

AGROSISTEMAS DE LA PAPA DE TENERIFE

Parque Rural de Teno





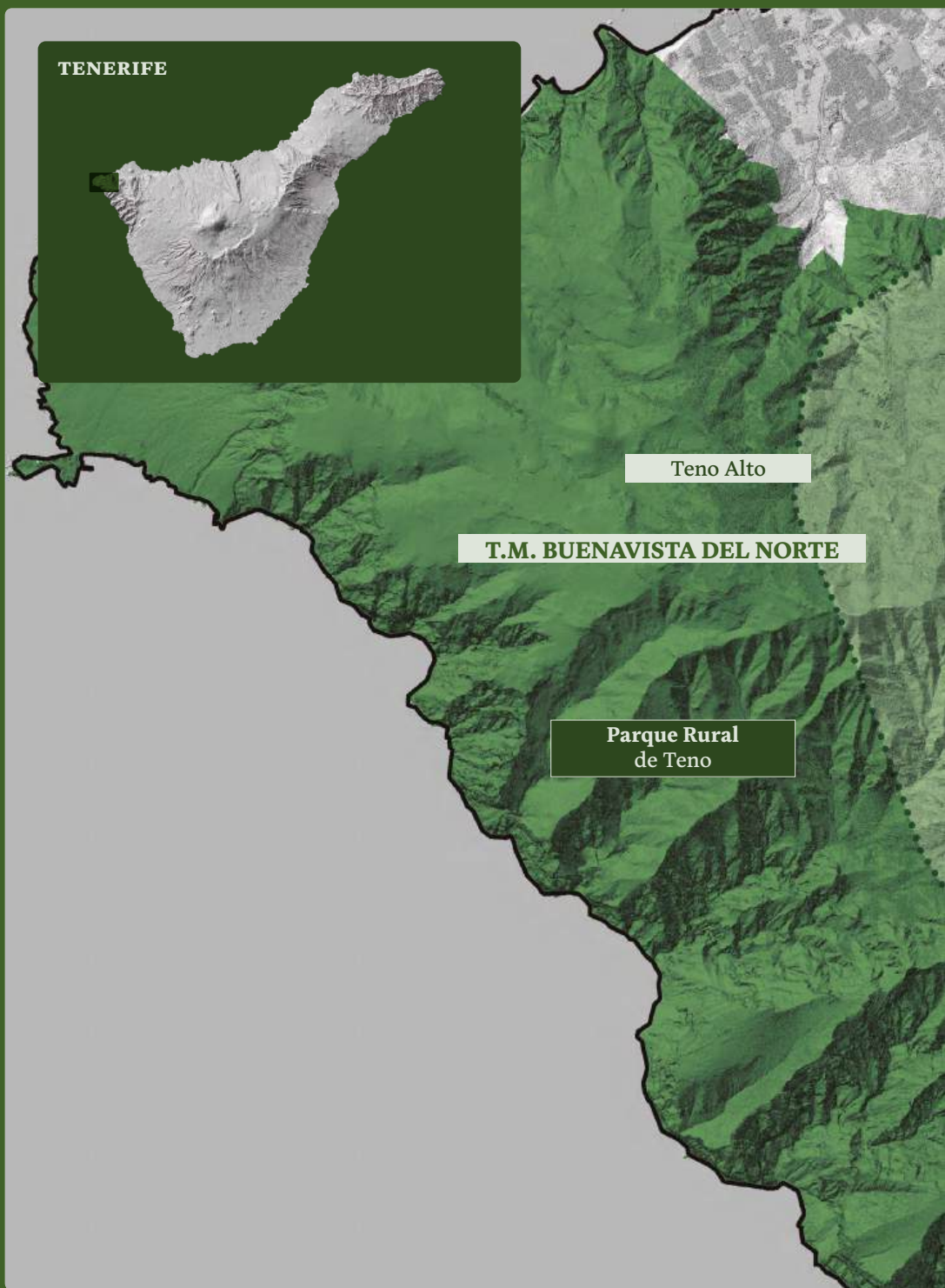
Introducción

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.

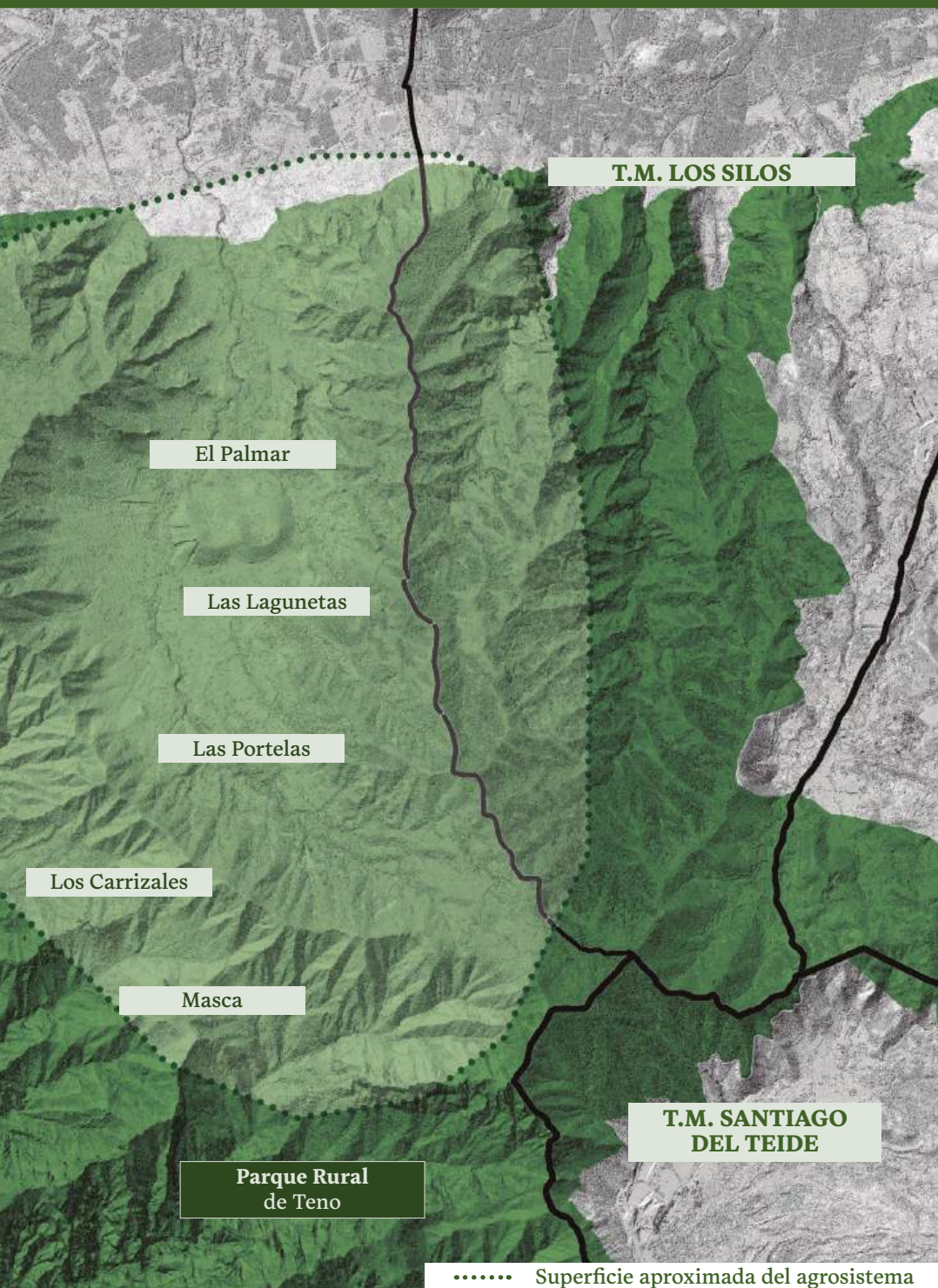


TENERIFE

Teno Alto

T.M. BUENAVISTA DEL NORTE

**Parque Rural
de Teno**



Breve reseña del agrosistema

La agricultura en el Parque Rural de Teno ha supuesto una actividad fundamental para el desarrollo de la población de la zona, modelando en gran medida el paisaje circundante. Debido al relieve abrupto y a la escasez de terrenos llanos, los numerosos cultivos se desarrollaron en terrazas y bancales construidos en las laderas, permitiendo aprovechar al máximo el terreno disponible.

En las zonas altas y medianías, como Teno Alto, predominaron históricamente los cultivos de secano, especialmente cereales, papas y legumbres, además de la ganadería caprina vinculada a la tradicional producción de queso. En las

vertientes más húmedas también se cultivaron viñas y frutales, favorecidos por la influencia de los vientos alisios y unas precipitaciones relativamente mayores. Hoy en día el cultivo de la papa se realiza mayoritariamente bajo riego, incluso en Teno Alto.

La agricultura de Teno se ha caracterizado por ser de pequeña escala, orientada principalmente al autoconsumo y muy adaptada a las condiciones climáticas y topográficas del macizo. Aunque muchas explotaciones han sido abandonadas en las últimas décadas, todavía se conservan reductos agrícolas que forman parte del valor cultural y ambiental de la comarca.



Cultivo de papas Caras en el Valle de El Palmar



Cultivo de papas antiguas en el Valle de El Palmar



Huerta de papas con goteo en Teno Alto

El clima del agrosistema

Las medianías y zonas altas del Parque Rural de Teno presentan un clima más fresco y húmedo que en la costa, aunque con diferencias acusadas según la vertiente que generan microclimas muy marcados a poca distancia.

Norte y nordeste: más húmeda por los alisios, con temperaturas medias de 12–18 °C y precipitaciones de 500–700 mm anuales.

Sur y suroeste: más seca y cálida, con menos de 300 mm de lluvia al año y temperaturas medias de 15–22 °C.

El paisaje agrícola del Macizo de Teno resulta muy heterogéneo. El Palmar, Las Portelas y Las Lagunetas; Teno Alto, Los Carrizales, Juan López y Masca conforman diferentes agrosistemas con condiciones climáticas muy diferentes.



Huertas de papas en Teno Alto



Terrazas en laderas escarpadas en Masca

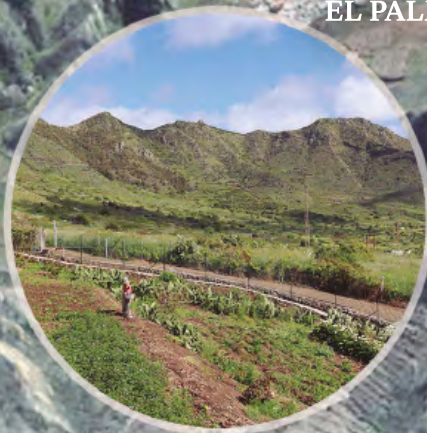
MASCA



LAS LÁGUNETAS



EL PALMAR



ENERO

FEBRERO

MARZO

ABRIL

MAYO

JUNIO

JULIO

SIEMBRA

COSECHA



12-18 °C



500-700 mm



550-750 m



LOS CARRIZALES

TENO ALTO



AGOSTO SEPTIEMBRE

OCTUBRE

NOVIEMBRE

DICIEMBRE

Labores de cultivo

1. Preparación del terreno, aportación de materia orgánica



Preparando el terreno con motocultor en una pequeña terraza de Masca

2. Selección de la semilla

En las papas antiguas, la semilla es la obtenida de la cosecha anterior, que se seleccionó en el terreno, o, posteriormente, en la casa del agricultor. La semilla de las papas antiguas todavía se suele ir a buscar a la Juncia (Los Silos), de donde se obtiene una simiente de gran calidad.

3. Preparación de la semilla

En el caso de las variedades antiguas se conservan de una campaña a la siguiente en las llamadas tronjas, repisas de madera situadas en salones donde los tubérculos permanecen resguardados hasta el momento de la siembra.



Tronja con papas Pelucas negras cubiertas con helechos

4. Asurcado, siembra, abonado y tapado

El asurcado se hace normalmente con motocultor, y la siembra se realiza normalmente a mano, incorporando el abono y el estiércol. El riego suele ser mayoritario, principalmente por goteo, salvo en Masca, que se suele realizar a manta.

La papa se siembra en enero, incluso en febrero. Algunas variedades de ciclo más corto y brotación rápida se pueden sembrar dos veces al año, aunque cada día es algo menos habitual. Por su parte, las papas antiguas se siembran en febrero.

Las papas de menor tamaño se siembran enteras, mientras que los tubérculos más grandes se suelen cortar en dos partes, de manera que cada trozo pueda dar origen a una nueva planta.



Papas Rooster y Azucenas con riego localizado en El Palmar



Riego a manta en un cultivo de cebolla de la variedad Masca

5. Arrienda

Se trata del primer aporcado, y se realiza cuando las plantas empiezan a emerger del suelo, normalmente a los 20-25 días después de la plantación, dependiendo de la variedad y las condiciones climáticas del año.

6. Sacha

Se realiza cuando la planta alcanza de 20 a 25 cm de altura, aporcando la tierra sobre la base de los tallos, con lo que se facilita el desarrollo y agrupamiento de los tubérculos, evitándose el agrietamiento del suelo y la aparición de éstos en superficie. Se realiza manualmente con azada o motocultor, generalmente en el mes de marzo.

7. Corte de la rama y cosecha

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

Variedad de cultivos en diferentes y pequeños agrosistemas

En las diversas huertas de los caseríos del Parque Rural, aparte de las papas y la viña, se han cultivado tradicionalmente un gran número de especies y variedades agrícolas. De estas, actualmente podemos encontrar en cultivo las siguientes:

A. Frutales: cítricos, perales, manzane-ros, higueras, etc.

B. Cebollas de las variedades Masca, Carrizal Alto y Carrizal Bajo.



Cultivo de cebollas en el Carrizal Bajo

C. Batatas, especialmente la Venturera en Masca.

D. Trigo de la variedad Barbilla, de la que quedan muy pocas huertas sembradas.

E. El azafrán de la Tierra, todavía muy repartido por el Parque.



Eliminando las plantas de centeno en una huerta de trigo Barbilla en El Palmar



Azafrán de la tierra (Masca)

F. Legumbres en algunas pequeñas huer-tas: chochos, habas, lentejas, garbanzos o judías, la mayoría de variedades locales y antiguas.



Diferentes variedades de papa en La Abejera: Azucena Negra, Borralla y Peruanita en Camino la Abejera



Pequeñas terrazas con ñames en Masca

En los diversos núcleos de este agrosistema, además de papas antiguas y comerciales, se cultivan viñas, cebollas de Masca y de Los Carrizales, ñame, batata Venturera en Masca, el conocido como azafrán de la tierra y trigo Barbilla —ambos en El Palmar—, así como numerosas variedades de frutales de todo tipo.



Cavando la batata Venturera en Masca

Variedades cultivadas

Variedades de papas antiguas

1. Azucena negra: tubérculos redondos con la piel algo áspera de color morado rojizo y salpicados de marrón claro. La pulpa es de color crema y los ojos son superficiales. Son muy apreciadas las Azucenas negras de El Palmar.

2. Azucena blanca: similar a la Azucena negra, en este caso con el tubérculo de color marrón claro salpicado de manchas moradas.

3. Meloneras o Borrallas: tubérculos prácticamente redondos en los de pequeño tamaño, aunque cuando crecen son oblongos y aplanados. Los ojos están algo hundidos, la pulpa es amarilla y la piel marrón claro, con suaves matices anaranjados y pequeñas pinceladas rosadas. Una de sus cualidades más apreciadas es su elevado contenido en materia seca, absorbiendo muy bien los sabores durante la cocción.

4. Peluca blanca: tubérculos oblongos y aplanados de color rosado, salpicados de manchas naranjas y marrones, y en algunas ocasiones con tonos azulados. La pulpa es de color crema y, en algunas variedades, se pueden encontrar anillos internos de color rosado o violáceo.

5. Peluca negra: variedad semejante a la anterior, con piel de color morado rojizo muy oscuro y pocas manchas anaranjadas.

6. Peluca rosada: muy similar a las Pelucas negras y blancas, pero con la piel rosada.

7. Papas del Riñón, Riñoneras o De María: papas de color amarillo y forma redonda, a veces algo arriñonada y con los ojos bastantes superficiales. Muy apreciadas por su calidad culinaria.

Otras papas cultivadas en este agrosistema son las Venezolanas negras, las Peruanitas y Bonitas.

Variedades de papas blancas

La principal variedad blanca sembrada hoy en la zona es la Rooster (*Rosti*), y esporádicamente pueden encontrarse algunas huertas plantadas de Cara o Red Cara.





Azucena blanca



Peluca negra



Meloneras o Borrallas



Peluca rosada



peluca blanca



*papas del riñón, Riñoneras
o De María*



Rooster

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 y Archivo Fotográfico
CCBAT.

D.L.: TF 418-2026

1ª edición: junio de 2026





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



GAR - TF
Grupo de Acción Rural de Tenerife

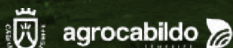


Cofinanciado por la
Unión Europea



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