

El dulce de boniato

POR: ASAGA Canarias ASAJA

“Palmera, la empresa que lo elabora aporta valor añadido a la materia prima local”

Por su alto contenido en azúcares, no es de extrañar que la batata o boniato, como popularmente se le denomina en La Palma, acabe convirtiéndose en ingrediente base de dulces y postres. En esta línea repostera y, al mismo tiempo artesanal, se mueve Delicia Palmera, una joven y pequeña empresa familiar ubicada en el municipio de Breña Alta, que ha querido ofrecer de este tubérculo una variante hasta ahora desconocida en las islas: el dulce de boniato. Su impulsor, Ricardo Silberman Rapossi, un argentino afincado en la isla, rescata, junto a su mujer palmera, una receta tradicional saucera, el Dulce de Boniatillo (término procedente de Cuba) que se elaboraba hace tiempo en La Palma con el boniato como principal protagonista. Un valor añadido que transforma la materia prima que obtiene de los agricultores en una deliciosa tentación.

Se trata de un producto natural, de elaboración artesanal. El proceso de elaboración del dulce comienza con el guisado del boniato para luego triturarlo y añadirle azúcar, espesantes naturales y aroma de vainilla. Terminado el proceso se deja solidificar, se trocea y se envasa al vacío. Emplean entre 1.000 y 1.500 kilos de batatas al mes, dependiendo de la época del año. No sirve cualquier variedad de batata “empleamos solo aquellas que tienen un alto porcentaje de materia seca, cuanto más dulce y consistente sea el tubérculo, más sabor y más fibra tendrá”.

Como la innovación es el motor de este empresario, Silberman no ha querido conformarse con una única versión de su dulce de boniato con aroma de vainilla, sino que además oferta, para los consumidores más golosos, dos nuevas combinaciones a elegir, una con cerezas confitadas y otra con un exquisito

chocolate belga. Se comercializan en envases al vacío de 400 gramos y en cajas de 20 unidades.

Delicia Palmera, que cuenta con el respaldo de la Asociación de Desarrollo Rural de La Palma (ADER La Palma), nació en el año 2010. “Somos una empresa que empezó en plena crisis y estamos todavía en una fase inicial en la que seguimos dando a conocer el producto permanentemente. Si se compara por ejemplo con un dulce de membrillo o de guayaba, al que está más acostumbrado el consumidor canario, el dulce de boniato tiene un sabor mas suave y delicado, sobre todo cuando se consumen con quesos tiernos que destacan mas su sabor. Asistimos a todo tipo de eventos promocionales, mercadillos, ferias..., tanto dentro como fuera de la isla, porque entendemos que lo primero es presentarnos al consumidor y ofertarnos con un dulce diferente e innovador”, explica Silberman. El esfuerzo ha servido de algo. La experiencia que han tenido en estos dos años ha sido positiva. Tanto los consumidores canarios, como los turistas, que muchas veces desconocen este tubérculo, lo adquieren porque lo consideran no solo un producto nuevo sino exótico.

En estos momentos, el dulce de boniato se comercializa en diferentes puntos de venta de La Palma, Tenerife y Gran Canaria, además de tiendas gourmet. Su nuevo proyecto es comenzar a introducirlo en las cadenas de supermercados y las grandes superficies pero van poco a poco. “Estamos trabajando en la imagen de nuestro producto para facilitar su presentación en los puntos de venta y que resulte mucho más atractivo. Invertimos la mayor parte de nuestro tiempo y esfuerzo, en publicidad y marketing porque entendemos que es muy importante promocionarnos y diferenciarnos del resto para poder ser competitivos”, subraya este elaborador artesanal.

Las aplicaciones del dulce de boniato en pastelería son tan amplias como permita la imaginación. Tartas, empanadillas o relleno de dulces son algunas de las sugerencias pero hay muchas más. Para quienes menos se quieran complicar,

culinariamente hablando, solo o como acompañamiento de pan o queso tierno del país, este succulento producto puede ser el ideal para desayunos, meriendas o postres. Además al tener menos contenido de azúcar en su elaboración que otros dulces o mermeladas, su sabor es más suave por lo resulta más apetecible y saludable.

La batata es una fuente natural de potasio, contiene mucho betacaroteno (Vitamina A) es nutritiva y rica en antioxidantes. Sus hidratos de carbono de absorción lenta lo hacen especialmente recomendable para niños y personas que hacen mucha actividad física.