

AGROSISTEMAS DE LA PAPA DE TENERIFE

Icod el Alto, San Juan de la Rambla y La Guancha





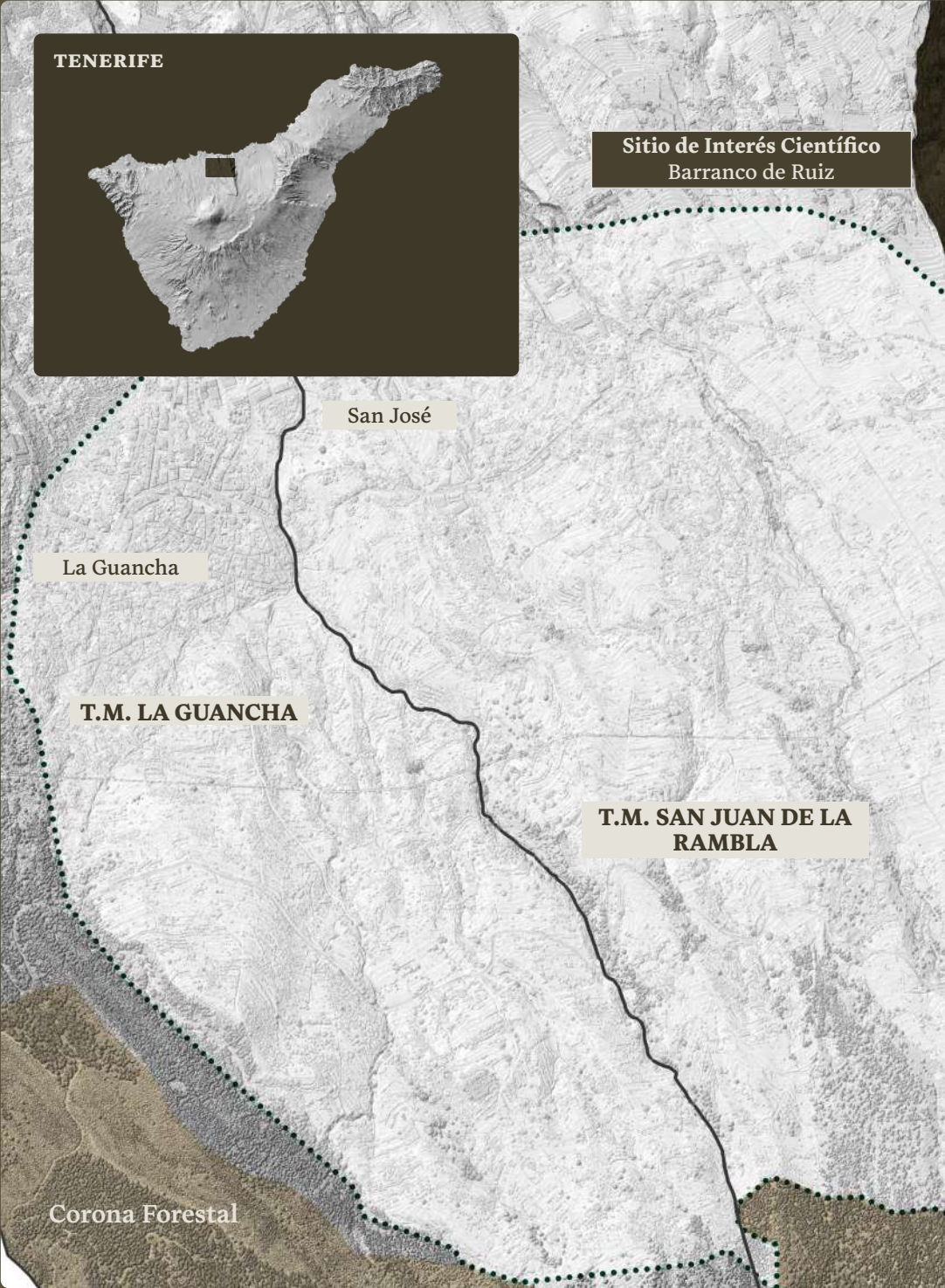
Introducción

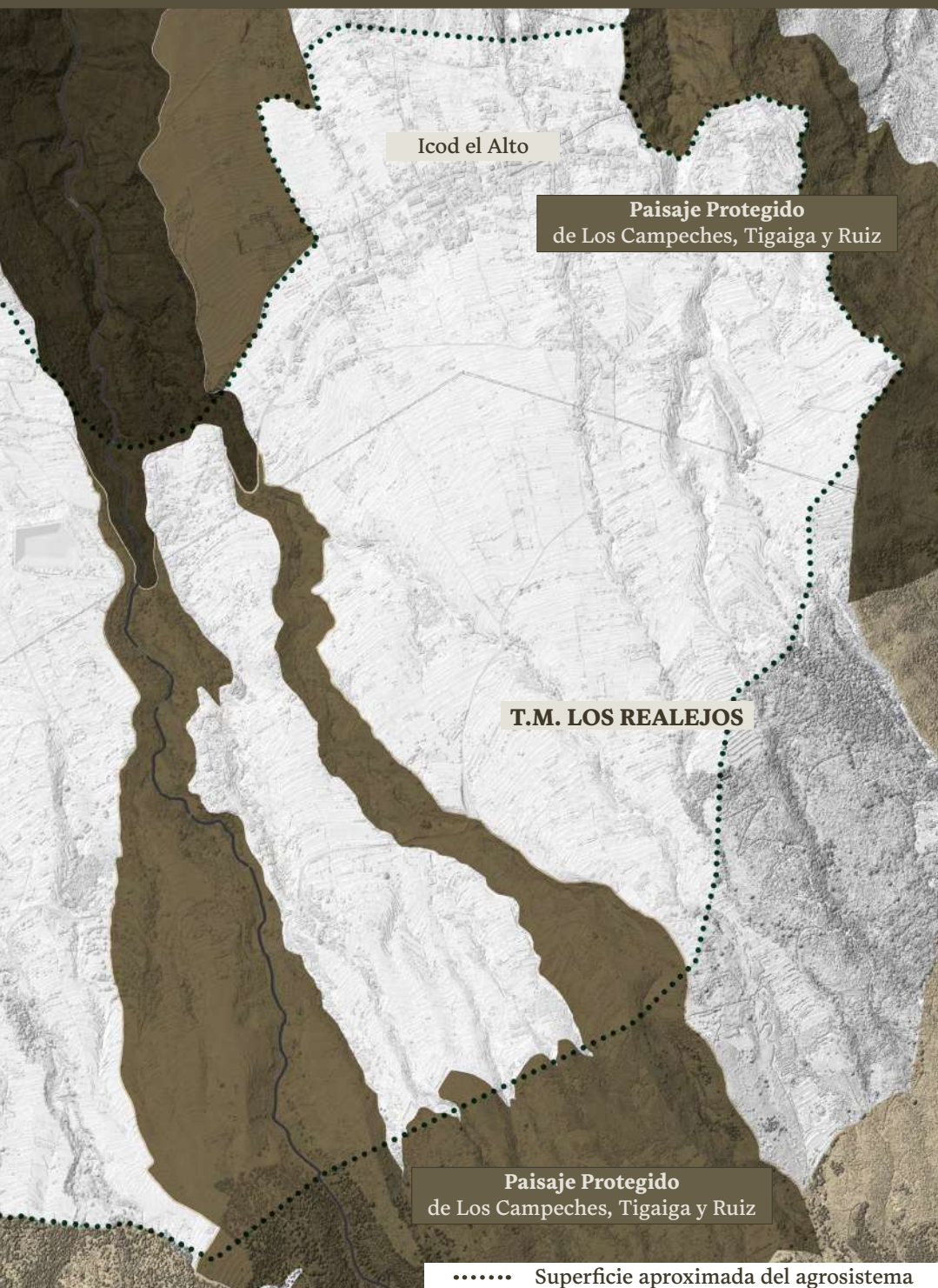
La Estrategia de Desarrollo Local Participativo de Tenerife establece las líneas de trabajo de GAR Tenerife, entidad sin ánimo de lucro seleccionada por el Gobierno de Canarias para la gestión de la Intervención 7119 del Plan Estratégico de la PAC en esta isla.

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.





Breve reseña del agrosistema

Viera y Clavijo, en su Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, recoge que fue D. Juan Bautista de Castro quien sembró papas en sus posesiones de Icod el Alto, «habiéndolas traído de Perú en el año 1622». Esta es la primera cita de papas en Canarias en una obra escrita, y la primera donde se indica su cultivo fuera de América.

[...] sin embargo, se ignora si fueron traídas a Europa por la primera vez del Perú o de la Virginia, si bien por lo que respecta a nosotros, tenemos en Tenerife la tradición constante, depositada en la familia de los Sres. Bethencourt y Castro, de que 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 este alimento que sustenta en gran parte a sus moradores.

El mantenimiento del cultivo se basa en la implicación de toda la familia, existiendo un elevado minifundismo en el territorio debido al tradicional sistema de herencia, que favorece el reparto de la tierra de forma equitativa entre la progenie.

En el pasado, fue el cereal el cultivo predominante, seguido de las papas antiguas (al igual que en otras zonas del norte de Tenerife, al conjunto de estas papas antiguas se les conoce como *papas bonitas*). En la actualidad, la mayor superficie cultivada de papa responde a las variedades comerciales o *blancas*.

Tanto las papas como el cereal y las leguminosas se cultivan en secano, a excepción de las zonas bajas, por debajo de los 600 m s.n.m., donde se cultivan en regadío. Este agrosistema ha conformado la gran reserva de semillas de papas antiguas a nivel insular.



Este agrosistema se caracteriza por el minifundismo, es decir, por el pequeño tamaño de las parcelas de cultivo



Huerta de papa en regadío en la parte baja de Icod el Alto



Terrazas o bancas cercanos a la Corona Forestal

El clima del agrosistema

El clima predominante es templado húmedo, con temperaturas medias entre los 10 y 18° C y precipitaciones entre 300 y 900 mm. La existencia de los «vientos alisios» del nordeste es la responsable del conocido como *Mar de Nubes*, así como de la consiguiente lluvia horizontal.

Este paisaje agrícola recuerda a las zonas cultivadas de papas y a las huertas aterrazadas de los Andes, en Perú. También las labores culturales, el manejo de la semilla y algunos vocablos utilizados por los agricultores tienen muchas semejanzas con el cultivo andino de la papa.



Es muy peculiar el cultivo en jable bajo riego en la parte baja de San Juan de la Rambla



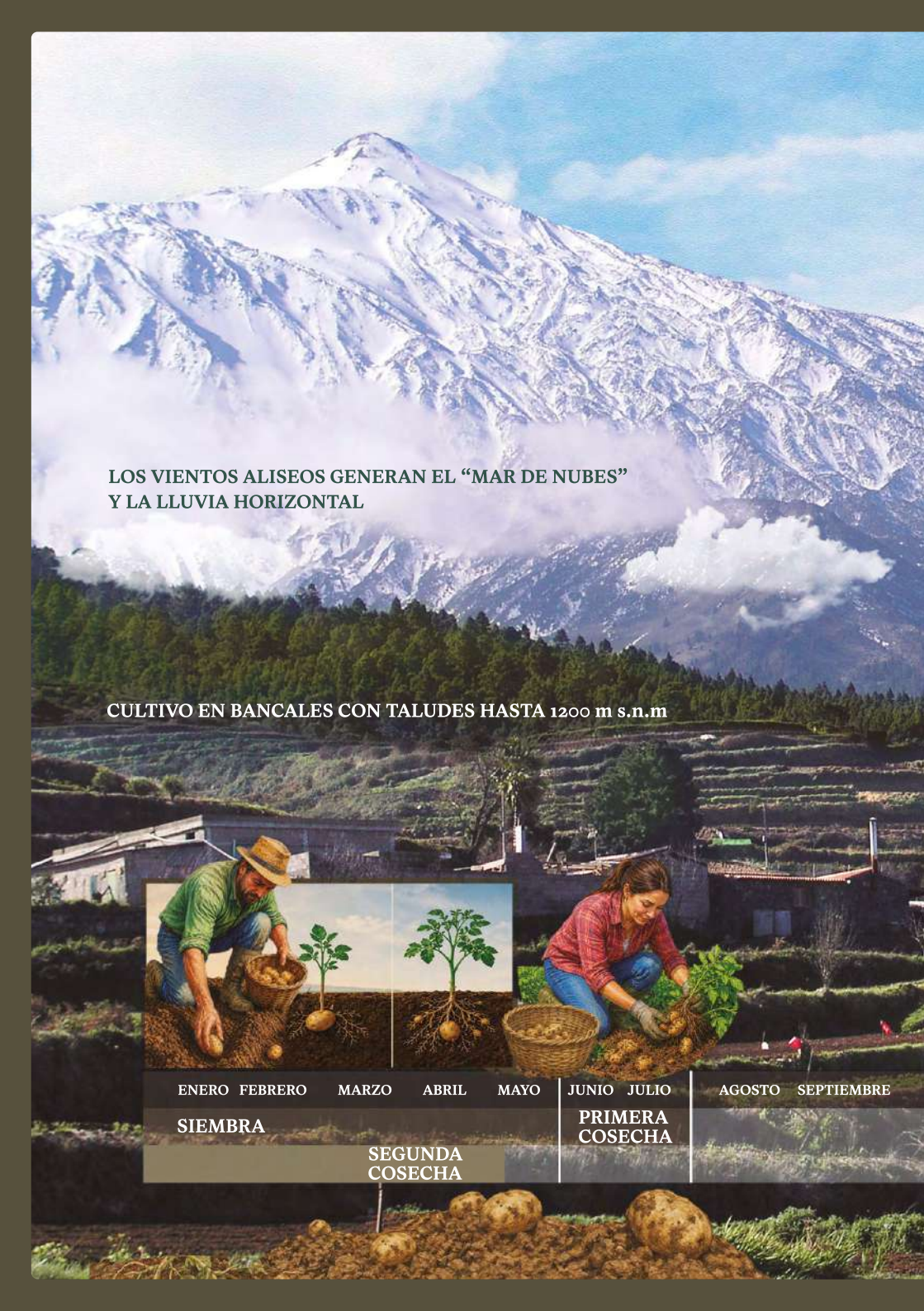
Terrazas o bancales de cultivo



Pequeñas huertas con frutales en el borde en San Juan de la Rambla



Elevado minifundismo en terrazas



LOS VIENTOS ALISEOS GENERAN EL “MAR DE NUBES”
Y LA LLUVIA HORIZONTAL

CULTIVO EN BANCALES CON TALUDES HASTA 1200 m s.n.m



ENERO FEBRERO

MARZO

ABRIL

MAYO

JUNIO JULIO

AGOSTO SEPTIEMBRE

SIEMBRA

SEGUNDA
COSECHA

PRIMERA
COSECHA



10-18 °C



300-900 mm



800-1200 m s.n.m

CORONA FORESTAL

1200 m s.n.m

BANCALES



FRUTALES
(UBICADOS EN EL
BORDE DE LAS
PARCELAS)



OCTUBRE NOVIEMBRE DICIEMBRE

SIEMBRA

Labores de cultivo

1. Preparación del terreno, aportación de materia orgánica

2. Selección de la semilla

En las «papas bonitas» la semilla es la obtenida de la cosecha anterior, que se seleccionó en el terreno o, posteriormente, en la casa del agricultor.

3. Preparación de la semilla

Las semillas de las «papas bonitas» se almacenan de un año para otro en las denominadas *tronjas*, que son repisas de madera que se ubican en los almacenes o salones de los productores. Las *papas bonitas* se suelen sembrar enteras, y si son muy grandes se parten en dos mitades inmediatamente antes de plantar.

4. Asurcado, siembra (cortada o no), abonado y tapado

La siembra se hace normalmente a mano, aunque en los últimos años se utilizan cada vez más las sembradoras acopladas al tractor. Dependiendo de la altitud de las parcelas, la papa se siembra en dos épocas. Para las *papas bonitas*, la más adecuada se sitúa entre el 15 y 30 de enero, durante las fiestas de San Vicente.



Asurcando con motocultor



Señora sembrando en Icod el Alto

5. Arrienda

Primer aporcado (aportar tierra en el tronco de la planta para favorecer la tuberización y eliminar las malas hierbas).

6. Sachar

Segundo aporcado.

7. Llegarle tierra, arrimar o encolmar

Este tercer aporcado solo se realiza en las «papas bonitas», especialmente en las de características andinas, ya que estas siguen tuberizando hasta el momento de la recolección y muy cerca de la superficie. Así se consigue evitar que los tubérculos se pongan verdes, y dejen de ser comerciales. También se le conoce como *arrimar*, *encolmar*, *acolmar* o *tumbar*. Se realiza con la azada, aporcando las papas desde un solo lado, tras levantar y orientar con el cabo de esta, los tallos hacia el otro. Se hace cuando las plantas están bien desarrolladas, normalmente ya en el mes de mayo.

8. Corte de la rama y cosecha

Después de llegarle tierra, y al finalizar el ciclo de la papa, se le corta de la rama, y pasados entre 10 y 15 días se cosecha.



Llegarle tierra o colmar

La rotación de cultivos y cultivos asociados

La rotación más habitual suele ser a tres hojas: papa seguida de trigo de la variedad antigua Barbilla y finalmente *manchón* (generalmente avena sola, con *lantejilla* o con chochos, o solamente chochos).

Cuando se trata de millo, este se cultiva entre la papa en un mismo año.

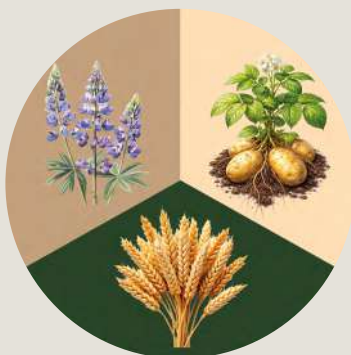
También es muy habitual en muchas huertas la existencia de frutales templados en los bordes como manzanos, perales y ciruelos, la mayoría pertenecientes a variedades locales y antiguas.



Variedad local de trigo Barbilla



AÑO 1



AÑO 2



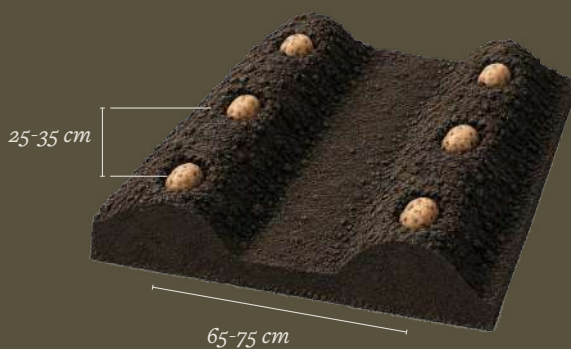
AÑO 3



Parcela con frutales en los bordes en La Guancha

Marco de plantación

El marco de plantación más habitual consiste en dejar entre 65 y 75 cm entre surcos, y entre 25 y 35 cm entre papas.



Variedades cultivadas

Variedades de papas antiguas

1. Azucena negra: las papas poseen forma redonda, con la piel algo áspera y de color morado rojizo, con un salpicado de marrón claro por todo el tubérculo. La carne es color crema y los ojos son superficiales.

2. Azucena blanca: similar a la Azucena negra, pero las papas son de color marrón claro, salpicado de manchas de color morado rojizo.

3. Bonita negra: las papas presentan probablemente el colorido más atractivo de todas las del agrosistema. De forma redondeada algo comprimida, poseen un color morado rojizo muy oscuro y de carne color crema.

4. Bonita blanca: similar a la anterior, pero el tubérculo es de color canelo claro con muy pocas manchas morado rojizo claras, principalmente en la parte superior.

5. Bonita colorada: similar en forma al resto de las Bonitas, pero con la piel de color morado rojizo.

6. Bonita ojo (de) perdiz: de color canelo claro, con manchas moradas rojizas en las cejas de los ojos o de forma ligeramente salpicada, aunque existe una variedad altamente salpicada que los agricultores conocen como Llagada o Listada.

7. Peluca blanca: tubérculo oblongo aplanado y de color rosado salpicado de manchas naranjas y marrones, y en algunas ocasiones con colores azulados. El color de la carne es crema, y en algunos podemos encontrar anillos internos de color rosado o violáceo.

8. Peluca negra: similar a la anterior, con la piel de color morado rojizo muy oscuro, con pocas manchas anaranjadas. También son habituales las Pelucas rosadas.

9. Papas del riñón, Riñoneras o De María: papas de color amarillo y forma redonda, a veces algo arriñonada y con los ojos bastantes superficiales.

Otras papas típicas de este agrosistema son la Venezolana de diversos tipos, la Colorada de бага o Londrera, y la Borralla o Melonera.





Variedades de papas blancas

Las principales variedades blancas son Cara, Red Cara (*Recara*), Druid, Rooster (*Rosti*) y Slaney (*Laneí*). Otras variedades actuales son Apache, Bermuda, Galáctica Sagitta, Tornado y Valor.

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 413-2026

1ª edición: junio de 2026





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



GAR - TF
Grupo de Acción Rural de Tenerife

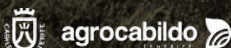


Cofinanciado por la
Unión Europea



LEADER

Desarrollo liderado por las comunidades locales



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