



### **Tenerife rinde homenaje a Perú por su vinculación con el cultivo de papas**

*Ponencias técnicas, exposiciones, música y una demostración culinaria son las actividades organizadas para el acto*

**Tenerife** – 29/05/2017. Tenerife ha rendido hoy [lunes 29] un homenaje a Perú por ser éste el país desde el que se introdujo el cultivo de papas en Tenerife. El acto, realizado en el Liceo Taoro de La Orotava, ha contado con la presencia del vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; el embajador de Perú en España, José Antonio García Balaunde; el viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales; el consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé, y el alcalde de La Orotava, Francisco Linares.

Morales ha destacado que “es necesario poner en valor la especial relación que une a Tenerife con Perú a través de la papa, un producto que nos identifica plenamente”. En la misma línea se ha expresado el viceconsejero Abel Morales para quien es “fundamental” el trabajo coordinado entre las administraciones para “poner a la papa en el lugar que se merece”.

El embajador de España en Perú se ha referido a la “cultura compartida” entre ambos territorios, “donde al producto se le llama igual, papa, en lugar de patata”. García Balaunde ha recordado que, coincidiendo con el Día de Canarias, se celebra en Perú el Día de la Papa, un país con variedades de este tubérculo muy similares a las que existen en Canarias.

#### **Datos históricos**

Según los estudios históricos, hace 10.000-15.000 años había ya papas en la zona andina, concretamente en el sur de Perú y en el norte de Bolivia. Se cultivaban en las terrazas de los valles de la antigua capital de los incas, Cuzco, donde los primeros agricultores de esta zona fueron seleccionando los tubérculos por su sabor y textura, por su menor contenido de alcaloides y, generalmente, por su color.

Es esta región el centro de origen de la papa, donde algunos agricultores de forma individual aún conservan en cultivo más de 400 tipos de papas en sus explotaciones. De aquí la papa pasó a Europa en el siglo XVI a través de Canarias, donde por primera vez se plantaron en Icod el Alto que, precisamente, es hoy día una de las zonas de Canarias con mayor arraigo en el cultivo de papas antiguas.

La singularidad del clima y del suelo de Tenerife favorece el desarrollo de la papa en diversas situaciones ecológicas, algo que la convierte en un producto único en el mundo. Cultivada por los agricultores isleños de forma tradicional desde hace décadas, la papa supone el tercer cultivo en importancia por detrás de la viña y el plátano no solo desde el punto de vista económico sino también cultural.

Desde su introducción en las islas, se ha consolidado como uno de los productos básicos de la dieta canaria. Cuenta además con una amplia distribución y una



## ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

importante superficie de terreno cultivado, en torno a las 2.700 hectáreas (1.300 en seco y el resto en regadío).

La frescura de la papa tinerfeña le confiere una calidad especial que se manifiesta en cualquier tipo de preparación culinaria. Todas las propiedades y cualidades que posee el tubérculo isleño se ven incrementadas si hablamos de determinados tipos de variedades como pueden ser las famosas papas antiguas, también denominadas "papas de color".

### **Actividades**

Las actividades realizadas hoy en homenaje a Perú han incluido una ponencia técnica sobre 'Biodiversidad de las papas antiguas de Canarias' a cargo de Domingo Ríos, jefe del Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo, a la que ha seguido otra titulada 'Mora y Tipón, laboratorios agrícolas incas en Perú', impartida por el consultor hispano-peruano Manuel Méndez.

También se han inaugurado las exposiciones 'Tras la huella del agua en Perú', de la Expedición Garoé, y 'Papas de Tenerife', de la Asociación de la Papa Bonita.