



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

DOMINGO, 2 DE SEPTIEMBRE DE 2018

CANARIAS NOTICIAS

LA III FERIA DEL MANGO Y AGUACATE DE VERANO DE MOGÁN SE CONSOLIDA CON MÁS DE 5.000 ASISTENTES

Esta edición contó con casi una veintena de agricultores del municipio que pusieron a la venta 5.000 kilos de mangos y 500 kilos de aguacates



Más de 5.000 personas han asistido este domingo, 2 de septiembre, a la III Feria del Mango y Aguacate de Verano, celebrada en la Plaza de las Gañanías de Playa de Mogán. Esta edición contó con casi una veintena de agricultores del municipio que pusieron a la venta 5.000 kilos de mangos y 500 kilos de aguacates de verano de primera calidad. Los asistentes también pudieron disfrutar de elaboraciones gastronómicas y puestos de artesanía.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El acto inaugural celebrado a las 11:00 horas de mañana, poco después de la apertura al público de la Feria, contó con la alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, el concejal delegado en materia de Desarrollo Rural, Ernesto Hernández, el director del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, Juan Francisco Padrón, y del director de Arguineguín de la entidad patrocinadora del evento, Caja Siete, Federico Hernández, así como varios representantes del equipo de Gobierno local.

Bueno comenzó agradeciendo la participación de casi una veintena de agricultores de Mogán, que “hoy aquí exhiben sus mejoras galas con los productos cultivados en el municipio”. Este año las rachas de calima en invierno y las bajas temperaturas han contribuido a que la producción del aguacate de verano, que ya de por sí es una variedad más delicada y escasa, haya tenido una presencia menor, pero los visitantes de esta tercera Feria han podido adquirir y degustar variedades más tempranas del mango como son Tommy Atkim, Keith, Valencia Pride, Mum, Tolbert o Glem, además de otros productos como pitayas, limones, higos, papayas, granadas, guanábana o maracuyá.

La alcaldesa, que señaló cómo este evento contribuye a “dinamizar la economía local”, quiso destacar la mejora realizada en las infraestructuras donde se ha desarrollado. Por primera vez ha dotado de al menos “1.000 metros cuadrados de sombra tanto a los puestos como a los que los visitamos para que el recorrido sea más cómodo durante estas horas de sol”.

Por su parte, el concejal Hernández, manifestó su satisfacción con la Feria “que se ha consolidado y tiene como objetivo poner en valor uno de los principales valores de este municipio, la agricultura”.

El acto de bienvenida concluyó con la entrega de reconocimientos en señal de agradecimiento por su colaboración con el evento al Gobierno de Canarias y a la entidad financiera Caja Siete.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Venta, gastronomía y artesanía

Una gran carpa albergó las diferentes áreas en las que se encontraban los puestos de agricultores y productores del municipio. Por otro lado se situó el área gastronómica que contó con locales y bares de restauración que ofrecieron una variada oferta de creaciones. Como no podía ser de otra forma, incluían a los productos estrella del fin de semana moganero, el mango y el aguacate, que hicieron la delicia de los presentes.

Destacar la participación, al igual que hicieron hace unas semanas en la II Feria del Atún de Mogán, de los alumnos del Programa de Formación en Alternancia para el Empleo en Servicios de Bar y Cafetería, que sorprendieron a los presentes con una extensa oferta culinaria.

También se pusieron a la venta productos artesanales como el pan, el queso, mermeladas, vino, cervezas o el aceite, y en esta edición se integró a los artesanos del municipio, de forma que los presentes pudieron pasear entre puestos de trajes canarios bordados, perlas, jabones, velas y cremas (algunas de mango), ganchillo, abanicos y cajas personalizadas, bisuterías realizadas con material orgánico, marroquinería, juguetes o chuchillos canarios, entre otros.

Éxito de participación

La III Feria del Mango y del Aguacate de Mogán ha atraído a más de 5.000 personas hasta la Playa de Mogán venidos desde varios puntos de Gran Canaria, aunque también los turistas se acercaron hasta la Plaza de las Gañanías para disfrutar de una jornada diferente y conocer la calidad de los productos locales. Los 500 kilos de aguacate y los 5.000 kilos de mango lograron venderse en el transcurso de la Feria.

Para facilitar el acceso a la Feria el Ayuntamiento de Mogán habilitó varias parcelas de aparcamientos gratuitos situadas a lo largo del barranco de Mogán, una de ellas junto al campo de fútbol, otra junto al centro comercial y el supermercado Hiperdino, y la última en el propio barranco frente a la estación de guaguas de Global.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS 7

GRAN ÉXITO DE LA FERIA DEL MANGO Y AGUACATE

Más de 5.000 personas han asistido este domingo, 2 de septiembre, a la III Feria del Mango y Aguacate de Verano, celebrada en la Plaza de las Gañanías de Playa de Mogán. Esta edición contó con casi una veintena de agricultores del municipio que pusieron a la venta 5.000 kilos de mangos y 500 kilos de aguacates de verano de primera calidad. Los asistentes también pudieron disfrutar de elaboraciones gastronómicas y puestos de artesanía



La III Feria del Mango y del Aguacate de Mogán ha atraído a más de 5.000 personas hasta la Playa de Mogán venidos desde varios puntos de Gran Canaria, aunque también los turistas se acercaron hasta la Plaza de las Gañanías para disfrutar de una jornada diferente y conocer la calidad de los productos locales. Los 500 kilos de aguacate y los 5.000 kilos de mango lograron venderse en el transcurso de la Feria.

Para facilitar el acceso a la Feria el Ayuntamiento de Mogán habilitó varias parcelas de aparcamientos gratuitos situadas a lo largo del barranco de Mogán, una de ellas junto al campo de fútbol, otra junto



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

al centro comercial y el supermercado Hiperdino, y la última en el propio barranco frente a la estación de guaguas de Global.

Venta, gastronomía y artesanía

Una gran carpa albergó las diferentes áreas en las que se encontraban los puestos de agricultores y productores del municipio. Por otro lado se situó el área gastronómica que contó con locales y bares de restauración que ofrecieron una variada oferta de creaciones. Como no podía ser de otra forma, incluían a los productos estrella del fin de semana moganero, el mango y el aguacate, que hicieron la delicia de los presentes.

Es importante destacar la participación, al igual que hicieron hace unas semanas en la II Feria del Atún de Mogán, de los alumnos del Programa de Formación en Alternancia para el Empleo en Servicios de Bar y Cafetería, que sorprendieron a los presentes con una extensa oferta culinaria.

También se pusieron a la venta productos artesanales como el pan, el queso, mermeladas, vino, cervezas o el aceite, y en esta edición se integró a los artesanos del municipio, de forma que los presentes pudieron pasear entre puestos de trajes canarios bordados, perlas, jabones, velas y cremas (algunas de mango), ganchillo, abanicos y cajas personalizadas, bisuterías realizadas con material orgánico, marroquinería, juguetes o chuchillos canarios, entre otros.

Producto local

El acto inaugural celebrado a las 11:00 horas de mañana, poco después de la apertura al público de la Feria, contó con la alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, el concejal delegado en materia de Desarrollo Rural, Ernesto Hernández, el director del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, Juan Francisco Padrón, y del director de Arguineguín de la entidad patrocinadora del evento, Caja Siete, Federico Hernández, así como varios representantes del equipo de Gobierno local.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Bueno comenzó agradeciendo la participación de casi una veintena de agricultores de Mogán, que “hoy aquí exhiben sus mejoras galas con los productos cultivados en el municipio”. Este año las rachas de calima en invierno y las bajas temperaturas han contribuido a que la producción del aguacate de verano, que ya de por sí es una variedad más delicada y escasa, haya tenido una presencia menor, pero los visitantes de esta tercera Feria han podido adquirir y degustar variedades más tempranas del mango como son Tommy Atkim, Keith, Valencia Pride, Mum, Tolbert o Glem, además de otros productos como pitayas, limones, higos, papayas, granadas, guanábana o maracuyá.

La alcaldesa, que señaló cómo este evento contribuye a “dinamizar la economía local”, quiso destacar la mejora realizada en las infraestructuras donde se ha desarrollado. Por primera vez ha dotado de al menos “1.000 metros cuadrados de sombra tanto a los puestos como a los que los visitamos para que el recorrido sea más cómodo durante estas horas de sol”.

Por su parte, el concejal Hernández, manifestó su satisfacción con la Feria “que se ha consolidado y tiene como objetivo poner en valor uno de los principales valores de este municipio, la agricultura”.

El acto de bienvenida concluyó con la entrega de reconocimientos en señal de agradecimiento por su colaboración con el evento al Gobierno de Canarias y a la entidad financiera Caja Siete.

EL DÍA.ES

VIBOTEN YA VE MÁS CERCA LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ÚNICA

Enrique Alfonso asegura que "somos la antesala de la Denominación de Origen de Tenerife, que ya está solicitada a través del ICCA y que el Gobierno canario elevará a Europa"



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



El presidente de la Asociación de Bodegueros y Viticultores de Tenerife (Viboten), Enrique Alfonso, también representante de la bodega Altos de Trevejos, se muestra satisfecho de que con solo dos años "esta asociación, constituida de manera libre y voluntaria, representa al 70% del sector en volumen y producción. Lo que pretende unir al sector y encauzar un proyecto de futuro coherente".

Admite que el sector primario "es complejo, delicado y muy personal", pero defiende que las trabas "cada vez son menos". Alfonso sostiene que "tenemos que dar un paso adelante, incorporar a gente nueva y equilibrar la sabiduría del pasado y la evolución, crear un proyecto entre todos".

Enrique Alfonso defiende que "Viboten es la antesala de la Denominación de Origen Tenerife, que ya está solicitada a través del ICCA y que el Gobierno de Canarias tendrá que elevar a Europa. Esos trámites están en proceso. El sector, a través de Viboten, está de acuerdo. Todos los consejos reguladores, salvo Icoden-Daute- Isora, están a favor de esta medida. Me encantaría que pudiésemos



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

entender que esto es un buen proyecto para Tenerife y para todos. Desde luego, no es malo para ninguno. Si alguien tiene algún problema, que lo presente y se valorará para intentar resolverlo, pero los problemas del pasado no son los del futuro".

El presidente de Viboten es claro al indicar que con la denominación de origen única "se gana en gestión, trabajo conjunto para promoción y, sobre todo, permite liderar estrategias de cara al campo y trabajar mejor con el viñedo. La idea es que los cinco consejos reguladores sigan existiendo manteniendo su identidad, pero canalizados en una estrategia de trabajo común, incluyendo la labor de los técnicos. Los consejos por separado no tienen mucho futuro".

Ante las deficiencias existentes en materia de comercialización, aboga por trabajar "en una estrategia conjunta, aunque luego cada bodega puede hacer lo que quiera si le va bien, pero hay muchas que están a medio camino de la profesionalización o no saben cómo llegar a los mercados". Pone los ejemplos de las dos galerías del vino realizadas en el Norte y en un hotel del Sur. "Se trata de la puesta en valor de los vinos de todas las denominaciones de origen de manera gratuita, de poner en contacto al productor con los hoteleros y restauradores. Han resultado exitosas con la asistencia de más de 150 referencias de vinos de Tenerife".

El residente de Viboten resalta el potencial de los caldos tinerfeños para exportar, "porque somos únicos en el mundo. Hay bodegas que lo están aprovechando y hay varias que lo hacen con mucho éxito internacional. Eso es bueno porque a esa llamada acuden otros especialistas que vienen a la Isla a ver qué está ocurriendo. Puede que no tengamos capacidad para exportar un gran porcentaje, pero el retorno mediático hace que el mercado acepte que estos vinos son buenos de verdad. Los buenos vinos de Tenerife están triunfando en el mercado".

Pero hay un capítulo en el que el sector debe profundizar. "Si entran catorce millones de turistas al año a Canarias y la mitad elige Tenerife y no les vendemos el vino, algo estará ocurriendo. Si



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

variamos y cambiamos eso, nuestros vinos se venderían a buen precio a quienes llegan y los prueban".

Otro caballo de batalla eterno es el de las ayudas, "deficitarias en comparación con otros productos. El viñedo es el cultivo que ocupa más hectáreas en Canarias y en Tenerife con diferencia, ajardina el paisaje, contribuye a equilibrar el ecosistema, es un producto turístico y es complementario. De cara al futuro se tienen que mejorar esas ayudas para que el viticultor pueda mantener eso de manera digna. Los viticultores son unos héroes, porque, al final, son unos jardineros gratuitos".

Aunque la superficie cultivada haya decrecido durante varios años, "por abandono y porque el cultivo se sustituyó por el aguacate u otros productos de moda, lo cierto es que en los últimos años hay más gente que se está dedicando a esto, porque, a medio o largo plazo, es un producto bonito que puede ser rentable. Son proyectos muy ilusionantes y pasionales. Hay que potenciar ese relevo generacional con ilusión y en tiempo", indica Enrique Alfonso.

RTVC

LA FERIA DEL AGUACATE DE MOGÁN AGOTA SUS 500 KILOS EN MENOS DE UNA HORA

La cosecha de mango se amplía este año, con más kilos y variedades. Sin embargo la del aguacate termina siendo insuficiente para los miles de asistentes

El Puerto de Mogán ha acogido la tercera Feria del Mango y Aguacate de Verano. Las más de cinco mil personas que se acercaron pudieron conocer de primera mano la calidad de estos cultivos además de sus diferentes variedades.

En total se han colocado 19 puestos ubicados en la Plaza de las Gañanías del Puerto de Mogán. Este año el mango aumentó su



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

presencia con más variedad en su oferta. La producción del aguate, sin embargo, bajó esta temporada, por lo que los 500 kilos que llevaron a la feria se agotaron en la primera hora.



Una feria que no defrauda a todo el que la visita

Este año, además, la feria también contó con una muestra y venta de productos de artesanía elaborados por especialistas de Mogán.