AGROSISTEMAS DE LA PAPA DE TENERIFE

Medianías del sur de Tenerife

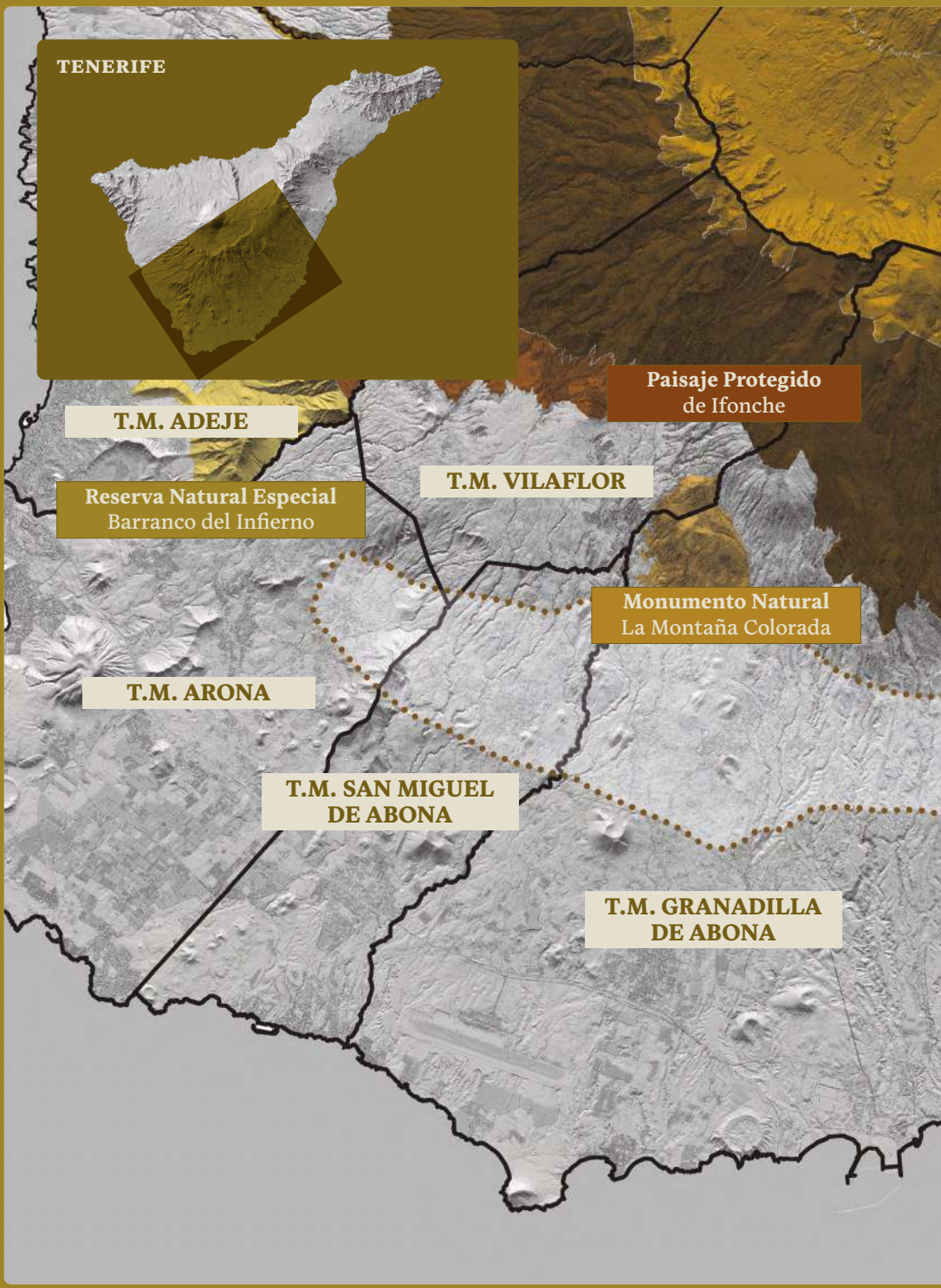
Introducción

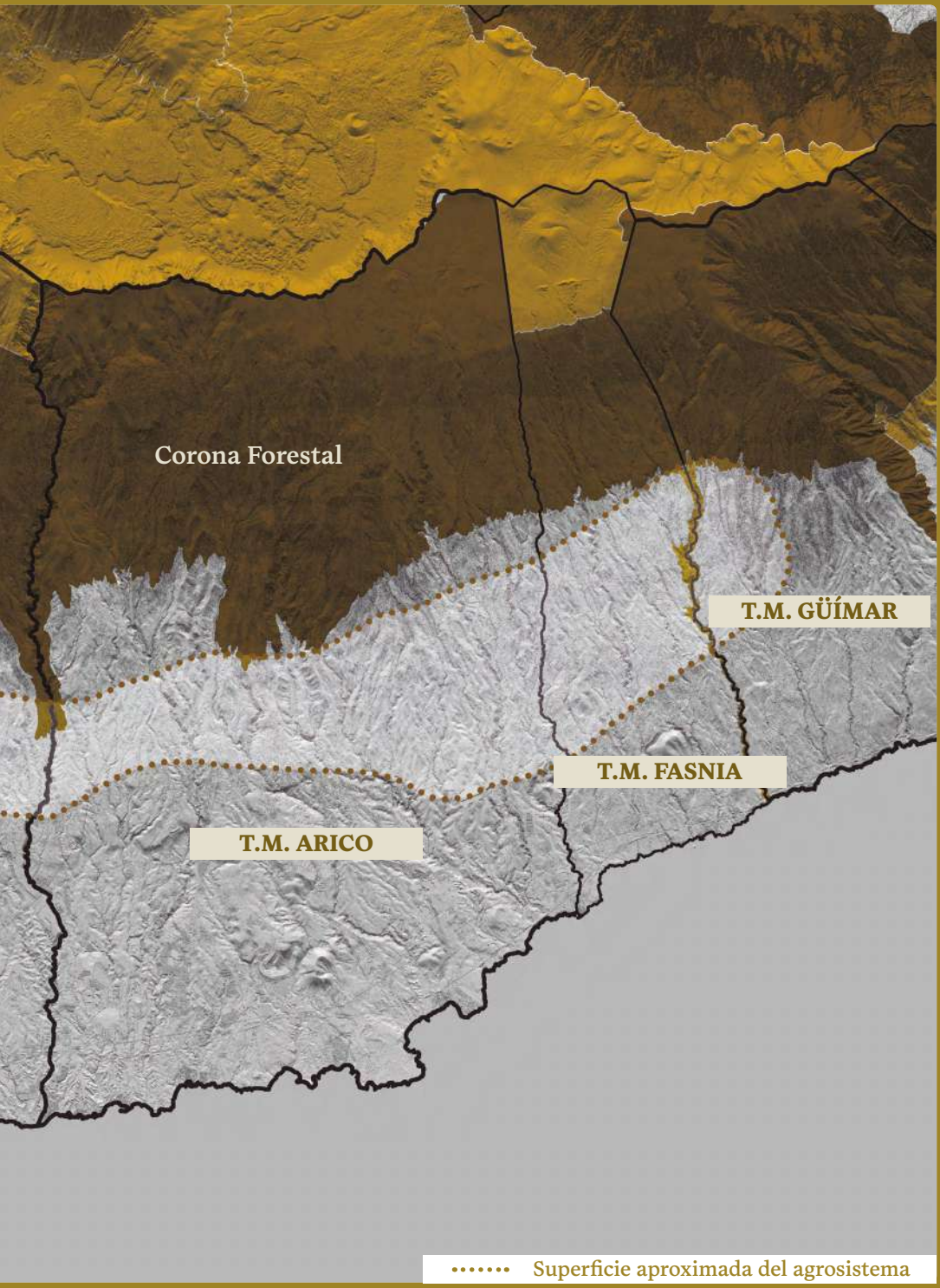
La Estrategia de Desarrollo Local Participativo de Tenerife establece las líneas de trabajo de GAR Tenerife, entidad sin ánimo de lucro seleccionada por el Gobierno de Canarias para la gestión de la Intervención 7119 del Plan Estratégico de la PAC en esta isla.

En dicha Estrategia, elaborada a partir de las necesidades y propuestas de aquellas personas y entidades vinculadas al medio rural de la isla, se definió la necesidad de valorizar los productos agroalimentarios de las medianías, así como el patrimonio agrícola, paisajístico y cultural asociado. Las medianías tinerfeñas no pueden entenderse sin el cultivo de la papa que, a lo largo de generaciones, se ha adaptado a las condiciones singulares de cada comarca, dando como resultado los diferentes agrosistemas. En estos se entrelazan las variedades cultivadas, las características del suelo y del clima, las técnicas agrícolas, los conocimientos transmitidos entre generaciones y las formas de vida de las comunidades rurales para modelar el paisaje y enriquecer nuestra gastronomía, tradiciones e identidad. Sin embargo, su pervivencia se ve amenazada por la globalización de los mercados, los efectos del cambio climático, el progresivo abandono de las explotaciones, el envejecimiento de la población y la ausencia de relevo generacional.

El presente proyecto nace con el propósito de conocer, documentar y poner en valor este patrimonio agroalimentario, y esta publicación recoge los principales resultados de un trabajo que esperamos contribuyan a conseguirlo.

Esperamos que disfrutes de este recorrido por nuestras medianías, nuestra agricultura y nuestra historia.


TENERIFE
Paisaje Protegido
de Ifonche
T.M. ADEJE
T.M. VILAFLOR
Reserva Natural Especial
Barranco del Infierno
Monumento Natural
La Montaña Colorada
T.M. ARONA
T.M. SAN MIGUEL
DE ABONA
T.M. GRANADILLA
DE ABONA

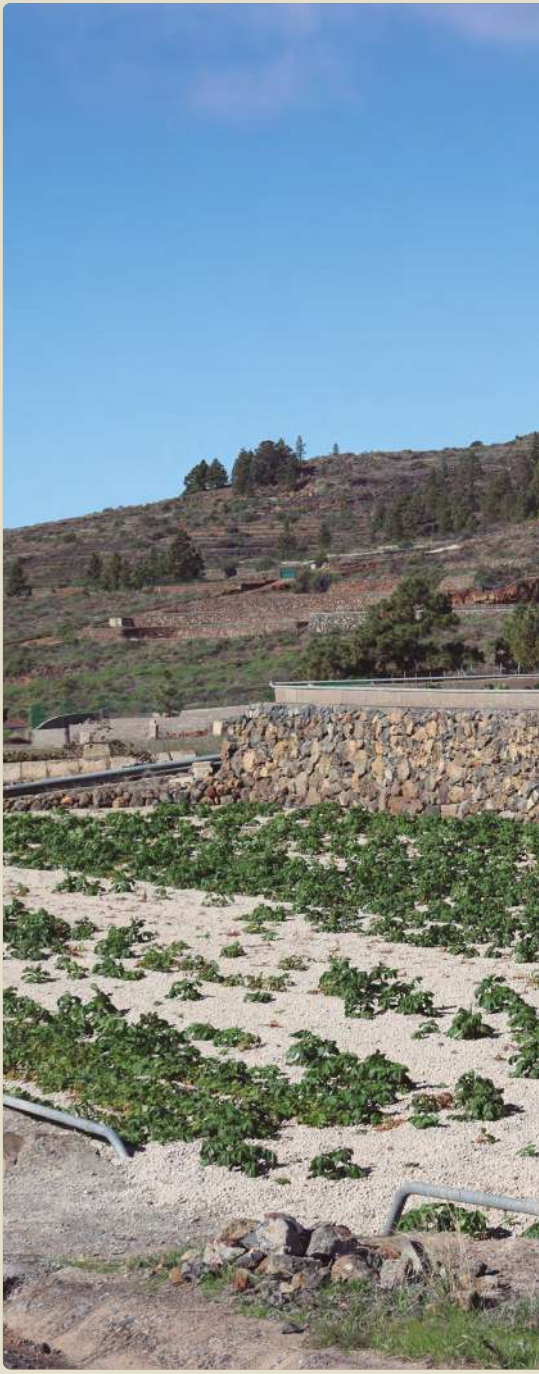

Corona Forestal
T.M. GÜÍMAR
T.M. FASNIA
T.M. ARICO
Superficie aproximada del agrosistema

Breve reseña del agrosistema

A finales del siglo XIX se construyeron las primeras huertas con jable en el sur de Tenerife. Inicialmente, las huertas se construían a mano y con el jable transportado en camellos, principalmente desde Chimiche, por su gran calidad. A partir de la década de 1950, la mecanización del transporte y la construcción provocaron un considerable aumento de la superficie de huertas construidas con jable.

Se trata de la zona de cultivo de papa más amplia de la isla, pues abarca desde La Medida, en Güímar, hasta las medianías de Arona, aunque actualmente muchas huertas se encuentran en abandono. El cultivo es muy parecido al de Vilaflor, área de la que se diferencia por las fechas de siembra, habitualmente entre el 15 de noviembre y el 15 de enero, dependiendo de la altura y el lugar. Además, la semilla de papas blancas comerciales es certificada, habiéndola adquirido los agricultores en la cooperativa o en comercios especializados. Las variedades antiguas que se siembran van desde la Negra yema de huevo hasta Las Palmeras, estas especialmente en los municipios de Fasnia y Arico.

Este paisaje agrícola está constituido por huertas aterrazadas con muros construidos con bloques chasneros y donde se ha depositado una capa de jable en la que se cultivan papas con riego (*enarenado*). La principal diferencia con la cosecha de Vilaflor está en la época de plantación y el tipo de semilla.



Cultivo en bancales construidos con bloque chasnero

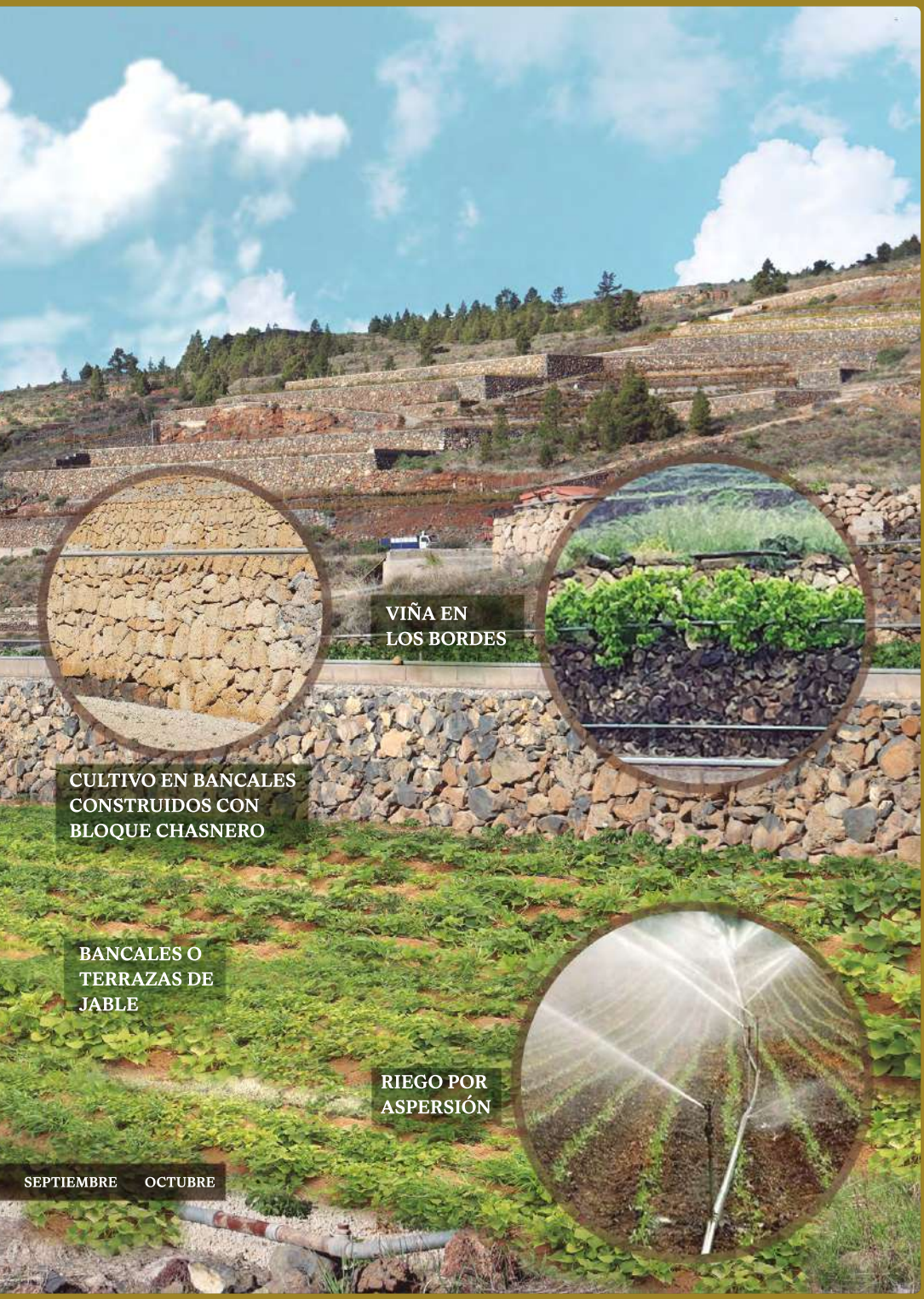
El clima del agrosistema

El clima en las medianías del sur es algo variable debido a la amplitud de la zona que ocupa moviéndose de semiárido cálido a Mediterráneo oceánico con la altura. Se caracteriza por precipitaciones medias entre 200 mm a 300 mm y temperaturas del aire templadas en invierno y calientes en verano. Bajo estas condiciones, las papas se cultivan en régimen de regadío, tradicionalmente con aspersores o difusores de gran pluviometría conocidos popularmente como cañones.

Bancales o terrazas de jable con viña en los bordes

Pequeña parcela con cultivo de papas en Fasnia

15-20º C
200-300 mm
300-900 m
CULTIVO MUY MECANIZADO
NOVIEMBRE DICIEMBRE ENERO FEBRERO MARZO ABRIL MAYO JUNIO JULIO AGOSTO
SIEMBRA
COSECHA


VIÑA EN
LOS BORDES
CULTIVO EN BANCALES
CONSTRUIDOS CON
BLOQUE CHASNERO
BANCALES O
TERRAZAS DE
JABLE
RIEGO POR
ASPERSIÓN
SEPTIEMBRE
OCTUBRE

Labores de cultivo

A continuación, se describen las labores de un cultivo mecanizado, que es el más habitual en la zona. También existen numerosas pequeñas parcelas que todavía son cultivadas manualmente, especialmente en los municipios de Arico, Fasnia y Güímar.

1. Preparación del terreno, aportación de materia orgánica

2. El Minado

Antes de la siembra se realiza un riego con manguera con el objetivo de dejar el jable lo mejor acondicionado para la siembra.

Minado del jable

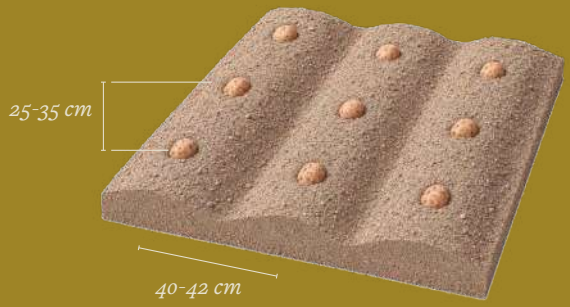
3. Preparación de la semilla

Las semillas de las variedades antiguas se seleccionan de año a año por los propios agricultores. También, y debido a su excelente calidad productiva y sanitaria, cada día se está plantando más semilla saneada producida por la empresa CULTESA. En cambio, las variedades comerciales se adquieren en las cooperativas de la comarca o en los comercios autorizados.

La papa de siembra se corta habitualmente en dos o en varios trozos, en función del tamaño, la variedad y la cantidad de ojos o yemas. Esta tarea se puede realizar a mano o con máquina y, por lo general, se aplica algún producto fitosanitario, especialmente para prevenir las pudriciones y los ataques de Rhizoctonia. También hay algunos agricultores que siembran semillas enteras de calibres pequeños conocidas como papas de «a una».

Cortando la semilla

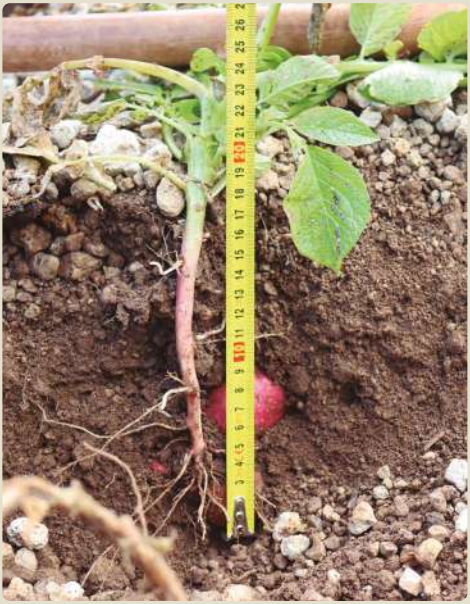
Marco de plantación
El marco de plantación de la papa más habitual en este sistema agrario está entre 40 y 42 cm entre surcos, y entre 25 y 35 cm entre papas.



4. Siembra y abonado
La papa se siembra principalmente en extratemprano y temprano, entre mediados de noviembre y finales de enero, y se recolecta según el año y la variedad de papa, entre abril y junio.

La siembra se realiza normalmente con sembradoras de dos líneas acopladas al tractor. Este sistema es único en el jable, ya que la máquina entierra los tubérculos directamente sin necesidad de hacer un camellón, quedando la superficie del terreno totalmente plana. Al iniciar la plantación, los agricultores comprueban la profundidad de siembra de la parcela, que debe situarse en torno a 20 cm.

El abonado suele incorporarse en la siembra o posteriormente, durante el riego.


Profundidad de siembra en el jable

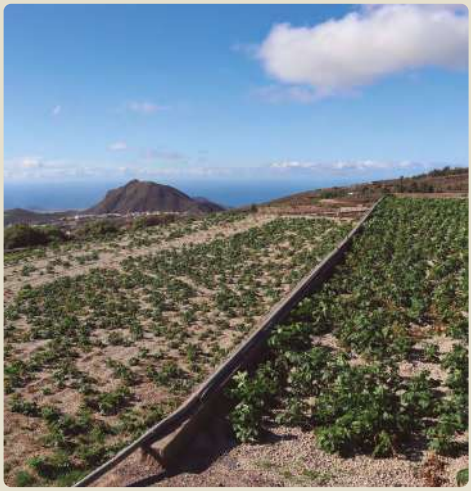
Preparando las semillas y sembrando para entrar en la parcela

Cultivo manual en Fasnia

5. El riego

Se riega mediante grandes aspersores conocidos como cañones o grandes difusores. Se suelen aplicar entre 4 y 6 riegos a lo largo del ciclo de cultivo, dependiendo del año.

Parcela en riego



Las tuberías de riego

6. Cosecha

La cosecha se realiza con cavadora, aunque algunos agricultores han empezado a usar cosechadoras que recogen las papas del suelo.

Cosechando con cavadora

Cosechando con cosechadora

El jable

En las medianías del sur de Tenerife, sobre el suelo de los bancales, se coloca un acolchado o enarenado de jable, un material volcánico que se obtiene de los propios desmontes o de canteras cercanas, como la de Chimiche. El jable es un lapilli andesítico de color ocre-blanquecino que también se conoce como «zahorra», «tosca», «vano», «piedra pómez» o «pumita». En el cultivo de la papa, el jable se comporta como un sustrato que retiene bastante agua y favorece su absorción por la planta, casi como si se tratara de un cultivo hidropónico.

Terrazas o bancales en San Miguel

Cantera para la extracción de jable

Variedades cultivadas

Variedades de papas antiguas

1. Palmera colorada: papas de color morado rojizo con la carne de color amarillo claro. El tubérculo es redondo con los ojos ligeramente profundos. Se trata de papas que no tardan mucho en brotar o «grelarse». Principalmente cultivadas en las medianías de Fasnia, en algunas ocasiones se puede confundir esta papa con la Colorada de baga.

2. Palmera negra: papas de color morado con manchas de color morado más rojizo. La carne de color amarillo claro. La papa es redonda con los ojos ligeramente profundos. Ya está casi desaparecida en la comarca, y la cultivan muy pocos agricultores. A una variante que presenta el color morado como anteojos sobre marrón se la conoce como Palmera lagarteada.

3. Negra yema de huevo: las papas de esta variedad presentan como característica más importante el color amarillo intenso de la carne, que las hace realmente muy atractivas. La piel es morada rojiza muy oscura, casi negra, con manchas color marrón anaranjado. Se ha encontrado una alta variabilidad en la cantidad de manchas y su distribución. Los ojos son ligeramente profundos, aunque al aumentar los tubérculos los ojos son mucho más profundos.

La forma de la papa es redondeada, principalmente en los tubérculos más pequeños, oval en los intermedios e incluso alargados en los de gran tamaño. Estas papas son una exquisitez y una rareza que nos han dejado los agricultores tinerfeños; con un toque cremoso al cocinarlas, no son tan harinosas como el resto de las variedades antiguas.

Variedades de papas blancas o comerciales

4. Cara: variedad de piel amarilla salpicada de rojo, con carne blanca y cremosa, con numerosos ojos algo profundos. Muy resistente a diferentes condiciones de cultivo. El ciclo de cultivo es bastante largo, de unos 150-160 días.

5. Red Cara (*Recara*): características muy similares a la Cara, diferenciándose de esta por tener la piel casi totalmente roja.

6. Druid: también muy similar a la Cara en la planta, el tubérculo y el ciclo, diferenciándose porque la piel es pardo rojizo. Muy productiva.

7. Tornado: papa roja, con tubérculos ovalados y alargados, carne blanca y ojos superficiales. El ciclo de cultivo dura entre 120 y 130 días. Es muy productiva y de muy buen sabor.

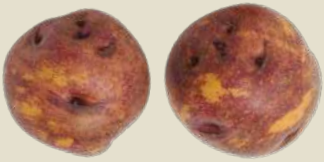
Otras variedades blancas actuales son Galáctica, Sagitta y Alegría.

Palmera negra

2

Negra yema de huevo

3



4 Cara

5

Red Cara

Druid

6

Tornado

7

CRÉDITOS

EDITA:
GRUPO DE ACCIÓN RURAL DE TENERIFE - GAR TENERIFE
C. de Teobaldo Power, 2, 38350 Tacoronte, Santa Cruz de Tenerife

Proyecto Propio de GAR Tenerife
Intervención 7119 del PEPAC 23/27
Teléfono: 697254334
Email: grupodeaccionruraltf@gmail.com

INVESTIGACIÓN Y TEXTOS:
Domingo Ríos Mesa
(Universidad de La Laguna)
DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
Cultania
INFOGRAFÍA DE AGROSISTEMA:
Fernando Montecruz
FOTOGRAFÍAS:
Aarón Morera González, Adal Pío Pérez, Carlos Rodríguez López, Catalina Tascón Rodríguez, Celestino González Méndez, Daniel García Gutiérrez, Desirée Afonso Morales, Domingo Pérez González, Domingo Ríos Mesa, Eugenia Trujillo Díaz, Jonathan Barreto Rodríguez, José Zoilo Hernández González, María Encarnación Velázquez Barrera, Manuel Fumero García, Naira Oliva Pérez, Sagrario López García, Tomás Alonso León y Archivo Fotográfico CCBAT.

D.L.: TF 417-2026
1ª edición: junio de 2026

Proyecto Propio de GAR Tenerife
Intervención 7119 del PEPAC 23/27

GAR - TF
Grupo de Acción Rural de Tenerife

Cofinanciado por la Unión Europea

Gobierno de España · Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Gobierno de Canarias
islas iguales

LEADER
Desarrollo liderado por las comunidades locales

agrocabildo

Consejería Insular de Industria, Comercio, Sector Primario y Bienestar Animal
Consejería con Delegación en Sector Primario y Bienestar Animal
Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural

Universidad de La Laguna