

Guía

-

La cultura de las papas antiguas en Los Realejos



Excmo. Ayuntamiento de
LOS REALEJOS

Concejalía de Desarrollo Rural



Guía

-

La cultura de las papas antiguas en Los Realejos



Excmo. Ayuntamiento de
LOS REALEJOS
Concejalía de Desarrollo Rural

Edita:

Excmo. Ayuntamiento de Los Realejos
Concejalía de Desarrollo Rural

Colabora:

Cabildo Insular de Tenerife
Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola
de Tenerife, CCBAT
Asociación de Cosecheros La Papa Bonita

Produce y coordina:

© Cultania. Gestión Integral del Patrimonio Cultural
Avenida de La Trinidad, 19, 1º derecha
328204 · La Laguna · Santa Cruz de Tenerife
922 079 830 · info@cultania.com · www.cultania.com

Textos:

© Yaiza González Hernández

Supervisión científico-técnica:

Domingo Ríos Mesa

Diseño gráfico y maquetación:

© Casandra Cabrera

Ilustraciones:

© Mauro Sánchez

Fotografías:

© Cultania. Gestión Integral del Patrimonio Cultural, S.L.

© Pág. 8, 29, 30 inferior. Asociación de Cosecheros
La Papa Bonita

© Pág. 16 izq., 22, 30 superior. Edgar Méndez

© Pág. 21. Archivo Ayuntamiento de Los Realejos

Primera edición:

Julio de 2022


Depósito legal:

TF 356-2022



Producto 100% reciclable.





«Ya no te quiero, costera,
porque te tienta la risa
y tienes los dientes negros
de comer papas de risa»

Cantar tradicional recogido en la publicación
La Papa en Icod el Alto, elaborada por el alumnado
de Octavo de E.G.B. del C.P. La Pared en 1988



La papa bonita y lo bonito de la papa

Lo bonito de Los Realejos es que es un pueblo con raíces. Lo bonito de las nuestras, las de nuestra tierra, es que vienen con fruto, con un tubérculo que nos ha dado sustento, conservado paisaje y generado economía durante cuatro siglos, la papa.

Aquí las cultivamos especialmente en nuestras medianías, más de una docena de variedades de las llamadas bonitas, con denominación de origen y habiendo colocado a Los Realejos a través de ellas en el epicentro de las delicias gastronómicas mundiales.

Presumimos de papas bonitas en este municipio, pero lo bonito de la papa es la gente que la hace posible, la gente que trabaja el terruño, la gente que tomó heredado el testigo de la dedicación y el esfuerzo del campo.

Y eso es lo que recoge esta publicación, *La cultura de las papas antiguas en Los Realejos*, es decir, un repaso a todo lo que rodea a uno de los cultivos más singulares de nuestras islas. Esta joya, procedente de América, ha sido conservada gracias a nuestra gente desde que llegó al municipio en 1622, gente que cultivando ha hecho cultura.

Adolfo González Pérez-Siverio

Alcalde de Los Realejos



400 años de herencia

Un año después de que la Concejalía de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Los Realejos editara la guía sobre *La cultura del cereal en Los Realejos*, ve la luz en este 2022 la publicación *La cultura de las papas antiguas en Los Realejos*, un nuevo capítulo sobre otra histórica producción agraria realejera y lo hace en un año especial para este cultivo.

En este año 2022 celebramos la llegada de las papas antiguas al municipio de Los Realejos. En 1622, hace 400 años, se sembraron papas por primera vez en Icod el Alto, en la Finca de La Pared. Así lo constató José Antonio de Viera y Clavijo en su *Historia General de las Islas Canarias*, refiriéndose a la procedencia peruana de este tubérculo que hizo sembrar en sus tierras don Juan Bautista de Castro cuatro siglos atrás.

Desde entonces hasta la fecha, se extendieron por toda Canarias y más allá, siendo todo un referente de nuestro paisaje agrario y de nuestra gastronomía, un claro ejemplo de herencia legada a través de los siglos que ha definido nuestro carácter, nuestras costumbres y oficios, incluso nuestras recetas más tradicionales.

Al primer productor, a quien cada año las siembra, a quien mimaba la tierra, a quien aún luchando contra la meteorología y las plagas sigue apostando por conservar su cultivo temporada tras temporada de cosecha, va dirigida esta guía en forma de homenaje, pero, por supuesto, esperamos que este documento sirva para poner en valor y reconocer siempre la dificultosa labor agrícola ante la ciudadanía en general, pues la papa y la cultura en torno a ella nos han definido como pueblo, son parte de nuestra idiosincrasia.

José Alexis Hernández Dorta

Concejal de Desarrollo Rural de Los Realejos

Tesoros comestibles bajo tierra

En Los Realejos se conserva una de las joyas gastronómicas más apreciadas en Canarias, las **papas antiguas**, más conocidas en el norte de Tenerife como *papas bonitas*. Este tubérculo, de procedencia andina, llegó al Archipiélago tras el descubrimiento de América y revolucionó la economía y la cultura de nuestro territorio.

Pronto, las tierras realejeras, favorecidas por un clima excepcional y unos suelos de origen volcánico, se convirtieron en el laboratorio ideal para producir este manjar culinario. Te invitamos a celebrar su llegada a nuestro municipio a través de la guía sobre *La cultura de las papas antiguas en Los Realejos*, un recurso que muestra el valor de la biodiversidad cultivada y los conocimientos de nuestra gente, verdadera conservadora de esta herencia secular.



Las papas antiguas y la importancia de las obras escritas

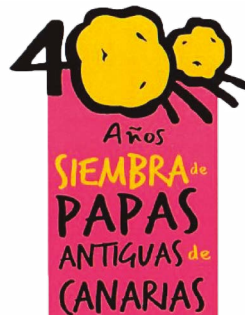
Los Realejos forma parte innegable de la historia de las papas en Canarias. Hoy en día, aunque existen diversas citas históricas que fechan la introducción de estos tubérculos en el siglo XVI, podemos conmemorar los **400 años** de la llegada de las **papas antiguas** al municipio gracias a la existencia de una referencia escrita.

Esta se halla en el *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* del ilustre realejero José Antonio de Viera y Clavijo, escrita en 1799 y publicada en 1866, donde se cita por primera vez la siembra de las papas, indicando su procedencia peruana y el año de su llegada a esta zona de Tenerife.



«[...] 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 [...]».

► Con motivo de la celebración del cuarto centenario de la llegada de las **papas antiguas**, desde el consistorio realejero se ha diseñado un amplio programa de actividades y un logotipo, obra de Juan Antonio Martín Muñoz, que reconoce este momento histórico.



Las papas de los incas

Las papas fueron domesticadas hace más de 10 000 años en zonas andinas del sur de Perú y del norte de Bolivia. Antes de la colonización de América, los incas cultivaban estos tubérculos en las terrazas de los valles de Cuzco, convirtiendo esta región del imperio incaico en uno de los centros de origen de la papa cultivada.

Tras el descubrimiento del continente americano, Canarias se convierte en un lugar de paso para las expediciones hacia las tierras recién conquistadas y en el laboratorio de cultivo para muchas especies, como los frutales templados provenientes de Europa o el millo y la calabaza, originarios de América.

Con el paso del tiempo, y gracias a la sabiduría local, cada cultivo ocupó el lugar más apropiado para su desarrollo, creándose sistemas agrarios de excepcional belleza y una idiosincrasia única, especialmente en el municipio de Los Realejos, donde sus bancales continúan siendo el reservorio de algunas de las variedades de papas emparentadas con los tubérculos que consumía la población inca.



La solanácea que produce tubérculos

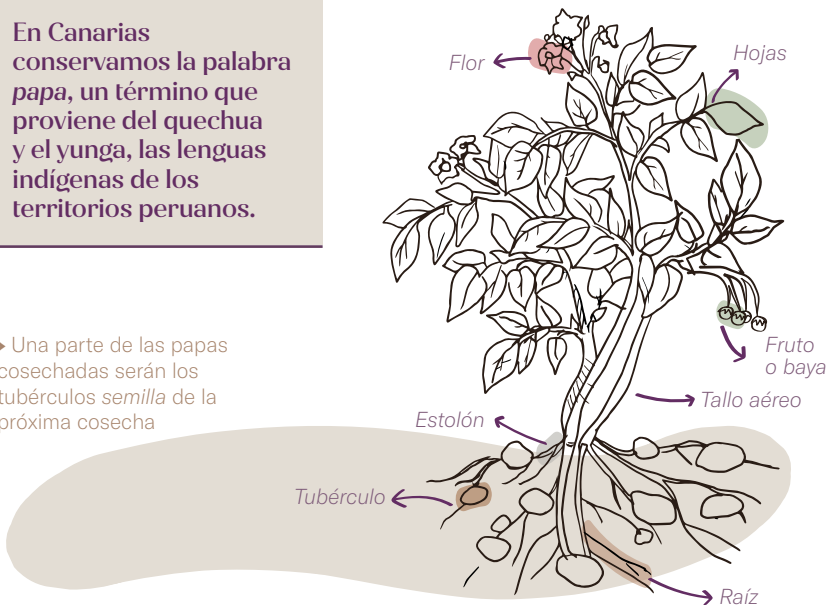
Las solanáceas, una de las familias de plantas más extendidas del planeta, han formado parte indispensable de la gastronomía local. Desde hace siglos, las despensas canarias se colman de nutritivas hortalizas de esta familia, como los pimientos, los tomates y las papas, siendo estas uno de los ingredientes imprescindibles en las recetas más populares.

A diferencia de otras solanáceas de importancia culinaria, la planta de la papa produce **tubérculos**, tallos subterráneos engrosados y repletos de almidón que, dependiendo de la variedad, muestran determinadas formas y colores.

Estos tubérculos o papas tienen ojos o yemas en su superficie, unas estructuras con capacidad de brotar, creando un nuevo sistema de tallos aéreos y estolones, hojas y raíces.

En Canarias conservamos la palabra *papa*, un término que proviene del quechua y el yunga, las lenguas indígenas de los territorios peruanos.

► Una parte de las papas cosechadas serán los tubérculos *semilla* de la próxima cosecha



Una isla repleta de papas

La isla de Tenerife atesora gran diversidad de papas. Desde que se descubrió el continente americano, se ha producido la continua llegada de numerosas variedades. Hoy en día, las **papas antiguas**, también llamadas **papas de color o bonitas**, conviven con las **papas blancas** o **de casta**, más comerciales e importadas desde Reino Unido, Irlanda o Dinamarca.

Algunas variedades de **papas blancas** llevan tantos años en nuestro territorio que ya forman parte indiscutible de nuestra cultura.

Estos son algunos ejemplos de las variedades de **papas blancas** más cultivadas.

- ▶ **Cara, Quinegua o Chinegua (King Edward), Galáctica y Red Cara**, de piel blanca y manchas moradas
- ▶ **Rosada, Druid, Rooster y Tornado**, de piel roja
- ▶ **Autodate (out of date), Slaney y Valor**, de piel blanca



Te damos algunas pistas para diferenciar la mayor parte de las **papas blancas**:

- ▶ Las plantas suelen presentar flores blancas y hojas grandes
- ▶ Las papas son de gran tamaño y con ojos poco profundos

▶ Saco de papas **Quineguas**

Paisajes de la papa en Tenerife

Durante siglos, las ramas de las papas han coronado las lomas de tierra, creando perfectas líneas de siembra entre los surcos sabiamente marcados por las rejas del arado, pintando un paisaje único y cambiante que ha dependido, entre otros factores, del clima y el tipo de suelo de cada lugar.

Descubre las zonas cultivadas de papas más representativas de Tenerife, determinando los diferentes sistemas agrarios de la papa en la isla.

► **Desde Icod el Alto a La Guancha**, con bancales de papas en rotación con los cereales, especialmente en Icod el Alto, la despensa de las **semillas de papas antiguas**.

► **Desde Icod de los Vinos a Los Silos**, donde las papas se cultivan en pequeñas parcelas como en Las Abiertas, La Vega, San José de Los Llanos, La Juncia y Tierra del Trigo.

► **Teno**, el territorio agreste donde se conservan diversas variedades de **papas antiguas**.

► **La ladera este del Valle de La Orotava**, con singulares rincones cultivados de **papas antiguas**, como Mamio, Pinolere y Aguamansa.

► **El corazón del Valle de La Orotava**, con zonas de gran producción de **papas antiguas** y comerciales como Benijos, Palo Blanco y Las Llanadas.

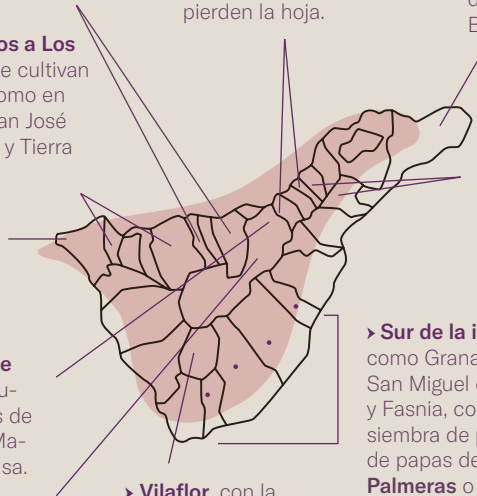
► **Desde La Matanza a Santa Úrsula**, donde las papas crecen bajo los castañeros, aprovechando que estos pierden la hoja.

► **Anaga**, un macizo escarpado, reservorio de papas como las Borrallas y las Moras.

► **Desde La Esperanza a El Sauzal**, franja que conserva una importante muestra de variedades antiguas y comerciales tradicionales, como las **Rosadas y Autodate**.

► **Sur de la isla**, en municipios como Granadilla de Abona, San Miguel de Abona, Arico y Fasnia, conocidos por la siembra de **papas blancas**, o de papas de color como las **Palmeras** o las **Negras**, en suelos de jable.

► **Vilafior**, con la siembra de **papas blancas** en la cota más alta de la isla, en suelos de jable.

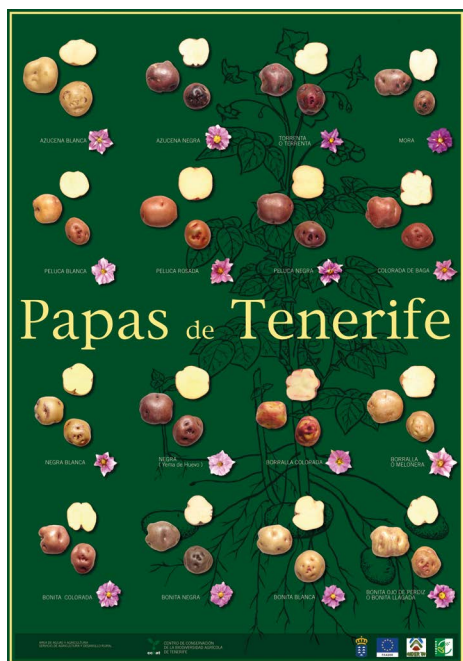


Las papas antiguas de Tenerife

El Cabildo Insular de Tenerife, a través del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), ha realizado diversas investigaciones y acciones para preservar las **papas antiguas** de la isla. Gracias a la colaboración de numerosas personas agricultoras y otros centros de investigación, hoy en día conocemos sus variedades y características.

Aunque la producción de **papas antiguas** se ha mermado en los últimos años por varias razones, como el abandono de la agricultura y la aparición de una nueva plaga (la polilla guatemalteca), es el cultivo de variedades antiguas el que ocupa una mayor superficie en Canarias, encontrándolas en zonas específicas de las Islas.

► Uno de los carteles sobre variedades de **papas antiguas**, promovido por el Cabildo insular, que se popularizó en nuestra región



► Descárgate los carteles de las variedades de **papas antiguas** de Tenerife en <https://www.agrocabildo.org>

Estas son algunas de las variedades de **papas antiguas** más representativas en Tenerife.

Azucenas

Las puedes encontrar sembradas en todo el norte de la isla. Existen dos tipos, las **Blancas** y las **Negras**.

Bonitas

Se cultivan sobre todo en las medianías del norte de Tenerife. A este grupo pertenecen la **Bonita Llagada**, **Bonita Ojo de Perdiz**, **Bonita Blanca**, **Bonita Colorada** y **Bonita Negra**.

Borrallas

Conocidas como **Meloneras** o **Montañeras**, son representativas de los Parques Rurales de Anaga y Teno.

Negras Yema de Huevo

Se producen tanto en el sur como en el norte de la isla y pueden dar hasta dos cosechas al año.

Torrentas

Conocidas como **Terrentas** o **Sietecueros**, son representativas principalmente de La Esperanza (El Rosario).

Pelucas

Las puedes encontrar cultivadas en casi todo el norte de Tenerife. Las hay de tres tipos, las **Blancas**, las **Coloradas** y las **Negras**.

Una joya comestible muy protegida

Del conjunto de variedades diferentes de **papas antiguas** identificadas en Canarias, unas 29 se cultivan desde hace más tiempo. Debido a su gran valor patrimonial, genético e histórico, en 2012 son registradas con la máxima figura de calidad por la Unión Europea, la Denominación de Origen Protegida para este tubérculo.

Desde entonces, las 29 variedades más antiguas se comercializan con un distintivo que indica Denominación de Origen Protegida «Papas Antiguas de Canarias», potenciando así su gran valor cultural y económico.

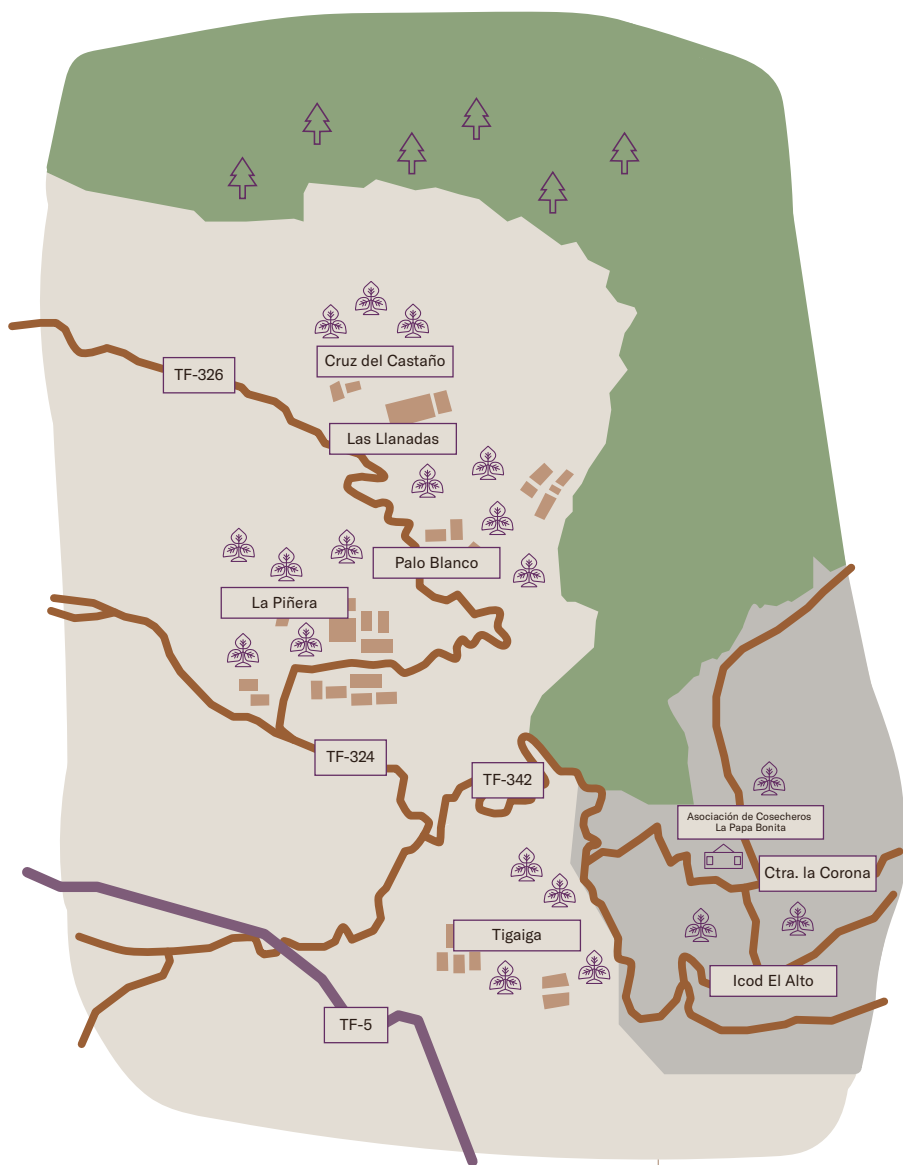


Los Realejos y sus papas de colores

Los Realejos es uno de los reservorios más importantes de las **papas antiguas** de Canarias. En varias zonas del municipio se conserva el cultivo de estos tubérculos y una cultura agronómica ancestral.

Cada año, las plantas de *papas bonitas* tiñen de color las tierras realejeras. Los tonos lilas, morados o rosados de sus flores crean atractivos paisajes en las huertas aterrazadas del municipio. Sus numerosos tallos crecen entre las lomas de tierra que acaban cubiertas por multitud de hojas compuestas, en busca de la luz solar.





› En un paseo por las zonas más rurales de Los Realejos puedes encontrar tierras sembradas de papas, como en Palo Blanco, Las Llanadas, La Cruz del Castaño, La Piñera, Icod el Alto o Tigaiga. En muchos de estos terrenos aún se cultivan los antiguos tubérculos de color.

Icod el Alto, los Andes realejeros

Icod el Alto recuerda a las zonas cultivadas de los Andes peruanos, con huertas aterrazadas cubiertas de papas sembradas. A los pies del imponente volcán, El Teide, se extienden sus terrenos, famosos por la producción de *semillas* de variedades antiguas.

Este enclave, que se extiende sobre el Macizo de Tigaiga, es conocido desde antiguo por la siembra tradicional de **papas antiguas**. En el pasado, Icod el Alto abasteció de simiente a otras zonas de la isla, convirtiéndose en un lugar de referencia para este cultivo histórico.

Desde hace años, en Icod el Alto se han desarrollado diversas acciones para preservar este recurso y su cultura. Un ejemplo de ello es la creación de la Asociación de Cosecheros La Papa Bonita y la SAT Papa Bonita, dos entidades que luchan por la promoción, conservación y comercialización de este valioso tesoro cultivado.



Las papas antiguas de Los Realejos

Las personas que han cultivado las papas durante siglos son las verdaderas conservadoras de este recurso. Gracias a los diversos trabajos de selección, siembra y recolección de tubérculos, en Los Realejos se conservan, al menos, unos 13 tipos de **papas antiguas**. A continuación te mostramos las variedades más representativas.

- ▶ **Azucena Blanca**, con forma redonda, muestra una piel de color marrón claro con manchas moradas-rojizas. Su carne es de color crema.
- ▶ **Azucena Negra**, con forma redonda, muestra una piel un poco áspera de color morado-rojizo con manchas amplias de color marrón claro. Su carne es de color crema.
- ▶ **Bonita Blanca**, también conocida como Marrueca, muestra una piel marrón claro con pocas manchas de color morado-rojizo claras. Su carne es amarilla clara.
- ▶ **Bonita Colorada**, con forma redonda o alargada, algunas más irregulares, muestra una piel de color morado-rojizo, con ojos de un tono más intenso.
- ▶ **Bonita Negra**, con forma redonda o alargada, muestra una piel de color morado-rojizo muy oscuro, que se vuelve brillante al lavarla. Su carne es de color amarillo claro.
- ▶ **Bonita Ojo de Perdiz**, con forma redonda y ojos ligeramente profundos, muestra una piel de color marrón claro con manchas moradas en el entorno de los ojos. Su carne es amarilla clara.
- ▶ **Peluca Blanca**, con forma oblonga aplanada, muestra una piel de color rosado con manchas naranjas y marrones. Su carne es de color crema, aunque pueden aparecer anillos rosados o violáceos. Muy apreciada por su bajo contenido en azúcares.



- › **Peluca Negra**, con similares características a la **Peluca Blanca**, exceptuando su piel morada rojiza con pocas manchas naranjas.
- › **Peluca Colorada**, también conocida como Peluca Roja, posee una piel rojiza.
- › **Colorada de Baga**, con forma redonda, muestra una piel suave de color morado-rojizo pálido con manchas de color marrón. Su carne, de color crema, posee un alto contenido en materia seca. Es más representativa de la zona este del Valle de La Orotava.

PAPAS ANTIGUAS de CANARIAS



Cosecha Propia



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Asociación
La PAPA BONITA



Icod el Alto - Los Realejos
Tenerife - Islas Canarias - España
607432379 618630127
papabonita@gmail.com



D.O.P.
Papas Antiguas
de Canarias

La Papa Bonita



www.lapapabonita.com



- › La Asociación de Cosecheros La Papa Bonita de Icod el Alto ha realizado una gran labor de divulgación, con el desarrollo de múltiples acciones, como la creación del folleto de las 13 variedades de **papas antiguas** que puedes encontrar en Los Realejos.

Otras papas de interés

A lo largo del siglo XX muchas personas migrantes retornaron a Canarias, la tierra de la que partieron buscando mejores oportunidades. A su regreso desde países del continente americano, como Venezuela, introdujeron en la isla otros tipos de papas que, en conjunto, son conocidas como **Venezolanas, Andinas, Colombianas o Caraqueñas**.

Las papas **De María** y **Del Riñón**, provenientes probablemente de Europa, también han formado parte de la agricultura tradicional local.



► Los montones de papas guisadas han ocupado la franja central de los manteles tradicionales durante siglos. Comida familiar en la calle El Sol, Los Realejos.

Lo que vale una papa

Gracias al conocimiento heredado y a la tenacidad de muchas personas agricultoras, en Los Realejos se conservan diversas variedades de papas que requieren de un gran atendimiento durante su cultivo.

Desde principios de enero hasta los meses de junio o julio, las huertas realejeras se convierten en el escenario de los encuentros familiares y de las labores del campo para producir uno de los cultivos de secano más arraigados de nuestro municipio.

**¿Has sembrado papas alguna vez?
Si conoces el cultivo, entonces sabes lo que vale una papa.**

En las siguientes páginas resumimos, de forma sencilla, cómo se cultivan las papas en esta zona de Tenerife.



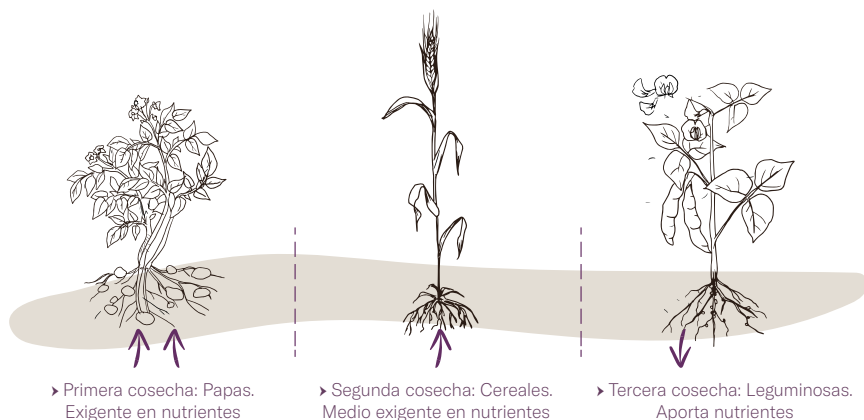
La preparación de la tierra

Con la preparación de las tierras se inician las faenas de cultivo. Antiguamente, los hombres eran los encargados de arar las huertas, meses antes de sembrar, ayudándose de los bueyes o las *bestias*, como mulos, burros o caballos. Al remover la tierra con el arado se entierran las hierbas inde-seadas y el suelo se airea. Hoy en día, en muchos terrenos se ha mecanizado este proceso tan imprescindible.

En el pasado, se aprovechaba este momento para retirar las hierbas espontáneas que quedaban con las raíces sueltas sobre el terreno y amontonarla junto a las paredes de las huertas. Esta labor se realizaba a mano, utilizando algunas herramientas como cestos, azadas, ganchos o rastrillos.



► Hoy en día, se recomienda realizar la rotación de cultivos. Esta práctica muy antigua se conoce popularmente como *cambiar la hoja* y consiste en sembrar, cada año, una especie diferente para un mismo terreno. Por ejemplo, para una misma huerta, primero se pueden sembrar papas, al año siguiente el trigo y, al tercer año, una leguminosa como los chochos, que nutren el terreno durante su ciclo, evitando que se agoten los nutrientes.



La preparación y distribución del estiércol

La planta de papa es exigente en nutrientes. Durante su ciclo de cultivo, que dura entre cuatro o seis meses según la variedad, tomará del suelo los elementos esenciales que necesita como el nitrógeno, el fósforo y el potasio, entre otros.

Para garantizar este aporte de nutrientes es fundamental abonar la tierra antes de sembrar. La forma más tradicional es la de echar estiércol, una mezcla de excrementos de animales, como *bestias*, cabras, conejos, cochinos, gallinas o vacas, con restos vegetales, como pinocha, ramas de brezo, helechos, serrín, etc.

Antes de la siembra de papas, los montones de estiércol lucen dispersos en las huertas. Desde el mes de agosto, se van formando las pilas de abono en las populares *bosteras*, puntos estratégicos desde donde se distribuirá a todos los surcos.



► Hoy en día, las camionetas y los camiones han agilizado este proceso de reparto. Tradicionalmente, este se hacía con animales de carga que transportaban sacos repletos de estiércol.

La surquea de la tierra

Llenar la huerta de surcos es un arduo proceso artesanal que requiere de gran destreza para guiar el animal y el arado. Otra forma tradicional consiste en abrir la tierra de forma manual con una azada. Hoy en día, los motocultores y tractores han facilitado el proceso en la mayor parte de los terrenos, aunque en los extremos de los surcos se suele *arrepuntar*, abrir la tierra a mano con la azada hasta el límite de la huerta.

Estos surcos deben llevar una dirección determinada para evitar la escorrentía del agua de lluvia. La distancia entre ellos depende de la cultura de cada lugar y de la variedad de papa a sembrar. Las **papas bonitas**, por ejemplo, necesitan de una separación mayor entre estas líneas de cultivo.



La preparación de las papas de semilla



Durante siglos, las comunidades rurales de Tenerife se han encargado de seleccionar las **papas de semilla** en función de las características más apreciadas, como su sabor, su duración o la resistencia a las enfermedades.

El papel de las mujeres ha sido clave en este procedimiento de selección. Durante la recogida de las **papas antiguas**, es costumbre que las más amañadas y entendidas en la labor encabecen la recolección separando los tubérculos sanos y de tamaño medio. Estas papas servirán de semilla para la próxima cosecha y se almacenan en un lugar sombrío y fresco hasta el siguiente invierno.

Unas semanas antes de la siembra, las **papas de semilla** se separan entre sí y se le quitan los posibles grelos que hayan emitido. En el momento de sembrar, las papas grandes se cortan en dos tajadas o mitades, cuidando que cada trozo tenga uno o varios ojos, que darán lugar a una nueva planta. Los tubérculos más pequeños se siembran enteros.



La siembra

En el proceso tradicional de siembra, la luna creciente y las tallas de pies femeninos cobran especial protagonismo. Desde muy temprano, los surcos marcan la dirección del baile. Entre pie y pie, o de cuarta en cuarta, se coloca una papa, de manera que las mujeres avanzan sobre el terreno como si de una carrera se tratara.

En Los Realejos, los cestos de mano, también llamados *de asa*, son los fieles ayudantes durante la siembra tradicional. Diseñados para sostener con firmeza el peso humano, sirven de apoyo mientras se cogen las **papas de semilla** de su interior.



Los hombres se encargan de cubrir cada papa con un puñado de estiércol. Lo distribuyen a mano utilizando un cesto de carga elaborado con varas de castaño. Finalmente, y antes de cubrir las papas con la tierra del camellón, se aplica un puñado de abono inorgánico en polvo, conocido popularmente como *guano*.



Actualmente, en muchos terrenos de Los Realejos se ha mecanizado tanto la siembra como la recolección de la papa, modificando la distribución de los surcos y la división de las tareas por géneros.



La arrienda y la sachá

Antiguamente, unas semanas después de la siembra y utilizando la azada, se desterronaba la tierra en torno a la línea de papas sembradas para allanar el terreno y controlar las malas hierbas. Esta labor, conocida como *la arrienda*, también se hacía con el arado.

Al mes de *la arrienda*, aproximadamente, se realiza *la sachá* o *asacha* que consiste en aproximar tierra al pie de la planta. Esta faena contribuye a que los tallos crezcan erguidos y evita que los tubérculos se *alunen*, tomen un color verde por la incidencia de la luz solar. Ambos procesos, *la arrienda* y *la sachá*, se han ido mecanizando.

Cuando las plantas alcanzan cierta altura es habitual que reciban tratamientos de control a enfermedades como el mildiu o la chamusca, un hongo que provoca manchas oscuras en las hojas y pudre los tubérculos. Esta labor es conocida como sulfatar.

► Algunas variedades de **papas antiguas** reciben, normalmente, una tercera labor de aporcado ya que sus tubérculos crecen muy próximos a la superficie de la tierra y tienen más probabilidades de ponerse de color verde. Por esta razón, casi al final del cultivo, es necesario *encolmar*, *acolmar*, *arrimar* o *llevar tierra* a cada pie.



La cogida de papas

En los meses estivales comienza uno de los momentos más esperados, *la cava de las papas*. Las ramas, ya secas sobre los surcos, se cortan a ras del suelo con una podona o *jose* unas semanas antes de la cogida aproximadamente. Esta labor es conocida como *segar la rama* y se realiza para que se seque el tallo, la papa se desprenda con facilidad y se sazone.

La forma tradicional de recoger la cosecha consiste en dar cavazos al camellón para descubrir los tubérculos. Con las manos se sacude el pie cortado de cada planta para que se desprendan las papas.

Mientras los hombres avanzan cavando y agrupando tras de sí el preciado tesoro, las mujeres hacen tronar las canastas de castaño mientras, arduas, recogen de la tierra los montones de papas para meterlas en los sacos. Las niñas y los niños se encargan de *ajuntar las papas menudas* que quedan en la huerta. Hoy en día tanto la siembra como la cosecha se han mecanizado en muchas zonas del municipio.



Ojos de mujeres

Las mujeres agricultoras de Los Realejos y de la isla han ocupado un papel relevante en la conservación de las **papas antiguas**. Durante siglos, su ojo para seleccionar las *semillas* ha marcado el devenir del cultivo.

Estas mujeres han sido portadoras de un legado ancestral, han sabido escoger la simiente adecuada que garantiza una buena cosecha. Además, han realizado con maestría la primera clasificación de papas en el campo, separando y llenando las canastas de **papas de semilla, grandes o menudas**.

Su trabajo inacabable continúa en los almacenes, sótanos, salones o tronjas donde se guardan las papas. Aquí, en familia, se realiza un repaso de la cosecha, se vacían los sacos y se colocan las papas en el montón correspondiente. En el pasado, las más pequeñas eran las golosinas de los cochinos y las cabras.



► Al ojo femenino debemos la riqueza culinaria actual. Las mujeres, a lo largo de la historia reciente, han escogido del montón las papas apropiadas para cocinar y alimentar, creando platos con sabores y aromas únicos que nos identifican.



Las papas antiguas y la salud

Las **papas antiguas** son una fuente de energía muy interesante. Esta inyección energética se la debemos a su contenido en hidratos de carbono, sobre todo a los almidones, que ocupan el 70% de estos. Su consumo, además, nos aporta agua, vitaminas como algunas del grupo B y la C, y minerales como calcio, hierro, magnesio y potasio.

Gracias a estudios recientes realizados en Canarias, se ha demostrado el valor nutricional de las **papas antiguas** y, por tanto, la calidad que las diferencia. Niveles de materia seca superior al 25% las hacen increíblemente apetecibles ya que, casi todas las variedades tradicionales de Los Realejos, muestran una carne *harinosita* o *floreada* muy apreciada al paladar.



Cuando comes una papa:

- › Ayudas a tu sistema inmune
- › Contribuyes al desarrollo de tus músculos
- › Aportas fibra a tu organismo
- › Reduces la glucosa en sangre

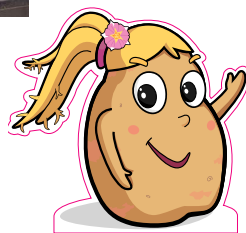
Orgullo realejero

En nuestro municipio, desde hace décadas, se vienen realizando acciones para divulgar su valor y preservar su cultivo. Diversos colectivos locales como la Asociación de Cosecheros La Papa Bonita, el CEO La Pared o la Comisión de Fiestas Nuestra Señora del Buen Viaje han promovido la creación de recursos y actividades, como jornadas, publicaciones, folletos informativos, audiovisuales y degustaciones.

Es de gran interés resaltar el trabajo elaborado por María Sagrario López García sobre las papas bonitas de Icod el Alto. Este estudio agronómico recibió el Premio a la Mejor Tesina o Proyecto de Fin de Carrera sobre temas agrarios, pesqueros y alimentarios de Canarias, realizado durante el año 2001, que otorga la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.



► Con la celebración de los 400 años de la llegada de las papas a Los Realejos, la comunidad educativa, a través del Consejo Municipal de la Infancia y Adolescencia, también se ha sumado a la conmemoración con la creación de «Bonita», la mascota que surge de fusionar las propuestas de Dara Díaz Rodríguez (CEO La Pared) y Leire Herrera Martín (CEIP Pérez Zamora).



Aquí, papas con todo

Gracias a los trabajos de investigación realizados por el **Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife**, hoy en día sabemos que varias de nuestras papas antiguas están emparentadas con las papas de los Andes. Sin embargo, poseen unas características especiales que las convierten en una joya culinaria de gran prestigio nacional e internacional.

Aquí, en Los Realejos, saboreamos las **papas antiguas** de muchas formas. ¿Te atreves a cocinarlas?

► Papas guisadas

Con varios puñados de sal gorda

► Papas turradas

Guisadas con piel y asadas en las brasas

► Papas fritas

Con ajos, cebollas y hojitas de perejil

► Papas rellenas

De carne molida y pasada por un majadito

► Papas compuestas

Con carne frita, en una buena fritura

► Papas peladas

En pucheros, ranchos o garbanzas

► Papas trosquiladas

Peladas por zonas para que adquieran más sabor durante la cocción







Excmo. Ayuntamiento de
LOS REALEJOS
Concejalía de Desarrollo Rural