



FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE

NOMBRE COMÚN: Papas

NOMBRE CIENTIFICO: *Solanum Tuberosum*

ORIGEN: Su origen se sitúa en América del Sur

VARIEDADES

Las variedades comerciales más cultivadas en Lanzarote son:

- King Edward
- Red Cara
- Cara
- Spunta
- Druid
- Picasso

Dentro de las variedades antiguas de Lanzarote se encuentran:

- Papa de evaristo
- Papa del ojo azul
- La de la tierra

CALENDARIO DE TEMPORADA

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
R	S	S	R		R	R		S			S
											R

S: siembra- R: recolección



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pocos productos agrícolas tienen tanta importancia en la gastronomía como la papa, considerada en todo el mundo como uno de los alimentos básicos e indispensables, debido a sus excelentes cualidades. También destaca la gran importancia que han tenido las papas antiguas de Lanzarote, las cuales presentan un excelente valor organoléptico y son consideradas como un manjar por los consumidores.

Estas papas ofrecen la posibilidad de ser empleada en diversas preparaciones culinarias que van desde las modestas cocinas familiares (papas arrugadas) hasta las más evolucionadas recetas de los grandes chef.

DESCRIPCIÓN BOTÁNICA

Se trata de una planta herbácea, de tallo erecto. Sus raíces son fibrosas y muy ramificadas. Las hojas son compuestas y presentan de 7 a 9 folíolos. Las flores están formadas por un único pistilo y cinco estambres. El color de la flor puede ser blanco, lila, moradas e incluso violetas, presentando distintas intensidades según el cultivar. Los tubérculos son tallos modificados que constituyen los principales órganos de almacenamiento.

En el mercado se pueden encontrar papas con diferentes formas, que van desde redondas hasta ovaladas; así como, con distintas coloraciones de piel (blanca, roja, amarilla), e incluso de su pulpa (blanca, amarilla).

CLIMA

Este cultivo se ha adaptado bien a las condiciones climatológicas de Lanzarote. La planta para obtener un adecuado desarrollo vegetativo, requiere de temperaturas comprendidas entre los 18 y 24°C.

SUELO

La papa se desarrolla mejor en terrenos francos (ni pesados, ni sueltos). Si la tierra es demasiado compacta o arcillosa no permite un crecimiento adecuado y los tubérculos se quedan pequeños. Se considera una planta moderadamente resistente a la salinidad.

Soporta perfectamente pH ácidos en torno a 5-5,6. Es conveniente evitar suelos alcalinos, porque se intensifican los ataques de sarna (*Streptomyces scabies*). Los terrenos en los que se

**FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE**

cultivan tradicionalmente la papas en Lanzarote se conocen como arenados y tienen un espesor de picón de aproximadamente 15 cm. El picón le proporciona al terreno una serie de ventajas, entre las que destacan: la reducción de la evaporación, evita la erosión y la escorrentía superficial.

PROPAGACIÓN

En Lanzarote, la propagación de la papa se realiza por medio del tubérculo, ya sea entero o un trozo de éste. Las papas de pequeño tamaño se plantan directamente y las de mayor tamaño se trocean en dos o tres yemas, procurando que los trozos resultantes no tengan un peso inferior a 35-40 gr.

Es importante desinfectar el cuchillo para evitar la transmisión de enfermedades de un tubérculo a otro. De las yemas que se encuentran en el interior de los ojos del tubérculo, nacen los conocidos “grelos”, que son los brotes que con el tiempo originaran una nueva planta.

PLANTACIÓN

En el momento de la plantación es conveniente que la papa esté desarrollando grelos por más de un ojo, para favorecer una emergencia rápida y uniforme. Para comenzar, se debe abrir en el terreno varios surcos con la azada y luego con ayuda del plantón se debe enterrar la papa, asegurándose de que éste quede enterrado en la tierra arcillosa. Luego se añade el abono y con una rastrilla se procede a tapar los surcos, de forma que la papa quede enterrada por la arena unos 5-6 cm.

El marco de plantación que se utiliza es de 0,4 x 0,60 m. Se suele emplear para un almu de tierra (1.141m²) aproximadamente 150-200 kg.de papa.

LABORES CULTURALES

- Aporcado: Esta labor consiste en amontonar la arena alrededor del cuello de la planta, para así evitar roturas de los tallos, provocado por la acción del viento. Además, permite que los tubérculos no queden expuestos a los rayos del sol (verdeo), así como al ataque de la polilla “Phthoimaea operculella”, (trasilla). Esta labor se deberá de realizar cuando la planta tenga una altura de 20 a 30 cm.
- Eliminación de malas hierbas: Su eliminación es fundamental para que no compitan

**FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE**

por el agua y los nutrientes del suelo. Esta labor se puede realizar de forma manual o con la ayuda de una escardilla. En el caso de utilizarse herbicidas, se recomienda que estén autorizados por el Ministerio de Agricultura.

RIEGO

Debido a la escasez de agua existente en la isla, se recomienda usar el sistema de riego por goteo, dado que esto conlleva a un importante ahorro de agua. Un aporte adecuado de agua durante el periodo de crecimiento es fundamental para optimizar la producción. Se debe procurar mantener el terreno húmedo para evitar el ataque de la polilla (tracilla), aunque no se debe exceder en la cantidad de agua que se aporte, sobre todo en fechas próximas a la recolección, ya que puede dar lugar a la aparición de la sarna (*Streptomyces scabies*).

FERTILIZACIÓN

El cultivo de la papa agradece una rica aportación de materia orgánica, ya que mejoran las condiciones físicas del suelo y permite un mejor desarrollo de los tubérculos. En cuanto a la aportación de los elementos nutritivos, es necesario tener en cuenta, que un alto nivel de nitrógeno puede favorecer el desarrollo de la parte aérea, retrasando la formación de los tubérculos, mientras que un aporte de fósforo favorecerá el desarrollo del sistema radicular y de la floración. También es necesario un aporte de potasio porque va a influir en el aumento del peso y del calibre de los tubérculos.

PLAGAS y ENFERMEDADES

Las principales plagas y enfermedades que atacan a los cultivos de papas en Lanzarote son:

- Mosca blanca (*Trialeurodes vaporariorum*)
- Araña roja (*Tetranychus urticae*)
- Tracilla (*Phthorimaea operculella*)
- Pulgón (*Aulacorthum solani*)
- Minador (*Liriomyza huidobrensis*)
- Mildiu (*Phytophthora infestans*)
- Alternaria (*Alternaria solani*)



- Sarna común (*Streptomyces scabies*)

Para un buen control de las plagas es conveniente tener el terreno siempre limpio de malas hierbas y de restos de cultivo (papas de risa), porque pueden ser refugios de las plagas. También es necesario realizar un aporcado alto, para evitar daños en los tubérculos. A la hora de realizar la siembra se debe usar semillas sanas (certificadas). Cuando se utilice fitosanitarios se recomienda alternar las materias activas para evitar la aparición de resistencia.

RECOLECCIÓN y PRODUCCIÓN

La recolección se efectuá a los 3-4 meses de cultivo, cuando los tubérculos están suficientemente maduros, lo que se detecta externamente porque las plantas se empiezan a secar. La recolección se hace manualmente con la ayuda de un pequeño escardillo, con la que nos ayudamos para retirar el picón y tirar de la rama y extraer las papas. La producción dependerá de las variedades que se utilice, la zona de cultivo, la climatología, la fertilización etc. De forma orientativa en Lanzarote se obtiene entre 8 y 15 Kg por cada kilo plantado.