

# PAPA NEGRA

María Panizo, Antonio Perdomo. Red Canaria de Semillas

**Nombre local:** Papa Negra

**Procedencia:** Islas Canarias

**Familia:** Solanaceae

**Especie:** *Solanum chaucha* Juz. & Buk.

## DESCRIPCIÓN DEL CULTIVAR

**PORTE:** más postrada que otras variedades antiguas.

**HOJAS:** base del foliolo terminal desigual.

**FLOR:** florece escasamente y pétalos lilas.

**FRUTOS:** a diferencia de otras variedades antiguas, como la Colorada, no produce “bagas” (frutos).

**TUBÉRCULO:** También llamada “Yema de Huevo” por su carne amarilla. Piel morada con zonas amarillas, aunque aparecen pies con colores invertidos por el estrés. La forma es redonda, en los más pequeños; oval en los medianos; y alargada en los grandes, siempre de pequeñas dimensiones. Los ojos aparecen deprimidos.

“GRELOS” (brotes): violetas con manchas blancas.

Muy apreciadas por su consistencia y sabor dulce, con toque cremoso, no tan harinosas como otras variedades.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Se siembra a lo largo de todo el año, con un ciclo de cuatro meses, son muy precoces. Necesita mayor humedad que el resto de las papas antiguas.

Excepcionalmente, como con las papas Borrallas, pueden cultivarse en cotas bajas, lo que se suele realizar para producciones para la demanda navideña.

Presentan un inconveniente agronómico y comercial que es su tendencia a grelarse (brotar) rápidamente.

## MANEJO TRADICIONAL

La siembra la realizaban las mujeres. Previamente era necesario “esgrelarla” (eliminar las brotaciones o grelos). Se colocaban a la distancia de un pie (30-35 cm).

La “arrienda”, aporcado de las plantitas, se hace manualmente con ayuda de una azada o animales (“bestias”), para controlar el crecimiento de la hierba, y se efectúa a las pocas semanas, dos o tres, cuando estén naciendo. Es muy importante existiendo un dicho que lo refleja: “más vale una mala rienda, que un buen sachado”.

El “sachado” (arrimar” tierra, tapando los tubérculos que sobresalen, para prevenir la solanización y el ataque de las polillas (*Phthorimaea operculella*, y la *Tecia solanivora*), otra de las labores clásicas, se realiza un mes antes de la recolección. Podía efectuarse con “bestias” y arado, pero es necesario rematar la faena manualmente. “La parcela de cultivo quedaba “acamellonada” (alomada), lo que permitía dirigir el agua.

Antes de cosechar se suele “segar la rama”, cortar la planta unos quince días antes dejándola sobre el terreno. En este período de tiempo los tubérculos se irán ‘sazonando’ y soltándose de los estolones. Esta práctica permite que se ‘cure’, es decir, que endurezca su piel, favoreciendo el almacenamiento. Las papas una vez cosechadas se apilan en montones sobre brezo (*Erica arborea* L.), separando las de “semilla” de las



del gasto de la casa. Para tapar las papas se usan: brezos, “ocalistos” u “ocaliptos” (*Eucalyptus* spp.), juagarso (*Cistus monpelensis* L.) y, mayoritariamente, helechos (*Pteridium aquilinum* L.).

## LAS PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS

Las papas antiguas introducidas en el siglo XVI desde América por los isleños que regresaban, son una de las mayores exquisiteces de la gastronomía canaria. Perduran multitud de cultivares a partir aquellos tubérculos diferentes a los europeos.

Existe una Denominación de Origen Protegida para este producto, con 24 variedades inscritas con el nombre de “Papas Antiguas de Canarias”. Es importante destacar que, a nivel estatal, tan sólo se encuentran protegidas Patata de Galicia y Patatas de Prades.

Estas joyas han sido conservadas durante todos estos siglos gracias al esfuerzo y tesón de nuestros campesinos y campesinas, cultivándolas como un gran legado de generación tras generación.