



BATATA

DESCRIPCIÓN

La batata es un tubérculo perenne, cultivado como anual. Es de climas cálidos. Prefiere suelos ligeros y con cierto contenido en humedad, sin llegar a ser excesivo.

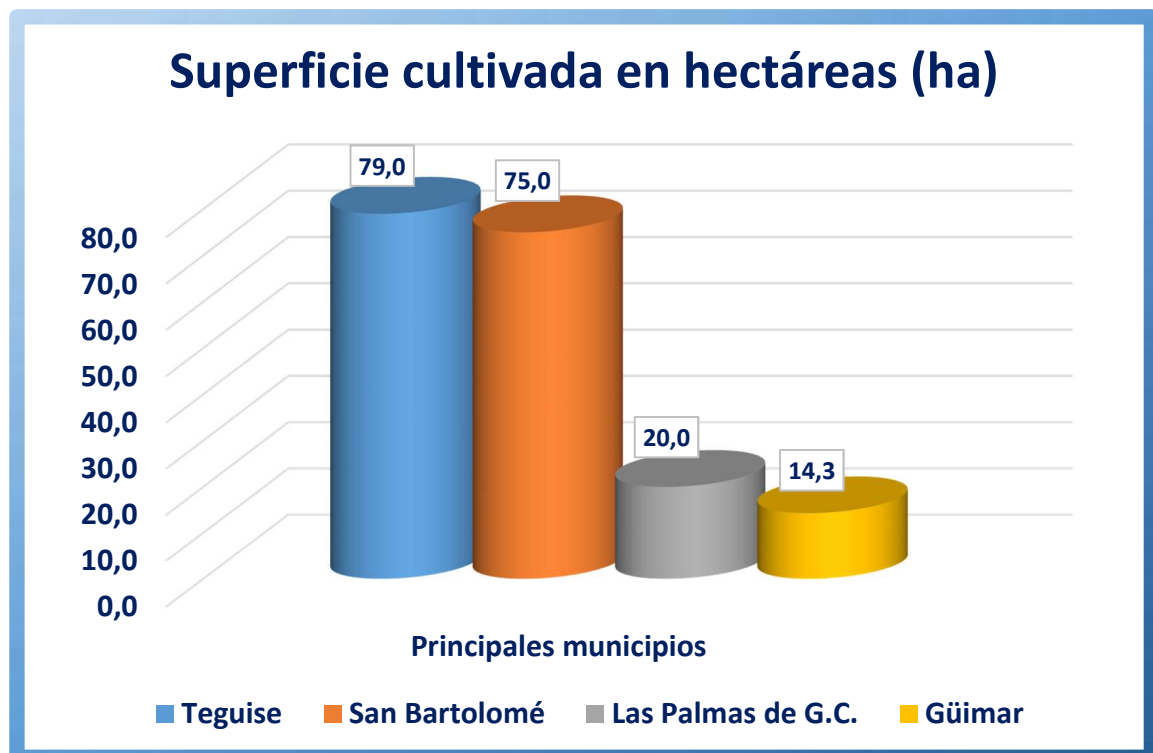
ORIGEN

Es originaria de América Central en donde es un cultivo muy común. Resultó de gran importancia en la dieta de las civilizaciones precolombinas, sustituyendo en algunas zonas a las papas. Se desconoce el momento de su introducción en Canarias, aunque su presencia está constatada desde el año 1544 en la isla de la Gomera.

En España existen alrededor de 495 ha de este cultivo destacando como Comunidades productoras Canarias (365 ha) y Andalucía (130 ha), con la provincia de Málaga a la cabeza (118 ha).

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En nuestra región existen unas 365,1 ha localizadas fundamentalmente en los municipios de Teguise (79 ha), San Bartolomé (75 ha) y Las Palmas de Gran Canaria (20 ha), en nuestra provincia los principales municipios productores son: Güimar (14,3 ha) La Laguna (10,0 ha) y el municipio palmero de Villa de Mazo (9 ha)**.



Los emplazamientos para este cultivo varían desde las zonas cálidas de costa hasta otras más altas y frescas.



Son muchas las variedades que se cultivan en las islas, destacando zonas como el Parque Rural de Anaga donde la diversidad es muy amplia, (hasta más de 20 batatas diferentes cultivadas)

En general se engloban en tres tipos de batatas denominadas comúnmente:

- **“Batata de Lanzarote” o “Colorada”**, de piel rojiza y oscura y carne de rosa pálido a blancuzca, de forma alargada e irregular, de ciclo largo, de sabor bastante dulce y con producciones localizadas a lo largo del verano. Muy apreciada en los mercados locales.
- **“Batata blanca”**, bajo este grupo encontramos diversas variedades, de piel parda y carne blanquecina, de forma larga elíptica, menos dulce que el resto, con producciones repartidas a lo largo de todo el año.
- **“Batata yema de huevo”** (“Patagallina” o “Empinada Roja”), de piel color crema, de forma oblonga, carne entre amarilla y anaranjada y de sabor muy dulce, con producciones más centradas en los meses invernales, menos abundante que el resto. Muy usada para la confección de “truchas”. Por ello la más cotizada.

Son muchos los cultivares locales que se han mantenido gracias a aquellos agricultores que lo han conservado de generación en generación, por el valor del producto en si, o porque han encontrado en él alguna característica interesante, compitiendo éstos con otros foráneos que suelen ser más productivos y precoces.

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE entran anualmente unas 1.060 toneladas de las cuales 433 toneladas son locales lo que supone un 2,15% de las hortalizas locales

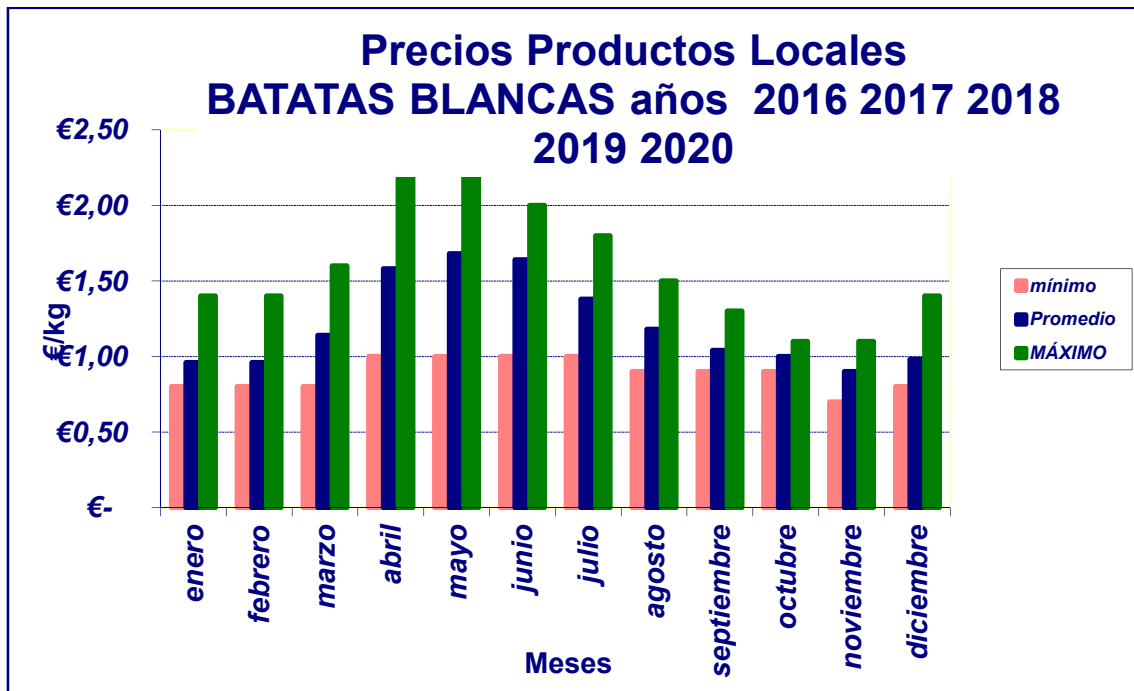
BATATA

	Importancia Relativa de cada Producto	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
SUMAS		627.032	59,1%	433.163	40,9%	1.060.195
BATATAS OTRAS	17,4%	142.484	77,1%	42.379	22,9%	184.863
BATATAS LANZAROTE	45,4%	480.460	99,9%	700	0,1%	481.160
BATATAS YEMA HUEVO	3,2%	2.128	6,2%	31.968	93,8%	34.096
BATATAS BLANCAS	34,0%	1.960	0,5%	358.116	99,5%	360.076

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

Cabe decir que, parte de la hortaliza no local, proviene de la provincia de Las Palmas de Gran Canaria con precios para la batata blanca comprendidos generalmente entre los 0,70 y 2,30 €/kg, dependiendo del año y la época, localizándose los mínimos de octubre a diciembre, y los máximos de abril a agosto.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

La batata, al igual que la papa, es rica en almidones y contiene a su vez una importantísima cantidad de vitamina C y carotenos (precursores de la vitamina A). Estos, son muy beneficiosos en cuanto a la prevención de cáncer de pulmón. Además este tubérculo presenta una gran cantidad de potasio y mayor cantidad de sodio que la papa. A la hora de elegir estos tubérculos para su consumo, hay que tener en cuenta que estén bien firmes y presenten colores vivos.

Calorías	96 Kcal	Agua	68,5 g
Proteínas	1,6 g	Potasio	400 mg
Fibras	8,0 g	Hierro	0,8 ug
Hidratos de Carbono	21,0 g	Vitam. C	30 mg
Grasas	-- g	Vitam. A	1 mg

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 Agricultura, Pesca y Alimentación, año 2017.

** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019.