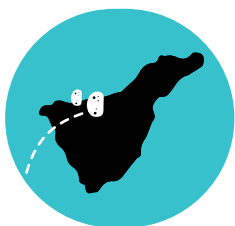


## VARIETADES



### La Papa en Canarias

En el siglo XVI la papa cruzó el Océano Atlántico y, a través de las Islas Canarias, llegó a Europa. La primera referencia que existe en nuestras Islas sobre este alimento data del año 1567 y fue escrita por un notario público que da fe del envío de mercancías, desde Gran Canaria a Amberes: “... Y así mismo recibo tres barriles medianos que decis lleven patatas y naranjas e lemones berdes”. En Tenerife en el año, 1574 existe una referencia similar: - “... Así mismo vinieron de Teneriffe dos barriles de patatas y ocho (...) llenos de aguardiente”.



### La papa antigua de Tenerife en nuestro archipiélago

Según el ilustrado D. José de Viera y Clavijo, la papa fue introducida en la Isla por D. Juan de Bethencourt y Castro en el año 1622 (en el año 2022 se celebraron los 400 años del primer cultivo de papa del que hay referencias fuera de América) quien sembró en sus posesiones de Icod el Alto unas papas que había traído de Perú.



### La papa antigua en la actualidad

Las papas antiguas de Canarias se encuentran en un momento decisivo para su continuidad como cultivo, y por lo tanto para su conservación y comercialización. En los últimos años acciones de valorización principalmente del Cabildo Insular de Tenerife, de colectivos como las Asociación La Papa Bonita y diversas cooperativas y empresas, han impulsado un mayor conocimiento y diversificado el uso de estas papas.

## CULTIVO



### Siembra

Las variedades de papa antigua en las islas se siembran en diferentes fechas a lo largo del año, y según sus características se obtienen en diferentes localizaciones y épocas.



### Cosecha

La cosecha principal de papas antiguas se produce entre junio-julio, aunque existen producciones en mayo, diciembre, enero y febrero.



### Crecimiento

Un ciclo de cultivo de entre cuatro y seis meses.



### Riego

Las papas antiguas se suelen cultivar en el llamado secano húmedo de las medianías, aunque en el sur de la isla es habitual su cultivo mediante la aplicación de riego.



## CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

Las principales características de las variedades que están incluidas en la Denominación de Origen Protegido Papas Antiguas de Canarias son sus colores intensos con tonos oscuros o claros, muy atractivos, y los ojos más o menos profundos.



### Denominación de Origen Protegido D.O.P.

Este sello europeo de identidad y calidad garantiza al consumidor su origen y trazabilidad, lo que refuerza su valor como producto tradicional, enlazando con la gastronomía en sus diferentes vertientes. Sin embargo, la afección de plagas, como la de la polilla guatemalteca, dificulta su producción y comercialización.

## BENEFICIOS

La papa es un alimento bastante equilibrado aportando a nuestro organismo: proteínas, vitamina C, minerales y otros nutrientes. El consumo de papas puede ser beneficioso para la salud: propiedades anticancerígenas principalmente por sus compuestos fenólicos y propiedades reductoras de la glucosa presente en sangre.

Además, tiene efectos beneficiosos ante el colesterol por la acción antioxidante (lipoproteínas) por la presencia de fenoles, vitamina C y carotenoides, y aporta fibras que ayudan en los procesos digestivos (estreñimiento).

La papa contiene las sustancias conocidas como kukoaminas que contribuyen a reducir la presión arterial. Estas sustancias están presentes en muchas variedades de papas (algunas de las papas antiguas canarias), especialmente si son guisadas, pues las papas cocidas conservan mayor contenido de kukoaminas que las papas fritas.

### Valores nutricionales

**Agua:**  
77,5% (materia fresca)  
22,5% (materia seca)

**Proteínas:**  
2,0%

**Lípidos:**  
0,1%

**Cenizas:**  
1,0%

**Glúcidos totales (azúcares):**  
19,4% (materia fresca)

**Almidón:**  
15,7% (materia fresca)  
70% (materia seca)

**Sacarosa:**  
0,1-0,2% (materia fresca)  
0,5-1,0% (materia seca)

**Glucosa, fructosa:**  
0,07-0,45% (materia fresca)  
0,5-2,0% (materia seca)

**Celulosa bruta:**  
2,0-4,0% (materia seca)

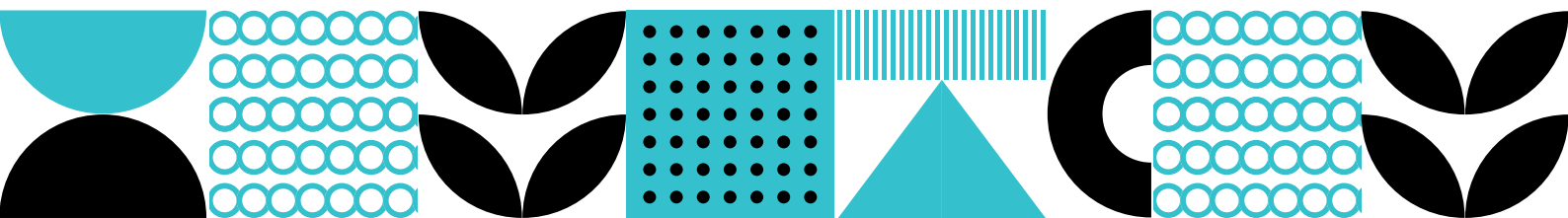
**Pectinas:**  
2,5% (materia seca)

**Ácido cítrico:**  
1,0% (materia seca)

**Vitaminas**  
(100mg materia fresca): B1 (0,11mg),  
B2 (0,04mg), B3 (1,2mg), B5 (0,3mg), B6  
(0,2mg)

**Ácido ascórbico**  
Papa nueva - 40mg,  
Después de 3 meses - 15mg,  
Después de 6 meses - 5mg

**Minerales**  
(100mg materia fresca): Azufre (29mg),  
Calcio (14mg), Cloro (35mg), Cobalto  
(0,01mg), Cobre (0,16mg), Fósforo  
(53mg), Hierro (0,8mg), Iodo (0,03mg),  
Magnesio (27mg), Manganeso (0,17mg),  
Potasio(410mg), Sodio (3mg).



## LA PAPA YEMA DE HUEVO: *El tesoro dorado de la gastronomía*

Según expertos del Centro Internacional de la Papa (CIP) Una de las variedades más valiosas de las papas antiguas de Tenerife es la papa Yema de Huevo. Esta variedad es pariente de las variedades que se cultivan en el continente americano, y pertenece a una especie de papa que solo se cultiva en Canarias y en Sudamérica. La papa antigua de Tenerife es la protagonista en numerosas recetas de nuestra gastronomía en cualquiera de sus variedades, pero sin duda, las **papas Negras**, las **Bonitas** y las **Azucenas**, son las preferidas a la hora de cocinar las famosas papas arrugadas. Podrá encontrar más información sobre la papa antigua de Tenerife en la siguiente dirección:

[www.agrocabildo.org/publicaciones\\_detalle.asp?id=623](http://www.agrocabildo.org/publicaciones_detalle.asp?id=623)

