PAPAS BLANCAS Y DE COLOR

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.

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.

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 66.650 ha, destacando por comunidades Castilla-León (19.180 ha), Galicia (16.601 ha), y Andalucía (9.939 ha)*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias la superficie de este tubérculo ha pasado de unas 7.600 ha. (año 1.990) a unas 4.081 ha. (año 2019), de las que 2.784 ha. pertenecen a nuestra provincia, destacando como cultivo mayoritario el de la papa temprana (1.556 ha.) y, dentro de éste, los municipios de la Orotava (135 ha.) y los Realejos (207 ha.)**.

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	Mediano pequeño	P. Amarilla	C. Aceptable
	Norte Regadío	oval y alargado	C. Blanca-cremosa	S. Excelente
			O. Superficiales coloreados alrededor	Apta para freir y guisar
UP TO DATE	Z. Norte Reg.	Mediano	P. Blanca-amarill. lisa	C. Muy buena
	verano y diciembre	Oval-"aplastado"	C. Blanca-cremosa	S. Muy bueno
			O. Superficiales	Muy recomendada tanto para freir como para guisar
KERR´S PINK (ROSADA)	Z. Norte Reg y Sec.	Mediano	P. Rosada	C. Buena
	en M. Est.	Redondo y algo	C. Blanca	S. Muy bueno
	Tard. en 2ª multiplicación	"aplastado"	O. Semiprofundos	Apta para freir y guisar
CARA	La más abundante	Grande	P. Amarilla (algo coloreada)	C. Buena
	en todas las zonas	Redonda-ovalada	C. Cremosa	S. Bueno
	y épocas		O. Semiprofundos y rojizos en toda la zona	Mejor para freir
SPUNTA	Z. Sur, más en sureste	Muy Grande	P. Amarilla y lisa	C. Delicada
	Temp.	Alargado y algo	C. Blanca-amarillenta	S. Aceptable
		arriñonado	O. Superficiales	Mejor para freir
SLANEY	Sur Temp.	Medianos	P. Blanca	C. Aceptable
	Norte Reg. M. Est.	Redondos-ovalados	C. Cremosa	S. Bueno
	Poca en Norte Sec.		O. Superficiales y blancos	Apta para freir y guisar
AVONDALE	Norte Sec. y Reg.	Grande	P. Blanca	C. Aceptable
	M. Est.	Redondo-aplanado	C. Blanca-cremosa	S. Bueno
			O.Superficiales y blancos blancos	Mejor para guisar
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 freir, 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 "Florea" mucho	Prácticamente toda la isla En especial: Sta Úrsula-El Tanque

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE entran anualmente unas 9.047 toneladas, de ellas 2.579 toneladas son de origen local, y de éstas un 90% son papa blanca frente al 10% de papas de color.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

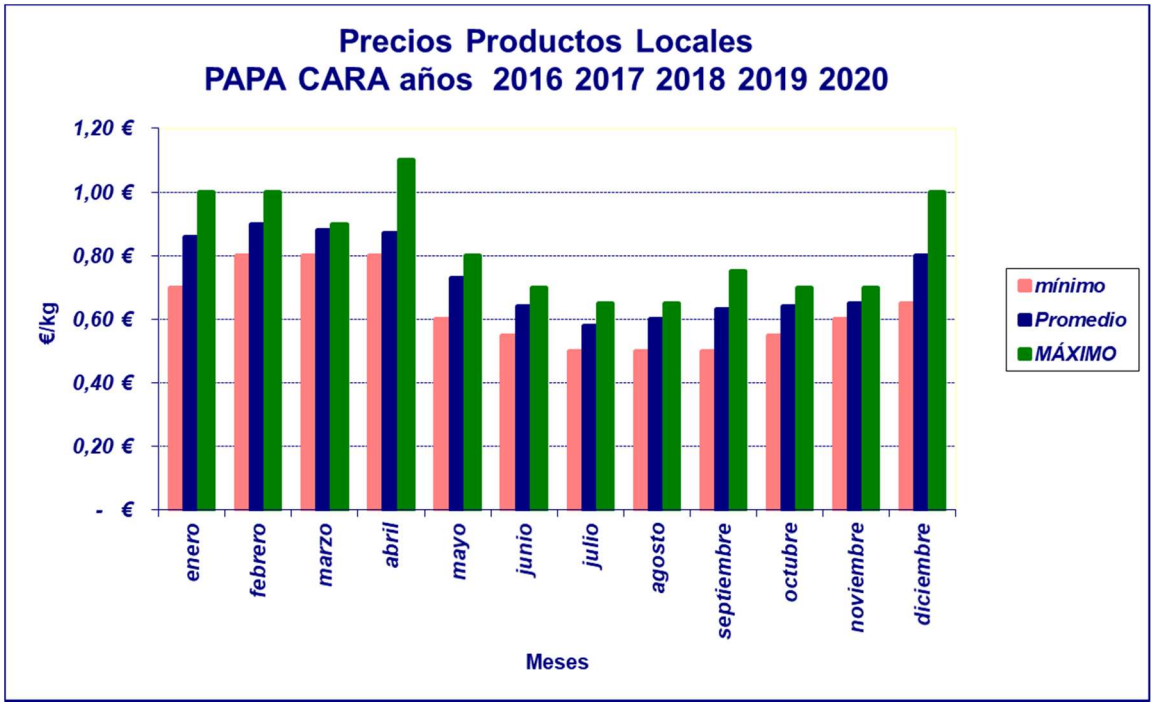
Los precios para la papa Cara local suelen oscilar entre 0,55 y 1,30 €/kg, con máximos en los meses de octubre y noviembre y mínimos de mayo a octubre.

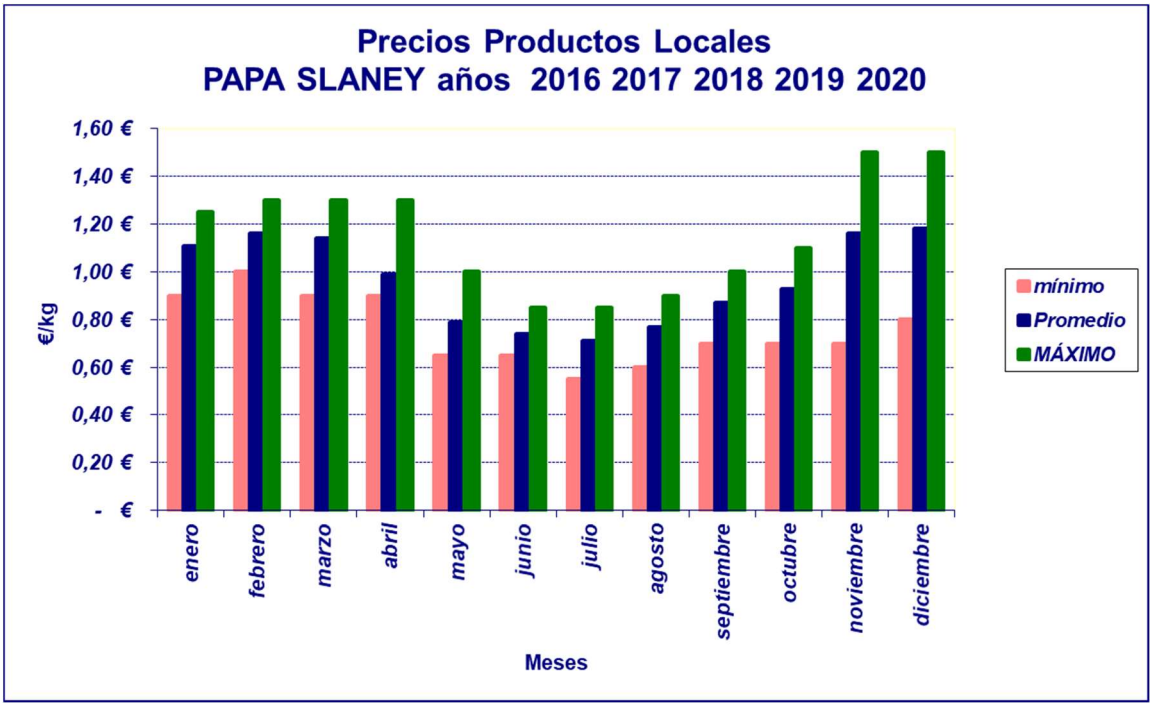
Para el caso de la papa negra local los precios suelen oscilar entre 2,30 y 7,0 €/kg, con máximos entre los meses de octubre a abril y mínimos en el mes de junio-julio.

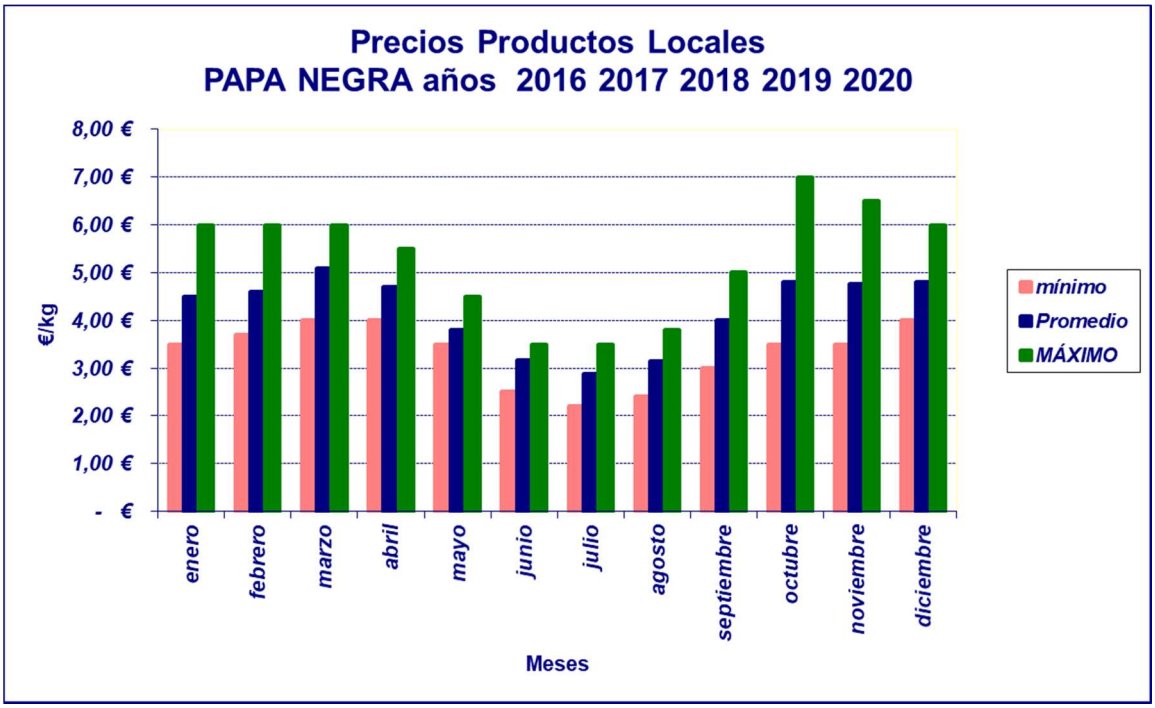
PAPAS

	Importancia Relativa de cada Producto	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
SUMAS		6.467.787	71,5%	2.579.651	28,5%	9.047.438
PAPA CARA	4,5%	31.628	7,8%	374.972	92,2%	406.600
PAPAS GALACTICA	2,3%	18.000	8,6%	190.863	91,4%	208.863
PAPAS ROSADA	0,7%	0		64.619	100,0%	64.619
PAPA KING EDWARD	52,7%	4.716.375	98,9%	52.044	1,1%	4.768.419
PAPA RED-CARA/DRUID	10,6%	38.530	4,0%	921.387	96,0%	959.917
PAPAS ROOSTER	0,7%	0		64.282	100,0%	64.282
PAPA SLANEY	4,6%	3.700	0,9%	408.534	99,1%	412.234
PAPAS SPUNTA	0,9%	39.779	47,8%	43.461	52,2%	83.240
PAPA UP TO DATE	0,2%	0		15.775	100,0%	15.775
PAPA AZUCENA	0,0%	0		4.321	100,0%	4.321
PAPA BONITA	0,1%	0		10.022	100,0%	10.022
PAPA COLORADA BAGA	0,2%	0		19.900	100,0%	19.900
PAPA NEGRA	1,8%	0		163.828	100,0%	163.828
PAPA NEGRA ORO	0,3%	0		26.678	100,0%	26.678
PAPAS OTRAS BLANCAS	19,0%	1.511.311	87,8%	210.914	12,2%	1.722.225
PAPA PICASSO	0,2%	18.469	100,0%	0		18.469
PAPA AVONDALE	0,0%	0		1.631	100,0%	1.631
PAPAS VALOR	0,6%	47.940	88,7%	6.120	11,3%	54.060
PAPAS AMBO	0,5%	42.055	99,3%	300	0,7%	42.355

Local = Origen Prov. S/C de Tfe




Precios Productos Locales
PAPA SLANEY años 2016 2017 2018 2019 2020
1,60 €
1,40 €
1,20 €
1,00 €
0,80 €
0,60 €
0,40 €
0,20 €
- €
€/kg
enero
febrero
marzo
abril
mayo
junio
julio
agosto
septiembre
octubre
noviembre
diciembre
Meses
mínimo
Promedio
MÁXIMO


Precios Productos Locales
PAPA NEGRA años 2016 2017 2018 2019 2020
8,00 €
7,00 €
6,00 €
5,00 €
4,00 €
3,00 €
2,00 €
1,00 €
- €
€/kg
enero
febrero
marzo
abril
mayo
junio
julio
agosto
septiembre
octubre
noviembre
diciembre
Meses
mínimo
Promedio
MÁXIMO

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 y 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 Agricultura y pesca, Alimentación y Medio Ambiente, año 2019.
** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019.
*** Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2012