



Papas

DESCRIPCIÓN

La papa es una planta herbácea, vivaz, (perteneciente a la familia de las solanáceas) de climas templados, cuyo órgano comestible es un tubérculo subterráneo. Su crecimiento es rápido, dependiendo siempre de las condiciones de cultivo y de las variedades (ciclos entre 90 y 200 días). La producción de tubérculos, (tuberización), ocurre en detrimento de su desarrollo aéreo, estando muy influenciada por las temperaturas, (en especial la nocturna), y la duración del día, exigencias éstas que varían según la subespecie o cultivar a considerar.

ORIGEN

Su origen se sitúa en la zona andina, Perú- Bolivia para la subespecie *tuberosum* y Chile para la subespecie *andígena*, diferenciándose por su comportamiento en cuanto a la formación de tubérculos en función de la duración del día.

Se cree que a las islas llegó procedente de Perú como puente entre América y Europa en el año 1567 (Bello, 1991), a partir de esta fecha continuaron las entradas de tubérculos de América, de tal forma que en el siglo XVIII logró convertirse en un alimento básico de nuestra población. A pesar de haberse visto desplazadas en gran medida con la introducción de variedades de mayor rendimiento procedentes de Europa, capaces de dar buenas producciones en épocas de invierno, aún hoy se cuenta con un importante patrimonio genético, conservado gracias a la labor de nuestros agricultores.

En España se cultivan 79.865 ha, destacando las provincias de Sevilla (6.685 ha.), Valladolid (6.550 ha.), Ourense (6.378 ha.), A Coruña (5.954 ha), Salamanca (5.104 ha.) y Lugo (4.324 ha.)*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias la superficie de este tubérculo ha pasado de unas 7.600 ha. (año 1.990) a unas 4.224 ha. (año 2012), de las que 2.917 ha. pertenecen a nuestra provincia, destacando como cultivo mayoritario el de la papa temprana (1.701 ha.) y, dentro de éste, los municipios de la Orotava (229 ha.) y los Realejos (226 ha.)**.

Las papas se recolectan en 4 ciclos diferentes durante el año, según sea la zona de la isla donde se cultiva, así podemos hablar de:

Papa Extratemprana:	Del 15 de Enero al 15 de Abril.
Papa Temprana:	Del 15 de Abril al 15 de Junio. (mayoritaria con un 53% en Canarias)
Papa Media Estación:	Del 15 de Junio al 15 de Septiembre.
Papa tardía:	Del 15 de Septiembre al 15 de Enero.

Entre las variedades de Papa Blanca, destacan las siguientes:

	Principales Zonas y Épocas	Características del tubérculo	Piel (P) Carne (C) Ojos (O)	Conservación (C) Sabor (S)
KING EDWARD	Sur Temprana Norte Regadío	Mediano pequeño oval y alargado	P. Amarilla C. Blanca-cremosa O. Superficiales coloreados alrededor	C. Aceptable S. Excelente Apta para freír y guisar
UP TO DATE	Z. Norte Reg. verano y diciembre	Mediano Oval-"aplastado"	P. Blanca-amarill. lisa C. Blanca-cremosa O. Superficiales	C. Muy buena S. Muy bueno Muy recomendada tanto para freír como para guisar
KERR 'S PINK (ROSADA)	Z. Norte Reg y Sec. en M. Est. Tard. en 2ª multiplicación	Mediano Redondo y algo "aplastado"	P. Rosada C. Blanca O. Semiprofundos	C. Buena S. Muy bueno Apta para freír y guisar
CARA	La más abundante en todas las zonas y épocas	Grande Redonda-ovalada	P. Amarilla (algo coloreada) C. Cremosa O. Semiprofundos y rojizos en toda la zona	C. Buena S. Bueno Mejor para freír
SPUNTA	Z. Sur, más en sureste Temp.	Muy Grande Alargado y algo arriñonado	P. Amarilla y lisa C. Blanca-amarillenta O. Superficiales	C. Delicada S. Aceptable Mejor para freír
SLANEY	Sur Temp. Norte Reg. M. Est. Poca en Norte Sec.	Medianos Redondos-ovalados	P. Blanca C. Cremosa O. Superficiales y blancos	C. Aceptable S. Bueno Apta para freír y guisar
AVONDALE	Norte Sec. y Reg. M. Est.	Grande Redondo-aplanado	P. Blanca C. Blanca-cremosa O. Superficiales y blancos	C. Aceptable S. Bueno Mejor para guisar

			blancos	
VALOR	Norte Sec. y Reg. M.Est.	Mediano-grandes	P. Blanca	C. Aceptable
	Sur Sec. y Reg. Tard.	Redondos-ovalados	C. Blanco-cremosa	S. Bueno
			O. Superficiales, blancos y escasos	Mejor para guisar
ROOSTER	Norte M. Est.	Mediano	P. Rojiza	C. Buena
		Redondo-Ovalado	C. Amarilla	S. Excelente
			O. Semiprofundos	Mejor para freír, bien para guisar

Entre las variedades de Papas de Color, destacan las siguientes***:

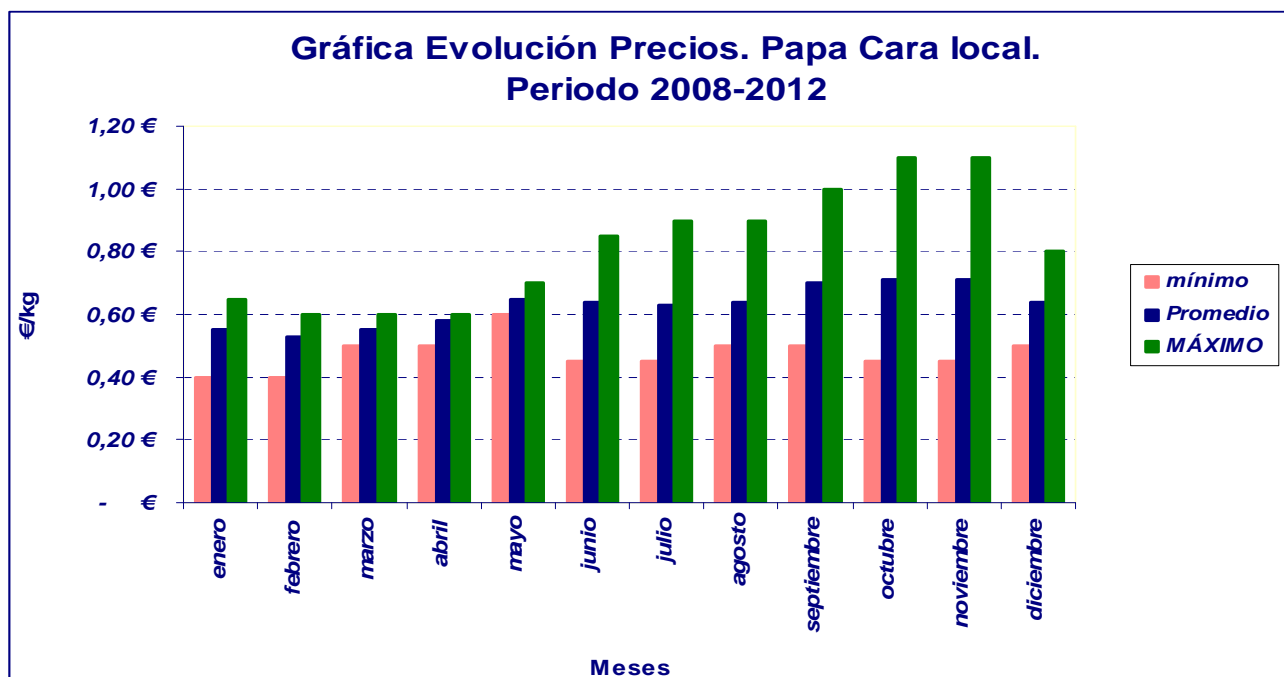
	Épocas de Siembra (S) y Cosecha (C). Rendimiento (R)	Características del Tubérculo. Ciclo (C)	Piel (P) Carne (C) Ojos (O)	Conservación (C). Cualidades culinarias	Principales Zonas de Producción
NEGRA YEMA DE HUEVO	S. Todo el año R. A los cuatro meses R. Bajo	Pequeño Irregulares tendiendo a formas redondeadas C. Muy Largo 180 d.	P. Negra C. Amarilla O. Profundos rasgados	C. Mala Es exquisita, muy apreciada para guisar	Zona Norte: La Esperanza-Acentejo Zona Sur: Valle de Güimar-Granadilla
BONITA OJO DE PERDIZ	S. Principios de año R. Verano R. Bajo	Pequeño Redondeado C. Largo	P. Clara C. Blanca O. Rosado (profundos)	C. Mala Sabor excelente Ideal para arrugar	Zona Norte: Valle La Orotava Icod el Alto-La Guancha
AZUCENA NEGRA	S. Diciembre-Enero R. Junio-Julio R. Bajo e irregular	Pequeño Redondeado C. Largo	P. Morada oscura C. Blanca-crema O. Superficiales y violáceos	C. Muy Buena Sabor bueno	Zona Norte: La Esperanza-Buenavista Teno
COLORADA DE BAGA	S. Enero-Febrero R. Junio-Julio R. Bajo	Pequeño Redondeado con protuberancias C. Largo	P. Roja C. Blanca O. Ojos rojos semi-profundos	C. Muy buena mejora en el tiempo Sabor excelente "Floreá" mucho	Prácticamente toda la isla En especial: Sta Úrsula-El Tanque

PRECIOS Y CANTIDADES

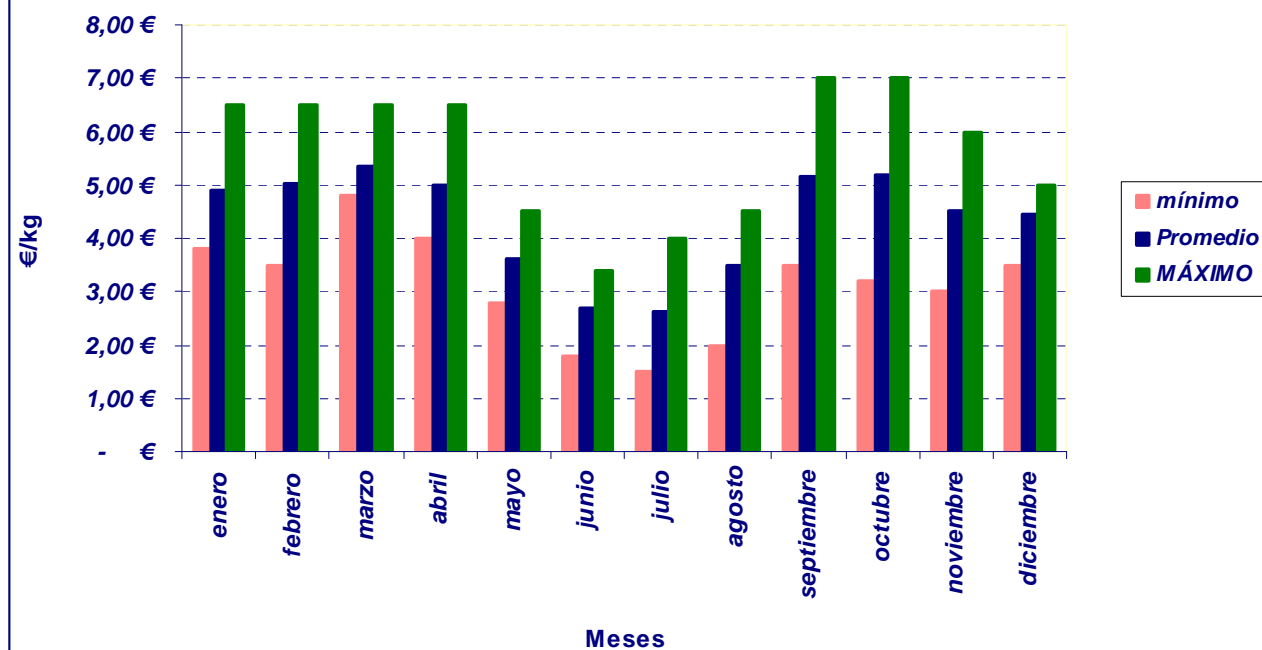
En MERCATENERIFE entran anualmente unas 12 millones de kilos, de ellas 3,7 millones son de origen local, y de éstas un 90,97% son papa blanca frente al 9,03% de papas de color.

Los precios para la papa Cara local suelen oscilar entre 0,40 y 1,10 €/kg, con máximos en los meses de octubre y noviembre y mínimos de agosto a octubre.

Para el caso de la papa negra local los precios suelen oscilar entre 1,50 y 7,00 €/kg, con máximos entre los meses de octubre a abril y mínimos en el mes de junio-julio.



Gráfica Evolución Precios. Papa Negra local. Periodo 2008-2012



PROPIEDADES NUTRITIVAS

Se trata de una hortaliza rica en potasio por lo que ayuda a regular la presión arterial, también aporta una importante cantidad de vitamina C, es beneficiosa en la prevención del cáncer en especial al de colon y recto por su contenido en fibra, previene también enfermedades cardiacas y fortalece el sistema inmunitario.

El zumo de papa cruda en pequeñas cantidades es útil para reumáticos, artríticos y ulcerosos por su gran poder alcalinizante. También se le considera un perfecto antialérgico, siendo el vapor de ésta un eficaz aliado contra los resfriados.

Los elementos nutritivos más importantes de este producto se encuentran en gran medida en la zona próxima a la cáscara, por lo que en este sentido resulta ventajoso su consumo con piel o peladas una vez guisadas.

Calorías	71 Kcal	Agua	77,8 g
Proteínas	2,0 g	Potasio	443 mg
Fibras	2,5 g	Vitam. A	2 ug
Hidratos de Carbono	15,4 g	Vitam. C	22 mg
Grasas	0,1 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

**Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011

*** Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2013