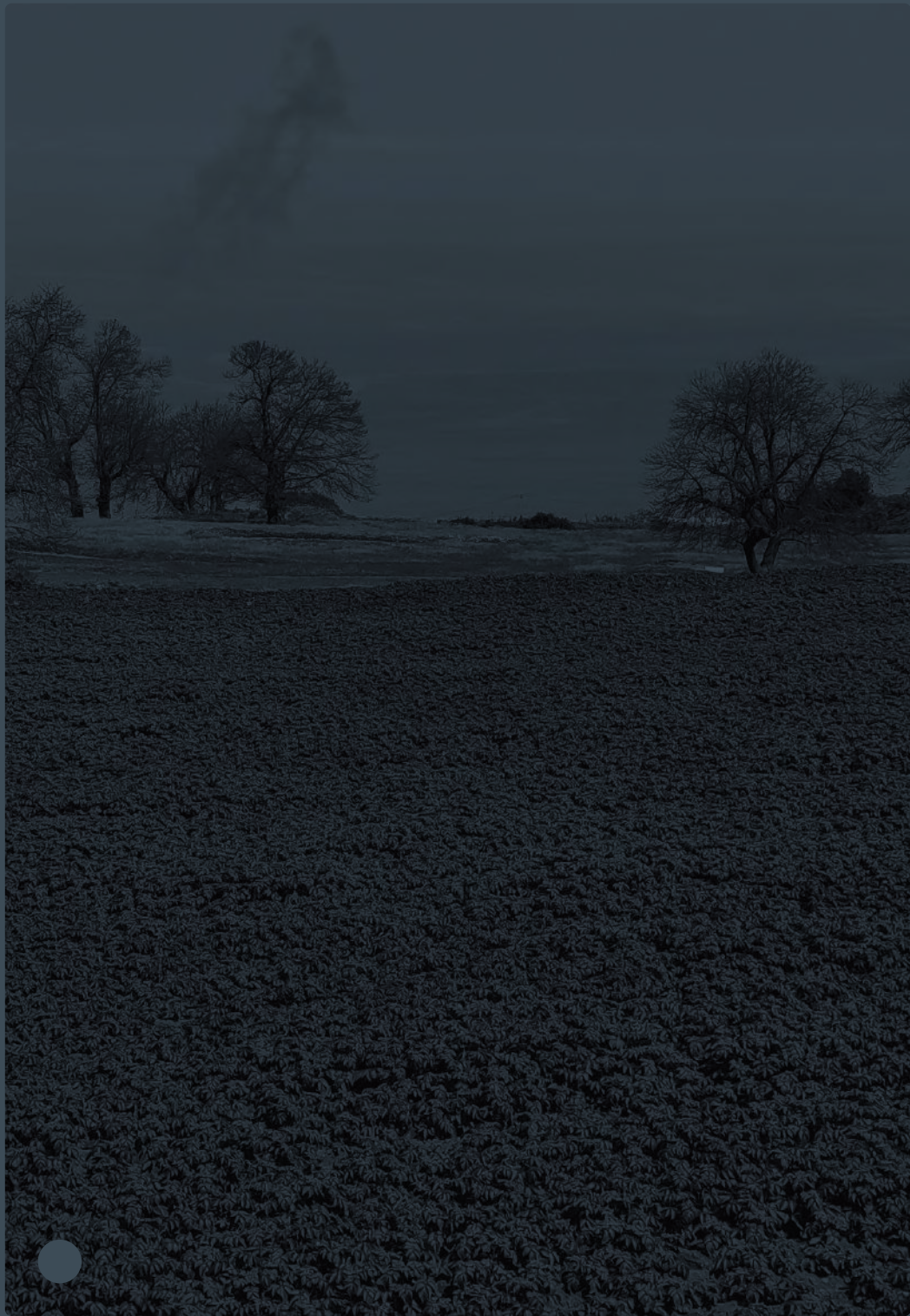


AGROSISTEMAS DE LA PAPA DE TENERIFE

Valle de La Orotava





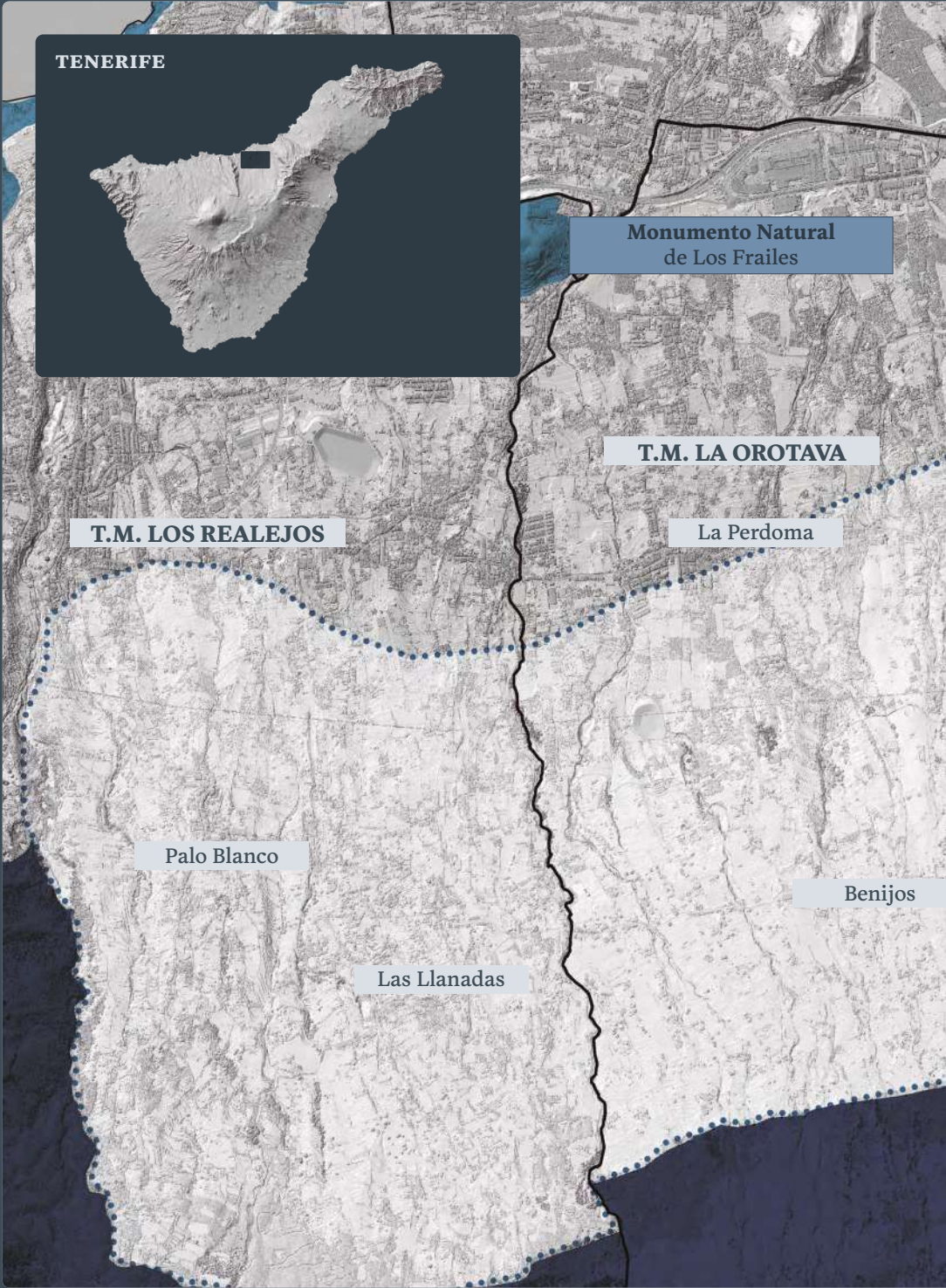
Introducción

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.





Breve reseña del agrosistema

Las medianías del Valle de La Orotava se caracterizan por su elevado minifundismo, con parcelas de pequeñas dimensiones y suelos muy fértiles, ubicadas entre los 500 y 1200 m s.n.m. El cultivo de papas se realiza generalmente de forma familiar, aunque cada vez hay más explotaciones mecanizadas. En el Valle, al igual que en buena parte del norte de Tenerife, las papas antiguas son conocidas normalmente como *papas bonitas*.

Se cultivan además de la papa, el millo y otros cereales como trigo, cebada, avena, centeno; leguminosas como judías, chochos y habas; y también frutales templados en los bordes de las huertas como manzaneros, perales, cirueleros y castañeros. Durante años las *papas bonitas* —especialmente la variedad Bonita ojo de perdiz— fueron su motor de crecimiento.

A partir de los años 80 del pasado siglo XX, con la introducción de la variedad comercial Cara, se aceleró el desarrollo económico y agrícola de las zonas altas del Valle. Benijos, Las Llanadas y Palo Blanco experimentaron un aumento del rendimiento en el cultivo, mejorando la situación económica de las familias, conformando además el paisaje agrario actual.



Grandes parcelas en Las Llanadas

El clima del agrosistema

El clima en las medianías del Valle de La Orotava se caracteriza por ser suave y húmedo, con una pluviometría entre 400 y 900 mm. Los vientos alisios determinan unas temperaturas moderadas entre 8 y 16° C con frecuentes nieblas. En estas

condiciones climáticas, las papas se cultivan principalmente en régimen de secano o con riegos de apoyo, a excepción de las zonas más bajas de las medianías donde existe riego.



La papa en La Cruz de Castaño

Subzonas de cultivo de la papa

El Valle de La Orotava, en relación al cultivo de la papa, podría dividirse en tres subsistemas agrarios bastante bien diferenciados:

Subzona Este

A. La ladera Este del Valle, con Mamio, Pinolere y Aguamansa, conforma un paisaje muy similar al de Acentejo, donde se cultivan multitud de variedades antiguas, principalmente Bonitas, Azucenas, Coloradas de бага, Pelucas, pero también otras comerciales, todas ellas normalmente asociadas al cultivo de castaños y mayoritariamente en secano. Este paisaje agrícola resulta de enorme interés agroambiental, siendo Mamio uno de los sistemas agrícolas más bellos de la isla.

B. La zona Central, donde se ubican las grandes superficies productoras de papa del entorno de Benijos, Palo Blanco y Las Llanadas. Quizás sea, junto con Icod el Alto, la zona cuantitativamente más importante en la producción de papas antiguas de Tenerife. Principalmente, se cultivan el grupo de las papas Bonitas, Azucenas y Venezolanas. En esta zona, los agricultores viven principalmente del cultivo de la papa, conviviendo variedades tradicionales con grandes extensiones de papas comerciales, fundamentalmente Cara y Red Cara, aunque en los últimos años han aparecido variedades como Druid, Valor, Slaney, Rooster y Tornado.

C. Zona Media-Baja. En las cotas más bajas de las medianías es habitual que el cultivo sea en regadío o asociado a la viña.



Cultivo en Mamio de papas con castaños



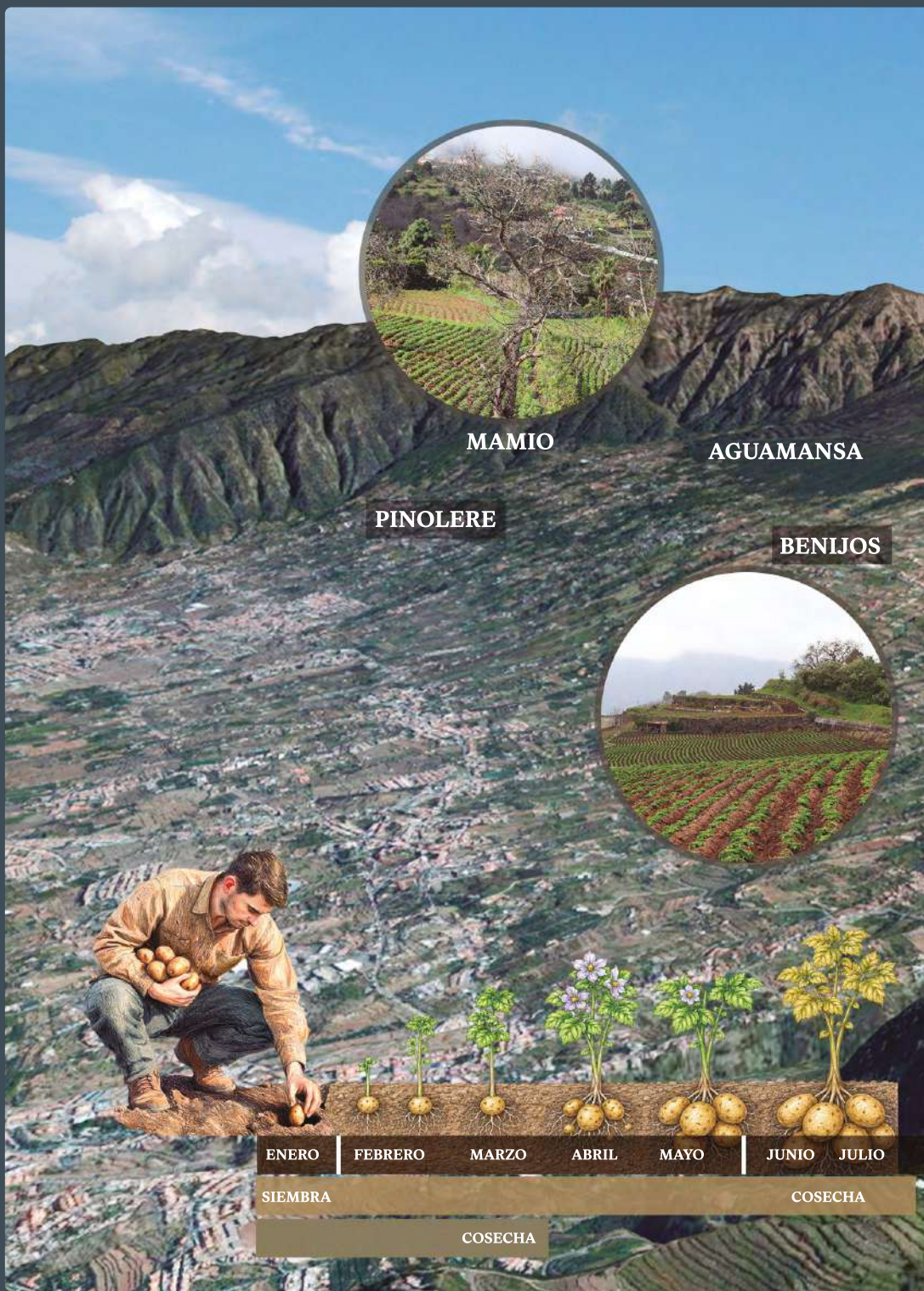
Llanos con cultivos de papas en Benijos



*Cultivo de papas asociado a la viña en cordón
trenzado*



Vistas del Valle. Terrazas en pendiente



MAMIO

AGUAMANSA

PINOLERE

BENIJOS



ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
-------	---------	-------	-------	------	-------	-------

SIEMBRA

COSECHA

COSECHA



8-16° C



400-900 mm



600-1.100 m s.n.m.

CORONA FORESTAL



PALO BLANCO



LAS LLANADAS

TIGAIGA



AGOSTO

SEPTIEMBRE

OCTUBRE

NOVIEMBRE

DICIEMBRE

SIEMBRA

Labores de cultivo

En las medianías del Valle de La Orotava la papa se siembra dependiendo de la altitud de las parcelas y de la disponibilidad de riego en dos épocas de siembra: enero-febrero, y septiembre-octubre. Las plantaciones de las *papas antiguas* se realiza principalmente en el mes de enero.

1. Preparación del terreno, aportación de materia orgánica

Actualmente, esta labor se realiza con un arado o una reja enganchados a un tractor, aunque antiguamente se utilizaban animales de tiro (mulas, caballos o burros). Se lleva a cabo en noviembre o diciembre, para un poco más tarde pasarle un cultivador rotativo o un rotovator. El estiércol es habitual incorporárselo durante la siembra.



Estiércol en la parcela

2. Selección de la semilla

En las *papas antiguas* la semilla la obtiene el agricultor de la cosecha anterior. En las variedades comerciales blancas se usan semillas certificadas de importación que el agricultor compra en cooperativas o comercios autorizados.

3. Preparación de la semilla

Preparación de la semilla En esta zona, las semillas de las papas antiguas suelen sembrarse enteras, mientras que las papas blancas se siembran enteras si son de «a una» o se parten si son de mayor tamaño.

4. Asurcado, siembra, abonado y tapado

Antes de proceder a sembrar, hay que *asurcar* el terreno, labor que se puede hacer manualmente con una azada o con un motocultor.

La siembra se hace normalmente a mano, aunque en las parcelas más grandes cada vez es más habitual sembrar con sembradoras acopladas al tractor. Cuando se siembra con el tractor, al plantar y formar el caballón o *camellón*, no se realizan las labores de asurcada y aporcados.



Papas en los surcos en el momento de la siembra

5. Arrienda

Durante el cultivo, las labores habituales en este agrosistema son los aporcados conocidos como *arrienda* y *sacha*, y los tratamientos fitosanitarios de plagas y enfermedades.

6. Sacha

Se realiza cuando la planta alcanza de 15 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. Suele hacerse en marzo.



Agricultor sachando las papas bonitas

7. Cosecha

Al finalizar el ciclo de la papa esta entra en senescencia, se va secando y finalmente se le corta de la rama, y en una o dos semanas se cosecha.



Cosecha

Cultivos asociados y rotación de cultivos

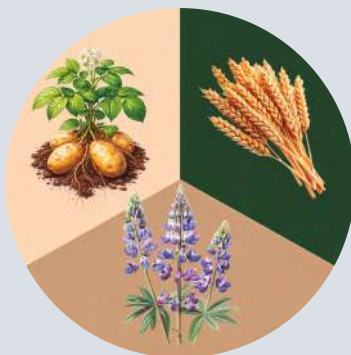
La rotación de cultivos se realiza con cereales como el trigo, el centeno y la avena; y leguminosas, entre las que destacan los chochos, las judías y las habas.

El millo se siembra entre los cultivos de papa del mismo año, bien cuando la papa está llegando al final de su ciclo, o bien cuando ya se ha cosechado.

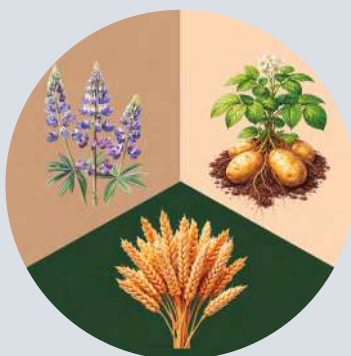
También es muy habitual en muchas huertas la existencia de frutales templados en los bordes como manzanos, perales y cirueleros. Entre las variedades de manzana del Valle de La Orotava, destaca la Manzana Pajarita, variedad local muy antigua y apreciada.



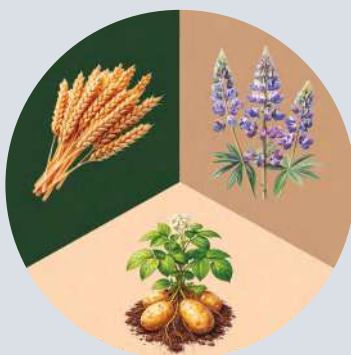
Manzanas de la variedad Pajarita



AÑO 1



AÑO 2



AÑO 3



Centeno y chochos

Marco de plantación

El marco de plantación de la papa más habitual está entre 65 y 70 cm entre surcos, y entre 25 y 30 cm entre papas. Las distancias más largas entre surcos y papas son más habituales en las *papas antiguas*, mientras que en las papas blancas se suelen utilizar los marcos de plantación más estrechos.



Variedades cultivadas

Variedades de papas antiguas

1. Azucena negra: papas generalmente redondas, con la piel algo áspera de color morado rojizo y manchas marrones claras, y ojos superficiales. La carne es de color crema.

2. Azucena blanca: similar a la Azucena negra, pero de color marrón claro con manchas moradas rojizas. Se está perdiendo en el Valle.

3. Bonita negra: papas redondas algo comprimidas de un precioso color morado rojizo muy oscuro y la carne crema.

4. Bonita blanca: forma similar a la Bonita negra pero las papas son de color canelo claro con muy pocas manchas morado rojizo claras. También conocida Marrueca.

5. Bonita colorada: similar en forma al resto de la Bonitas, pero con la piel del tubérculo morado rojizo. Cada día es más difícil de encontrar.

6. Bonita ojo (de) perdiz: papas de color canelo claro, con manchas moradas rojizas en las cejas de los ojos o de forma ligeramente salpicada, aunque existe una variedad altamente salpicada. Esta papa es la variedad antigua que más se cultiva en el Valle.

7. Peluca blanca: la papa es oblonga aplastada de color rosado, salpicada de manchas naranjas y marrones, y en algunas ocasiones con colores azulados. El color de la carne es crema, y en algunos tubérculos podemos encontrar anillos internos en la carne de color rosado o violáceo.

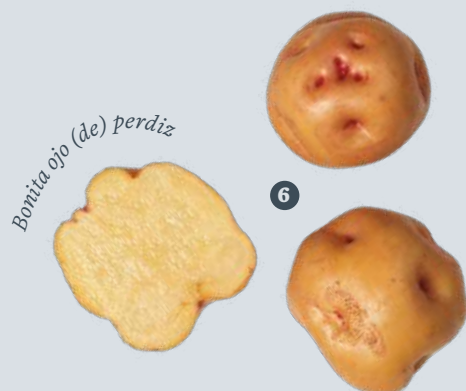
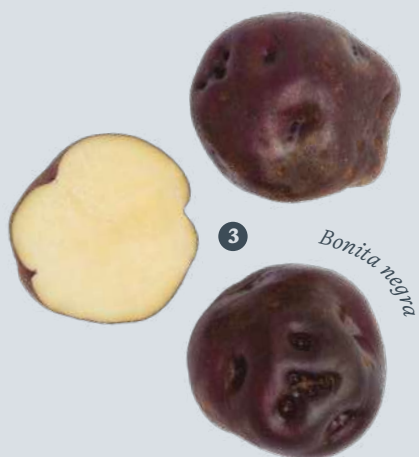
Otras papas antiguas cultivadas son las Pelucas negras y rosadas, Venezolanas y Coloradas de бага.

Variedades de papas blancas

8. Cara: papa de color amarillo salpicado de rojo con la carne de color blanco cremoso, numerosos ojos y algo profundos. Ha sido la variedad más cultivada en el Valle durante unos 40 años, y parte importante del auge económico de las zonas paperas.

Las principales variedades blancas son Cara, Red Cara (*Recara*), Druid, Rooster (*Rosti*), King Edward (*Quinegua* o *Chinegua*) y Slaney (*Lanei*). Otras variedades blancas actuales son Apache, Bermuda, Casino, Galáctica, Sagitta, Tornado y Valor.





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 414-2026

1ª edición: junio de 2026





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



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