

Las papas en los inicios del siglo XXI

Wladimiro Rodríguez Brito*

Durante esta semana pasada se han celebrado en Tenerife las III Jornadas Técnicas y Gastronómicas de las papas antiguas de Canarias, con un notable éxito de asistencia y participación. El objetivo fundamental que se pretende alcanzar con este evento es reafirmar el importante valor histórico, económico, paisajístico y gastronómico que este tubérculo ha tenido en el acontecer reciente de esta sociedad, desde el siglo XVI hasta ahora. Vinculado en un principio a la alimentación de las familias más desfavorecidas ha ido evolucionando hasta convertirse en un elemento imprescindible en cualquier despensa de las familias canarias, omnipresente en los platos más tradicionales de la cocina canaria y supervalorado en tiendas de delicadezas culinarias en Madrid o Berlín.

Las papas en Canarias aún constituyen un patrimonio cultural de gran arraigo entre nuestras gentes. No es casualidad que aún pervivan valiosas variedades andinas. Todo ello a pesar del evidente retroceso del sector agrario y de la aculturación urbana de nuestra sociedad. Es por ello que más allá de las coyunturas puntuales o nostálgicas, no debemos desaprovechar ninguna oportunidad para fortalecer y valorar la importancia de la papa canaria.

Asimismo, las tierras cultivadas de papa mantienen el poco paisaje agrario que nos queda en las medianías insulares. Asociadas a la viña se despliegan por amplias franjas, en el norte y sur de Tenerife, en los paisajes del jable que van desde su máximo exponente en Vilaflor o La Escalona, hasta Charco del Pino, Chimiche, continuando por Arico, Fasnía, Agache, Güímar o Arafo. Todos estos paisajes de bancales y terrazas que definen buena parte del paisaje de muchos municipios tinerfeños y de otras islas, fueron construidos con sudor, sacrificio e ilusión, a lo largo de muchas generaciones, se encuentran en peligro de desaparecer, por el cansancio y progresiva extinción de los campesinos. Los agricultores se encuentran en peligro de extinción por agotamiento, por la incomprensible e injusta comercialización, que les deja tras su esfuerzo 20 ó 30 céntimos/kilo ó 1 euro, en el mejor de los casos, si se trata de una variedad de color. Mientras que los consumidores adquirirán el fruto de su esfuerzo en las grandes superficies o supermercados multiplicado por cinco, sin aparente explicación que justifique esta desproporción. Llega un momento, lógico, en que el agricultor tira la toalla y se dedica a otra cosa. Sin embargo, lo normal sería que con un producto de tanta categoría y calidad el productor obtuviera el beneficio suficiente para mantener perfectamente su actividad. Este debe ser el objetivo de futuro del sector, su pervivencia a medio y largo plazo, no como un acto de fe. Es esta una asignatura pendiente para esta sociedad que debemos resolver en poco tiempo, por nuestro propio bien, por justicia y solidaridad con estas gentes para el futuro.

En este nuevo marco socioeconómico, cultural y gastronómico podemos mejorar aún más la comercialización y promoción de este producto señero de Canarias. Es obvio decir que todos nos sentimos orgullosos cuando ofrecemos a nuestros invitados o visitantes foráneos un plato de buenas papas arrugadas, de color (a ser posible). Es decir, que se han convertido en exquisiteces dignas de las mejores mesas de restaurantes de lujo. Es algo más que una "guarnición" o un mero acompañamiento, es un elemento con identidad y valor propio y así lo han reconocido nuestros mejores cocineros, como Ángel Machín y Carlos Gamonal, entre otros, con una impresionante variedad de formas y variedades de preparar y acompañar a nuestra papa.

Además de ese valor agrario existe también un valor humano, que tiene que ver con el esfuerzo que se ha desarrollado de forma ingente por gentes anónimas por la apuesta por una manera de hacer las cosas en nuestro campo, de producir localmente. Ese mensaje no llega hoy a los jóvenes, seguramente, por nuestros propios errores a la hora de comunicarles su importancia. El sistema actual de valores prima más lo de fuera, lo importado en oposición a lo propio, a lo único, a lo asociado a la tierra. Somos los más mayores los que aún conservamos esa óptica, pero el salto generacional se va alargando a medida que pasan los años. Esto explica que de las 20.000 hectáreas cultivadas en la década de los ochenta hoy apenas mantengamos 5.000, de las cuales 3.000 están en Tenerife. Además, en estos momentos, la papa atraviesa un difícil momento coyuntural. Al daño causado en años precedentes por la polilla guatemalteca se añade la ausencia de lluvias en esta primavera.

Sin ánimo de practicar chovinismos localistas de ningún tipo, en la cultura de las papas del país encontramos un complejo sistema de sostenibilidad alimenticia y paisajística. En ese sentido, quiero insistir en la necesidad de continuar el esfuerzo de toda la sociedad en apoyar la producción y consumo de nuestras papas, no sólo por su valor en euros sino también como parte importante de nuestro patrimonio histórico y cultural, como elemento mantenedor de un paisaje agrario, que sin ellas se convertiría en asfalto y cemento, o en eriales.

*** Consejero de Medio Ambiente y Paisaje del Cabildo Insular de Tenerife**