

Un éxito la 1ª subasta de Papa negra yema de huevo

Madrid Fusión 2018 ha sido el marco para realizar la primera subasta de un kilo de “Papa negra yema de huevo”, el ganador de la puja fue el conocido bodeguero Javier Moro, de la Bodega Emilio Moro, quien tuvo entre los rivales en esta primera subasta al no menos conocido chef Martín Berasategui.

El monto alcanzado en la puja llegó a 1.100 euros, pasando a la historia como la mejor venta de un kilo de este tubérculo, el dinero recaudado irá a la Asociación Corazón y Vida.

Cabe destacar lo especial que esta variedad de papa (que solo se cultiva en Los Andes y en Las Islas Canarias); se le conoce con este nombre debido a que dentro de sus características está el fuerte color amarillo en su carne, con una piel morada y de forma redonda.

De sabor dulce, consistencia poca arenosa, y un especial sabor cremoso a diferencia de otras variedades, particularidades por las que se ha originado su valor gastronómico y su más codiciado precio por cocineros de todo el mundo.



Papa Negra Yema de Huevo, una joya canaria

El kilo de papa subastada tuvo como origen la zona de Vilaflor en la isla de Tenerife, cultivada a una altura de más de 1.170 metros sobre el nivel del mar.

El presidente del [Cabildo de Tenerife](#), Carlos Alonso, que ha asistido a la subasta solidaria junto a los consejeros insulares de Agricultura, Ganadería y Pesca y Turismo, Jesús Morales y Alberto Bernabé, respectivamente, ha destacado la tradicional vinculación de la Isla con Madrid Fusión, donde el año pasado acudió como destino nacional invitado. “Tenerife ha sido pionera en la promoción de la gastronomía, que se ha convertido ya en un elemento de identidad reconocible tanto fuera como dentro de la Isla”, indicó el presidente insular.

“Creemos que esta es una excelente oportunidad para promocionar un producto de primera calidad como es nuestra papa que, además, es muy apreciada tanto por la población local como por los grandes chefs”, ha destacado el consejero Jesús Morales.