

10º Día de la Papa Borralla – Taborno, Anaga

AGENDA | 10º Día de la Papa Borralla – Taborno, Anaga

[@LaPapaBonita](#)

La Papa Borralla no es una simple variedad de papa. Es un tesoro agrícola, un símbolo del Macizo de Anaga y una muestra viva de cómo el sabor, la historia y la comunidad pueden convivir en un mismo plato. Por eso, cada año, Taborno le rinde homenaje en una jornada que mezcla tradición, cocina y territorio.

¿Dónde?

**Plaza de Taborno, Anaga – Reserva de la
Biosfera**

¿Cuándo?

Sábado 20 de septiembre de 2025

Desde las 10:00 hasta las 14:00 h

10º Día de la Papa Borralla

PLAZA DE
Taborno | SÁBADO
20 DE SEPTIEMBRE

PROGRAMACIÓN

10:00 - 13:00h

Intercambio de semillas tradicionales (Red Canaria de Semillas)

10:30 - 11:30h · Taller de bombas de semillas locales (Red Canaria de Semillas)

11:30 - 12:30h · Taller de Semilleros con variedades tradicionales (Red Canaria de Semillas)

11:30 - 13:30h

Taller de cocina tradicional: Borralla, raíz de Anaga

12:00 - 13:00 h

Actuación de la Parranda de Roque Negro, coincidiendo con llegada de los grupos de senderistas participantes en las actividades programadas en el **Anaga Biofest**.

13:00 - 14:00 h

Cierre con la actuación de la Parranda Malvasía de Taganana

A partir de las 13:30 h Degustación de Papa Borralla



Te animamos a utilizar la **línea 275** de TITSA para llegar a Taborno y disfrutar de la experiencia con calma y sin preocupaciones de aparcamiento. Consulta horarios y paradas en www.titsa.com



Organizan:



**Anaga
Biofest**

Colaboran:



ENTIDADES PATROCINADORAS ANAGA BIOFEST



¿Qué te espera?

Dentro del marco del Anaga Biofest, el “Día de la Papa Borralla” celebra su décima edición con una programación pensada para toda la familia, el público curioso y los amantes

de la [gastronomía](#) con raíces:

- 10:00 a 13:00 h – Intercambio de semillas tradicionales (Red Canaria de Semillas)
- 10:30 a 11:30 h – Taller de bombas de semillas locales
- 11:30 a 12:30 h – Taller de semilleros con variedades tradicionales
- 11:30 a 13:30 h – Taller de cocina tradicional: “Borralla, raíz de Anaga”
- 12:00 a 13:00 h – Actuación musical de la Parranda de Roque Negro
- 13:00 a 14:00 h – Cierre con la Parranda Malvasía de Taganana

Y desde las 13:30 h... ¡Degustación de Papa Borralla!

¿Cómo llegar?

Se recomienda el uso de la línea 275 de TITSA para subir con tranquilidad y evitar problemas de aparcamiento. Consulta horarios en www.titsa.com

Por qué no te lo puedes perder

La Papa Borralla es una variedad ancestral cultivada en las cumbres de Anaga, resistente, sabrosa y con una textura ideal para guisos y cocina tradicional. Eventos como este no solo celebran su sabor: ayudan a conservarla, a difundir su cultivo y a reunir a la comunidad en torno a un producto auténtico.



Un día para caminar, aprender, compartir y, sobre todo, saborear el paisaje de Anaga... mordisco a mordisco.

**Organiza: Anaga Biofest | Red Canaria de Semillas
| Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife**