

Papa Negra ‘Yema de Huevo’

La papa negra ‘yema de huevo’ Es una de las variedades mas valiosas de las Papas Antiguas de Canarias.

Las denominadas hoy ‘[Papas Antiguas de Canarias](#)’, procedentes de Perú-Bolivia, son [papas](#) que llegaron al Archipiélago Canario recién descubierta América. Hay datos que señalan su presencia en el siglo XVI, pero es probable que se les conozca en las islas antes de 1567 que, es una de las fechas que se dan como firmes al existir un documento ante el notario Lorenzo Palenzuela que señala la partida en un navío holandés, desde el Puerto de Las Palmas, y con destino a Amberes.

Las condiciones orográficas, edafológicas y climáticas del archipiélago, junto con la tradición del cultivo y la experiencia de los agricultores hacen que las Papas Antiguas de Canarias presenten características diferenciadas.

El suelo volcánico, caracterizado por un adecuado equilibrio entre materia orgánica y elementos minerales de tipo basáltico, ha dado lugar a un producto único, con unas características peculiares que determinan una singular morfología.

Cualidades

La Papa Negra ‘Yema de Huevo’, de carne amarilla, es muy apreciada por su sabor y consistencia. Su distribución es amplia debido al auge comercial que ha adquirido en los últimos años y aunque se cultiva en ciertas localidades del sur y en las medianías entre La Esperanza y La Matanza; las zonas de mayor producción se reparten entre los municipios Tacoronte y Vilaflor.

La antigüedad de ellas se desconoce y tradicionalmente han sido cultivadas en Tenerife, es la variedad más valiosa de las Papas antiguas autóctonas de Canarias con D.O.P. Estas Joyas

de la Gastronomía han sido conservadas durante siglos en Tenerife, cultivadas y mimadas como un gran legado, generación tras generación.

De heroico puede describirse su cultivo. Judith Delgado Simon, quien se dedica a la siembra de las diferentes variedades de Papas Antiguas de Canarias de Icod del Alto, nos comenta que 'La Papa Yema de Huevo es la única variedad de las Papas Antiguas de Canarias que se germina en 20 días y tras su cultivo, debe permanecer 4 meses en tierra', a lo que añade, 'Esta variedad tan delicada no se debe regar porque pierde la materia seca'.

La papa en Tenerife es la protagonista de numerosas recetas en cualquiera de sus variedades, pero es la papa negra, una de las preferidas a la hora de cocinar papas arrugadas.