El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 175 - Año 2018 - 14 de enero

Carlos Alonso (i) con el chef Mitsuharu "Micha" Tsumura (c) y Jesús Morales Martínez.

Detalle de nuestra antigua y exquisita Papa Negra Yema Huevo.

Domingo Ríos, uno de los expertos mundiales en papas.

¿CUÁNTO VALE 1 KILO DE PAPA NEGRA?

¿Cuándo fue la última vez que compró usted un kilo de Papas Antiguas de Canarias, más concretamente de Tenerife y para ser más exactos un kilo de papa negra? Igual ha hecho el absurdo comentario de "¡cuestan un ojo de la cara!"... ¿Sabía usted que hace unos meses en Tenerife, el crítico gastronómico y presidente del congreso MadridFusión, **José Carlos Capel**, nos habló de unas "patatas" que, con el nombre de "Las Bonnotte" se cultivan en Noirmoutier, una isla de la costa francesa en el Atlántico, se fertilizan con algas marinas, se publicitan como un producto extra gourmet y se venden como "las más caras del mundo, llegando a costar entre 300 y 500 euros el kilo? Pero, si a nuestras Papas Antiguas de Tenerife le damos el valor que de verdad encierran por su historia, variedad, dificultad de cultivo, escasez de producción y calidad en su sabor... ¿Cuánto vale de verdad un kilo de nuestra papa negra?

APUESTA POR LA NEGRA YEMA DE HUEVO

Gracias a una interesante y exitosa iniciativa respaldada por el **Fernando Clavijo** y **Narvay Quintero** (presidente y consejero de Agricultura, respectivamente, del Gobierno de Canarias), y de **Carlos Alonso** y **Jesús Morales** (homólogos en el Cabildo de Tenerife), Tenerife fue el pasado mes de octubre sede del I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, un evento histórico que, si Dios quiere (y hay financiación) se repetirá cada dos años). Al mismo asistieron relevantes cocineros locales, nacionales e internacionales, que, juntos, sumaban más de 35 estrellas Michelin. En dicho Foro se le dieron para probar y trabajar más de una doccena de variedades de nuestras papas antiguas de Tenerife, acogidas a la D.O. Papas Antiguas de Canarias (la primera y única de este tipo y producto reconocida en la Unión Europea). Los cocineros hablaron maravillas de todas, pero apostaron por la Negra Yema de Huevo.

Y... ¿CUÁNTO PUEDE LLEGAR A VALER?

Uno de ellos muy especial, el peruano **Mitsuharu Tsumura**, que esta considerado el mejor chef de Sudamérica y entre los 10 mejores del mundo. El amigo **"Micha"** conocedor de las propias papas del Perú (donde hay más de 3.000 variedades) no dudó en calificar a nuestra Papa Negra Yema de Huevo como de las mejores del planeta. Con respeto a las "Bonnotte" francesas, a todas las variedades peruanas y hasta la "pataca gallega" en Galicia... ¿Qué valor tienen nuestran papas Antiguas de Canarias y cuánto puede llegar a valer un kilo de Papa Negra Yema Huevo?

Victoriano Ríos (Q.e.p.d.) un ejemplo de firme apuesta por una Canarias unida.

SUBASTA HISTÓRICA EN MADRIDFUSIÓN

A partir de la exitosa experiencia del Foro y con el respaldo de **Carlos Alonso**, el consejero de Agricultura del Cabildo de Tenerife, **Jesús Morales,** ha puesto en marcha una atractiva iniciativa que se hará realidad a las 17:00 horas del próximo lunes, día 22 de enero, en la jornada inaugural de la cumbre gastronómica internacional MadridFusión 2018. A esa hora, se subastará con fines benéficos un kilo de papas antiguas de Tenerife de la más alta calidad y exclusividad. El doctor ingeniero agrónomo, **Domingo Ríos Mesa**, jefe de Servicio de Agricultura del Cabildo de Tenerife y uno de los máximos expertos mundiales en patas del mundo (pertenece al Centro Internacional de la Papa de Perú) ha hablado con bastantes cosecheros y expertos, para, dada la fecha en las que estamos, elegir el "mejor kilo".

DE VILAFLOR Y CULTIVADA A 1.170 METROS

La maravilla a subastar será un kilo de Papa Negra de Tenerife de la variedad Yema Huevo, cultivada en la zona de El Pozo (municipio de Vilaflor) a 1.170 metros sobre el nivel del mar (la zona de cultivo de papas más alta de España, donde se llegan a cultivar hasta los 1.600 de altitud) por el agricultor **Miguel Ángel Delgado Dorta**. Fueron cultivadas en jable segun las técnicas tradicionales usadas en Vilaflor y cosechadas el pasado 15 de diciembre de 2017. La siembra fue mecanizada con un marco de 38-40 cm. entre surcos, y 20-25 cm. entre papas. Se realizó el minado, siempre que hubo suficiente agua, y se regaron por grandes aspersores. Toda la maquinaria para la siembra y recolección ha sido construida y adaptada por especialistas de la zona como **León Delgado**, de la Cerrajería León, y **Jesús Manuel Miranda**, de Soldaduras Miranda, ambos expertos locales en maquinaria agrícola. Sin duda, todo un lujo. Y ahora, a esperar la subasta... ¿Quién da más?

UN HASTA SIEMPRE A VICTORIANO RÍOS

Un tremendo gripazo me impidió hace unos días despedir como quería y me hubise gustado a un buen amigo, magnífico médico, ejemplar político y mejor persona. Para mi (y creo que para muchos) **Victoriano Ríos Pérez** (Q.e.p.d.) fue y seguirá siendo un ejemplo de político que tenía a su tierra y su gente por encima de su propio partido político y de su interés personal. Recuerdo cómo en "nuestra" Punta del Hidalgo, mirando al mar desde el restaurante "La Caseta" me contaba su idea de una Canarias unida, un partido nacionalista moderado, aglutinador de voluntades, y un consolidado grupo parlamentario canario en Madrid que recordase en el Congreso y en el Senado (sin victimismo y sin mendigar) la realidad de un territorio alejado y fragmentado. También **Victoriano Ríos,** creo que junto con los recordados **Manuel Alemán** (PSOE) y **Miguel Ángel Barbuzano**, sugirió la teoría de "los vasos comunicantes" para que el Gobierno de Canarias (condenado a gobernar en coaliciones) repartiese los cargos entre los partidos gobernantes y que las consejerías no fuesen compartimentos estancos del mismo "color político" desde el consejero al conserje. Desde mi personal y profundo afecto y respeto a **Victoriano Ríos**, creo que el mejor homenaje a su persona y trayectoria, sería lograr (con inteligencia, humildad y generosidad) la necesaria unidad del mejor nacionalismo canario

josecarlosmarrero@elcotarro.com