

AGROSISTEMAS DE LA PAPA DE TENERIFE

De La Esperanza a Ravelo





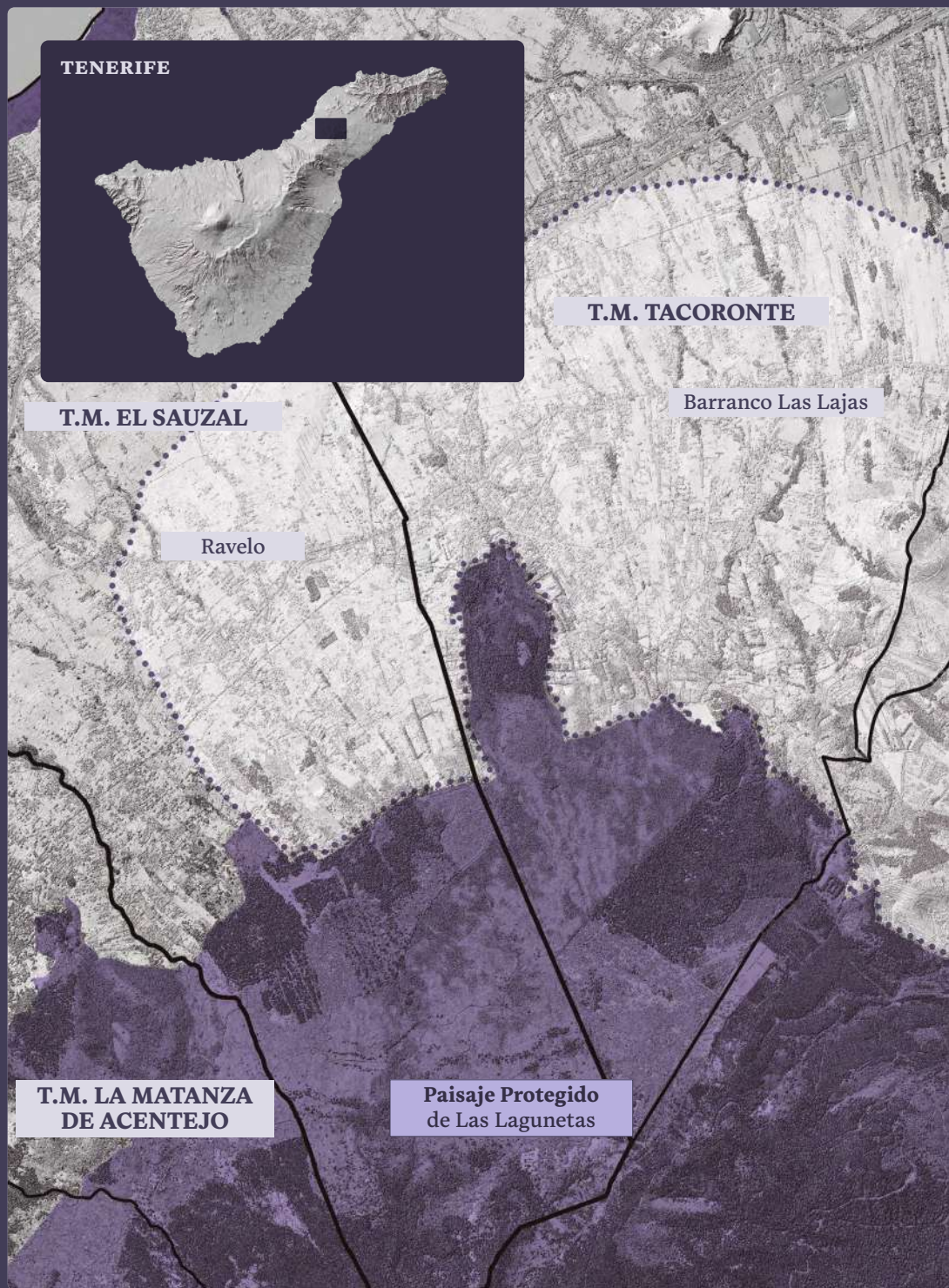
Introducción

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

T.M. TACORONTE

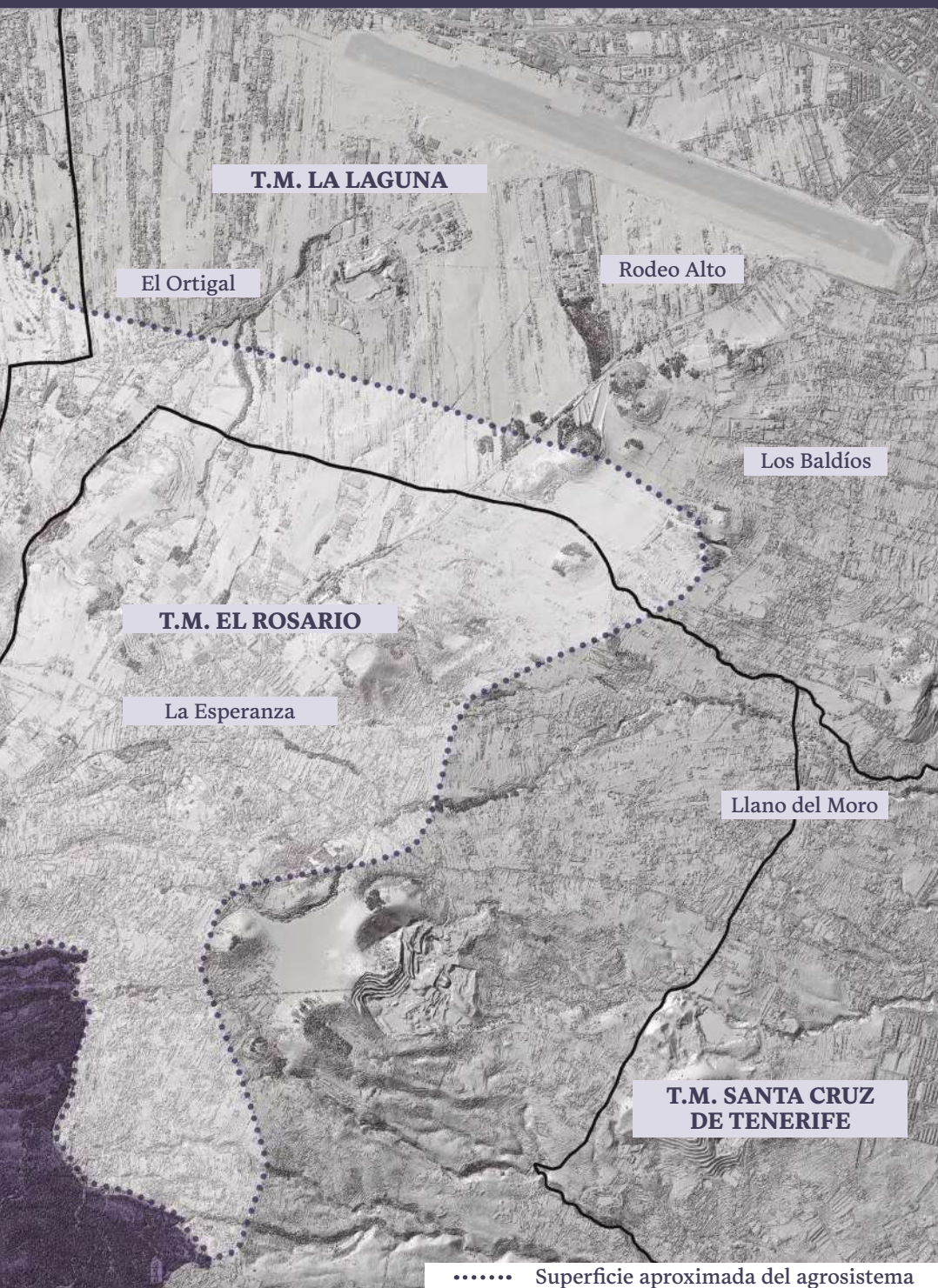
Barranco Las Lajas

T.M. EL SAUZAL

Ravelo

**T.M. LA MATANZA
DE ACENTEJO**

**Paisaje Protegido
de Las Lagunetas**



Breve reseña del agrosistema

Este agrosistema es un policultivo, donde la especie más importante suele ser la papa. Se siembra en régimen de secano, aunque en algunas cotas bajas podemos encontrar parcelas con riego. En este sistema agrario se mezcla la asociación con la rotación de cultivos. Es un sistema de policultivo y autoabastecimiento que ha favorecido una enorme diversidad de especies y variedades locales, siendo uno de los grandes reservorios de la biodiversidad cultivada de la isla de Tenerife.

Las explotaciones son muy pequeñas, abundando el minifundismo. En sus bordes existen frutales, y en algunos casos coles y tagasastes. La viña también suele ocupar un papel destacado en la configuración de muchas parcelas, aunque depende de la altitud y la vertiente. En algunas ubicaciones se encuentran pequeños bosques de castañeros ubicados en los bordes de las parcelas, de forma muy similar al agrosistema de castaño y papa de Acentejo.

Este paisaje agrícola de secano es el icono de la producción agraria tradicional, al tratarse de un policultivo de papas, cereales, leguminosas, viña y frutales. Sus límites geográficos no están muy bien definidos, y tampoco se caracteriza por ser un sistema agrícola muy homogéneo. No solo abarca desde La Esperanza a Ravelo, sino que va intercalándose en las medianías de toda la isla. Es la base de la agricultura de autoconsumo tinerfeña, con un cierto aprovechamiento para el abastecimiento de mercado interior. Sin embargo, es probablemente el sistema

agrario con mayor erosión genética (pérdida) de variedades locales de la isla de Tenerife.



Huerta de papas con castañeros en los bordes



Papas asociadas a la viña



Sembrando y tapando papas en Ravelo



Cultivo de papa Bonita negra

El clima del agrosistema

El clima es templado húmedo, con temperaturas medias entre los 9 y 18° C y precipitaciones entre 400 y 900 mm. Los vientos alisios del nordeste son los responsables del conocido como «Mar de Nubes» y la consiguiente lluvia horizontal.

Este agrosistema es la base de la agricultura de autoconsumo tinerfeña, con un cierto aprovechamiento para el abastecimiento de mercado interior. Sin embargo, es el sistema agrario con mayor erosión genética (pérdida) de variedades locales de la isla de Tenerife.



Huerta de papas con frutales y cultivo de coles en sus bordes



Paisaje con diversidad de huertas



Cultivo de papas Coloradas de бага, la papa de La Esperanza



FRUTALES EN
LOS BORDES



ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
SIEMBRA					COSECHA			
		COSECHA						

 9 y 18°C

 400-900 mm

 500-1000 m s.n.m.

CORONA FORESTAL



**CULTIVOS DE COLES EN
BORDES DE LAS PARCELAS**



**PAPAS Y
VIÑAS**

**CULTIVO
DE PAPAS**

OCTUBRE NOVIEMBRE DICIEMBRE

SIEMBRA

Labores de cultivo

Las técnicas de cultivo en la papa son muy tradicionales al tratarse en muchas ocasiones de pequeñas parcelas, aunque se están empezando a mecanizar las primeras explotaciones. La papa se siembra en dos épocas, dependiendo de la altitud de las parcelas.

1. Preparación del terreno, aportación de materia orgánica

2. Selección de la semilla

En las *papas de color* la semilla es la obtenida de la de la cosecha anterior, que se seleccionó en el terreno, o posteriormente, en la casa del agricultor. En muchas ocasiones se intercambian las papas semillas entre terrenos de diferentes características.

En los suelos agrícolas de esta comarca, los agricultores diferencian principalmente dos tipos de suelos: las llamadas *tierras de barro* y *tierras de polvo*. La diferencia en la capacidad de retención de agua según el tipo, hace que la papa en las condiciones de secano esté sometida a diferente gradación en el estrés hídrico, influyendo en las características morfológicas, fisiológicas y organolépticas de la papa.



Papas Azucenas

3. Preparación de la semilla

Las semillas de las *papas de color* se almacenan en pequeños almacenes con estantes de madera.

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

Las *papas de color* normalmente se siembran en enero, aunque es también se pueden sembrar en el mes de febrero. Además, se siembran sin cortar, enteras. Sin embargo, las papas blancas se suelen cortar en varios trozos dependiendo del tamaño y la cantidad de yemas u «ojos» que tenga el tubérculo. La siembra se hace normalmente a mano.



Señora sembrando



Tapando las papas después de la siembra

5. Arrienda

6. Sacha

7. Corte de la rama y cosecha

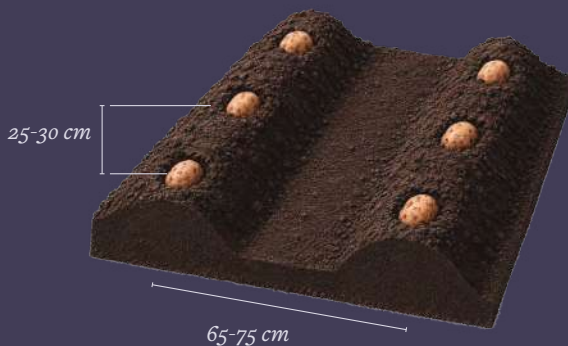
Al finalizar el ciclo de la papa se le corta de la rama, y pasados entre 10 y 15 días se cosecha.



Asurcando con mula

Marco de plantación

El marco de plantación de la papa más habitual en este sistema agrario está entre 65 y 75 cm entre surcos, y entre 25 y 30 cm entre papas.



Cultivos asociados y rotación de cultivos

En este sistema se mezclan la asociación con la rotación de cultivos. Las principales especies cultivadas, con numerosas variedades locales que conforman este complejo sistema de policultivo, son:

Hortícolas: papas, judías, habas, arvejas, coles, bubangos y calabazas. En algunos bordes de las parcelas se pueden encontrar alcachofas de producción para el mercado local.

Frutales: la viña es el principal cultivo, seguida de manzaneros, castañeros, perales, cirueleros, nispereros, albaricoqueros, melocotoneros, naranjeros, higueras, limoneros, membrilleros y nogales. Existen también explotaciones regulares de manzanos, donde destaca la manzana Reineta, de mediano tamaño, forma redondeada algo achatada y piel verdosa con un moteado marrón.



Cultivo de coles asociados a las papas (arriba) y detalle de manzana Reineta (abajo)



Papas y cereal

Variedades cultivadas

Un gran reservorio de variedades de papas

En cuanto a la diversidad de papas, se trata de una zona muy amplia, con multitud de variedades, constituyendo una importante reserva de variedades antiguas, o papas de color, siendo probablemente en donde mayor cantidad de variedades locales encontramos en la isla: Negra Yema de Huevo, Bonitas, Azucenas, Terrentas, Coloradas de бага, De María, etc. Esto es debido a tener un secano intermedio, que permite el cultivo de casi todas las variedades.

Variedades de papas antiguas

1. Colorada de бага: papa de color rojizo algo pálido, con manchas salpicadas de color marrón, y tacto suave. La papa es predominantemente redonda, aunque muchas veces existen ejemplares con formas oblongas, y sobre todo se originan

ligeras protuberancias entre los ojos. La carne es de color crema. Es una papa que dura mucho después de ser cosechada y posee un alto contenido de materia seca, de tal manera que los agricultores dicen que cuando está para ser sembrada es cuando mejor está de comer. Es una de las papas predominantes en este sistema agrícola.

2. Terrenta o Torrenta: tubérculos de color morado algo rojizo con los ojos ligeramente profundos y la carne de color amarillo claro. La forma es generalmente redonda en papas de tamaño pequeño u ovalado cuando son de mayor tamaño. Se trata de papas que tardan bastante en gelarse. Esta papa está a punto de perderse.

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 muy atractivas.

Colorada de бага



Terrenta o Torrenta



4. Venezolana negra: papas redondas de color morado rojizo en su totalidad con un ligero salpicado marrón, o como anteojos alrededor de los ojos de la papa. Muy adaptada a múltiples condiciones y resistente a la sequía y a enfermedades. Tiene una excelente conservación.

5. Azucena negra y Azucena blanca: los tubérculos son de forma redonda, con la piel algo áspera de color morado rojizo en la Azucena negra, con un marrón claro por todo el tubérculo, mientras que en la Azucena blanca son de color marrón claro, salpicado de manchas de color morado rojizo. La carne es color crema y los ojos superficiales.

6. Bonita negra, blanca, colorada y ojo (de) perdiz: las papas Bonitas son de forma redonda algo comprimida. Los colores varían desde morado rojizo muy oscuro a rosado y marrón claro, a veces con salpicaduras de color rojizo. La carne es de color crema.

7. Peluca blanca, negra y rosada: la papa es oblonga aplanada de color canelo claro, morado rojizo o rosado, salpicada de manchas naranjas y marrones, y en algunas ocasiones con colores azulados. El color de la carne es crema, y en algunas papas podemos encontrar anillos internos de color rosado o violáceo.

Otras papas cultivadas en este complejo agrosistema son las Borrallas o Montañeras y las De María entre otras.

Variedades de papas blancas

Las principales variedades blancas son Cara, Red Cara (*Recara*), Druid, Rooster (*Rosti*) y Slaney (*Lanei*). Es además una de las zonas más importantes de Tenerife de cultivo de las variedades tradicionales comerciales, como la Up to date, King Edward y Kerr's Pink.





Azucena blanca



6



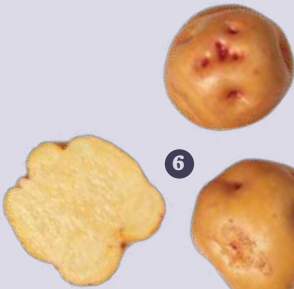
Bonita blanca



Bonita negra



Bonita colorada



Bonita ojo (de) perdiz



PelUCA negra



PelUCA blanca



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 415-2026

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