

Papa negra Canaria en subasta

Todas las iniciativas son buenas, sobre todo cuando se trata de impulsar nuestros productos, los cuales, es sabido y consabido la alta calidad en cada uno de ellos.

La papa negra yema de huevo siempre ha recibido todos los elogios de cada visitante que ha tenido la dicha de probarla, de muchos locales que siempre exclaman: "Esto en cualquier parte del mundo sería caviar", pues bien, parece que se encontrado el camino para lograr la buena reputación de las papas antiguas de Canarias.



Este año como novedad del [Cabildo de Tenerife](#), en el marco del congreso Madrid Fusión 2018, se hará la subasta, por primera vez, de la [Papa Negra Yema de Huevo](#), esto suena bien, muy bien y de buen y prometedor marketing para que so logré posicionar al producto con la etiqueta de calidad gourmet, para que, esto a su vez esto lleve el producto a poder comercializarse con parámetros económicos más acorde con productos de igual calidad gastronómica.

Desde el municipio de Vilaflor, en Tenerife, el cual cuenta con una cota de 1.170 metros de altitud, será la procedencia del kilo de papas negras a subastar. No olvidemos que el origen de la papa es de Suramérica, donde siempre se ha cultivado estos tubérculos en alturas por encima de los mil

quinientos metros sobre el nivel del mar.

El cultivo de papas, en zonas como Canarias, necesita que el cultivo tenga unos 18°C durante el lapso nocturno, lo que ubica su época de cultivo durante los meses fríos del año, para ser más exacto, el primer trimestre de cada año.

Otro detalle que cabe destacar en el cultivo de esta papa, para que se entienda el porqué de su alta calidad, es que se cultivan en jable (mineral volcánico parecido a la piedra pómez), el cual se usa como sustrato, permitiendo un ahorro de hasta un 75% del agua necesaria para el riego, además, al regarse el campo antes de la siembra, y debido a la fuerte exposición solar las temperaturas de los suelos, los que pueden llegar a unos máximos de temperatura que, sin la necesidad de usar cubiertas plásticas, alcanzan temperaturas totalmente letales para los organismos patógenos, y lo más importante sin que la tierra sufra ningún tipo de esterilización.



Lo que conocemos como “Papas Antiguas de Canarias”, son papas que llegaron al archipiélago al poco tiempo de ser descubierta

y conquistada América del Sur, y éstas, llegaron procedentes de Perú-Bolivia, es muy probable que se les conozca en las Islas Canarias desde el año de 1567, según datos encontrados.

Estos y otros muchos aspectos, son los que hacen que un producto como la Papa yema de huevo, pueda tener, no solo las mejores características organolépticas, sino un sabor único, potenciado en lo que a este tipo de tubérculo se refiere, son pocas papas que en el mundo puedan tener unas características tan especiales, y esto sin ningún tipo de cruce o injerto, tanto así que hay quienes ha llegado a llamarla “La Trufa Canaria”.

La subasta, de este kilo de “Papa Yema de Huevo” especialmente seleccionado por expertos canarios del sector, tendrá lugar el día 22 de enero, en el horario de la jornada inaugural de Madrid Fusión 2018. Importante para lograr el éxito con este tipo de acciones, es que se continúen haciendo año a año para poder lograr con estas iniciativas la real valorización de un producto con excelencia, como es la Papa Antigua de Canarias.