



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

## **MIÉRCOLES, 28 DE AGOSTO DE 2019**

### **EL DÍA.ES**

#### **MARTÍN CONSTATA EN LA ABEJERA LAS DISCREPANCIAS ENTRE LOS VENDEDORES**

El concejal visitó ayer por sorpresa la instalación, ubicada en el barrio de García Escámez, para conocer las quejas expuestas por algunos dueños de puestos



El Consistorio analiza ya los pliegos de la concesión

El concejal de Servicios Públicos de Santa Cruz, José Ángel Martín, constató ayer las discrepancias que existe entre los pocos propietarios de puestos que aún desarrollan su actividad en el Mercado de La Abejera, en el barrio de García Escámez.

En una visita sorpresa que hizo a la instalación, Martín habló con varios vendedores de la recova y recogió sus quejas, después de que se hicieran públicos los enfrentamientos que existen entre ellos.

El último, según recogió ayer El Día, se produjo el pasado domingo, cuando el dueño de la churrería se vio obligado a llamar a la Policía Local de la capital al quedarse encerrado en las instalaciones, ante la



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

negativa de las encargadas de cerrar el mercado de prolongar el horario de cierre para limpiar el local.

Según expuso Martín a este periódico, esta misma semana se reunirá con el adjudicatario de la concesión la empresa Alvenri Mercados S.L., para analizar la situación de esta recova.

Paralelamente, el concejal había avanzado este lunes que los técnicos municipales revisan ya el expediente de la concesión administrativa de La Abejera, ante la posibilidad de que se puedan estar produciendo incumplimientos importantes del pliego.

El edil indicó que, como con cualquier otra concesión, si existieran causas para revocarla, al Ayuntamiento "no le va a temblar el pulso" en hacerlo. "Las cláusulas están para cumplirlas. Si no se hace y se está incurrido en una causa de revocación, se seguirá el procedimiento que toque", dijo.

En esta línea, José Ángel Martín recalcó ayer que "no puede ser" que una instalación como esta se enfrente a los problemas actuales, por lo que necesita que se le dé un impulso.

El inmueble original del Mercado de La Abejera, que data del año 1897, fue sometido a un exhaustivo proceso de rehabilitación por parte del Ayuntamiento de la capital, en el que se invirtieron casi 600.000 euros. Su explotación fue otorgada, tras un concurso público, a la empresa Alvenri Mercados S.L., la única que participó en la licitación y que debe abonar al consistorio un canon anual de 7.800 euros.

#### Un mercado de abasto

La intención era que La Abejera funcionara, principalmente, como un mercado de abasto. Cuando abrió sus puertas contaba, entre otros puestos, con una frutería, una charcutería, una carnicería, una pescadería, un bar-cafetería, una tienda de quesos, un puesto de producto congelados, una tabaquería, una tienda de exquisiteces, una tienda de comida para llevar y una floristería.

En la actualidad, muchos de estos negocios han desaparecido y los propietarios de los que quedan mantienen serias discrepancias entre ellos a cuenta del modelo de gestión.



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

### **ROBAN AGUACATES DE UNA FINCA**

Al detectar que el origen de estos robos siempre es la posterior venta ilegal de dichos frutos, se realizaron inspecciones en uno de los mercados de productos agroalimentarios de las Palmas de Gran Canaria

El Equipo Roca perteneciente a la Comandancia de La Guardia Civil de Las Palmas, ha procedido entre los días 25 de julio y 03 de agosto a la detención de dos personas, la primera de iniciales A.H.R. de 55 años de edad y la segunda de iniciales A.R.C. de 41 años de edad como presuntos autores de varios robos con fuerza cometidos en dos fincas agrícolas de medianías de Gran Canaria.

#### Inicio de las investigaciones

La investigación se inició a raíz de la denuncia presentadas en dependencias de la Guardia Civil de San Mateo en la que se comunicaban inicialmente tres robos con fuerza llevados a cabo el pasado mes de junio y principio de julio del presente año, en una finca agrícola de la localidad de Santa Brígida en la que sustrajeron aproximadamente unos 300 kilogramos de aguacates ocasionando daños en el sistema de seguridad de la finca.



Por otro lado, de manera paralela la Guardia Civil tuvo conocimiento a través de la colaboración realizada con agentes de la Policía Municipal de Santa Brígida, de otro delito de robo con fuerza en el mismo en el



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

municipio por la sustracción de una gran cantidad de frutas, entre otras aguacates y limones a la que presuntamente accedieron mediante el forzamiento de las puertas de acceso a la finca.

#### Inspecciones posteriores

Realizadas dichas detenciones, el Equipo Roca de la Guardia Civil pudo comprobar como el destino del género sustraído era para la venta ilegal por ese motivo se realizó dicha inspección en colaboración SEPRONA de la Comandancia de Las Palmas, Patrulla Fiscal (PAFIF) de la Compañía de Santa María de Guía, el Grupo de Intervención Rápida (GIR) de Vecindario en coordinación con un componente de la Inspección provincial de trabajo.

Estas inspecciones dieron como resultado la formalización de 25 denuncias administrativas al comprobar los agentes que la procedencia detallada en la documentación no se correspondía con la del género, además de carecer de registro sanitario y facturación de los mismos.

La Guardia Civil incautó diversa documentación de facturación para su comprobación y origen, inmovilizando para realizar las comprobaciones oportunas unos 122 kilogramos de aguacates y 140 Kilos de otras frutas al desconocer la procedencia de los mismos e incumplir diferentes disposiciones relacionados con la normativa de etiquetado.

El Equipo Roca continúa con las investigaciones para detectar los comercios o locales que están adquiriendo aguacates o frutas de origen ilícito, lo cual supone un delito de receptación, además de que continúen esos robos y un posible riesgo de salud pública, al estar muchos de esos frutos tratados con productos fitosanitarios y no respetarse el tiempo prudencial suficiente para que se desprenda de los mismos.

Los detenidos, han sido puestos a disposición judicial en unión de las diligencias practicadas en los correspondientes juzgados en funciones de Guardia de Las Palmas de Gran Canaria.

#### **CC DEMANDA EXPLICACIONES SOBRE EL 'BREXIT'**

La diputada palmera de CC Guadalupe González Taño ha pedido en el Congreso que el Gobierno en funciones explique las medidas que va a adoptar ante las graves repercusiones que el brexit puede tener sobre la exportación de tomates y pepinos, la llegada de turistas británicos o la situación de la compañía Iberia, de capital británico.



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 31 de octubre, el Reino Unido abandonará la UE, con o sin acuerdo. Y desde sectores estratégicos para Canarias se sigue esperando por medidas concretas", afirma Taño.

## LA PROVINCIA

### **LA FERIA DEL MANGO Y AGUACATE OFRECERÁ 8.000 KILOS DE PRODUCTOS**

La plaza de Las Gañanías de Playa de Mogán acoge la cuarta edición de este evento el próximo domingo



El municipio de Mogán celebrará la IV Feria del Mango y el Aguacate de Verano el próximo domingo, 1 de septiembre, en la Plaza de Las Gañanías de Playa de Mogán, cuya edición incluirá una amplia oferta en variedades del mango debido a las condiciones climáticas que han permitido obtener una buena cosecha.

La cuarta Feria del Mango y el Aguacate de verano de Mogán ha sido presentada este martes en la Cofradía de Pescadores de Puerto de Mogán por el concejal delegado en materia de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Ernesto Hernández, quien estuvo acompañado del director



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

en Arguineguín de la entidad patrocinadora Caja Siete, Federico Hernández.

Hernández ha señalado que las condiciones climáticas han posibilitado que en esta ocasión, los visitantes de esta cuarta Feria podrán encontrar una gran oferta de mango debido a que las condiciones han permitido contar con una amplia cosecha de este fruto. Con respecto al aguacate de verano, ha señalado que "la producción es menor porque esta variedad se produce en cantidades más reducidas". No obstante, asegura que "se podrá disfrutar de la variedad única de Mogán, el aguacate berruga", ha indicado el edil.

La Feria, añadió, "ya lo consideramos consolidado, pone en valor el sector primario de Mogán". Un evento en el que se contará con unos 7.000 kilos de mango para vender y se contará con unos 20 agricultores del municipio, con precios de entre 1,50 y 2 euros, "coste asequible gracias a la elevada producción", agregó el concejal. En el caso de los aguacates, se pondrá a la venta una cantidad en torno a los mil kilos, "algo superior a la del año anterior". El precio de venta estará en torno a los cinco euros.

El evento, que se desarrollará desde las 10:00 hasta las 13:00 horas, tendrá un formato agrícola y contará con un total de 20 puestos donde se podrá conocer de primera mano la realidad, calidad e importancia de los cultivos de mango y aguacate de verano de Mogán. Entre los stands ha destacado el caso de la Cooperativa Agrícola de Mogán, "que representa a una agrupación de agricultores y productores del municipio". Una celebración que estará amenizada por la Parranda El Mejunje.

La III Feria del Mango y Aguacate de Verano también contará con una veintena de puestos que mostrarán y venderán productos de artesanía elaborados por artesanos del municipio y de toda Gran Canaria, así como con espacios de venta de otros frutos producidos en el municipio como pitayas, limones, limas, papayas o tunos. Otra zona que estará incluida será el área gastronómica, donde los visitantes podrán degustar diferentes tapas y pinchos elaborados a base del aguacate y el mango, como dulces, zumos, crepes, helados o cerveza. En esta ocasión, además, se contará con una gran novedad, la presentación y posibilidad de degustación de un vino elaborado con mango. Para ello, se contará con la colaboración de restauradores y profesionales del sector de Mogán con puestos que incluirán helados artesanales, zumos, panes, crepes o guarapo de caña.



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

### Noche de Vinos y tapas

Como evento previo a la Feria, el Ayuntamiento de Mogán organiza un año más la Noche de Vinos y Tapas el viernes 30 de agosto, a partir de las 21.00 horas, en la plaza de Las Gañanías en Playa de Mogán.

En el evento participarán cinco bodegas de toda la isla de Gran Canaria que darán a conocer sus caldos, junto a la participación de varios restaurantes y bares del municipio en apoyo a la Feria del Mango y el Aguacate de Verano. Así, elaborarán degustaciones a base de estos productos y también darán a conocer la gastronomía local.

## CANARIAS7

### **LA VENDIMIA TOCA A SU FIN Y LLEGARÁ A SUPERAR LOS 2,5 MILLONES DE KILOS**

Las bodegas ultiman la cosecha de las variedades de moscatel y diego, de una campaña que se espera pueda cerrarse sobre mediados de septiembre

La vendimia de este año se aproxima ya a su fin y se espera que finalmente pueda alcanzar los 2,5 millones de kilos, aunque los más optimistas auguran que podría incluso llegar a los 2,6 millones de kilos de uva.

Hasta el día de ayer, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen tenía contabilizada una entrada en bodegas de 2.356.000 kilos de uva en cifras redondas, (1,8 de uva malvasía), a falta de que entre esta semana y la próxima se empiece con la cosecha de las variedades de moscatel y diego, para dar por concluida la campaña de recolección de este año, a más tardar, dependiendo de las fincas y del grado de maduración de la uva, entre la primera y la segunda semana de septiembre venidero.

Hasta esta semana casi todas las bodegas habían finalizado la cosecha de uva negra, con excepción de Los Bermejós; y a la vista de las expectativas y de cómo están las parras, de forma genérica se estima que la producción actual de 2,3 millones no suba mucho más de los 2,5 millones, dado que este año parece que no habrá mucha uva moscatel y diego, según los técnicos Consejo Regulador consultados ayer.



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



Con estas cifras, la campaña de este año se cerrará con una buena producción, aunque claramente por debajo de la del pasado año, que estuvo muy cerca de llegar a los 4 millones de kilos, si se suma lo recogido por las pequeñas bodegas artesanales y productores privados, que no están incluidos en el Consejo Regulador y que, por lo tanto, no se contabilizan oficialmente.

En cuanto a la calidad de la uva, tanto desde el propio Consejo, como de los viticultores y bodegas consultadas, se espera que alcance un gran nivel, dado que la maduración ha sido muy progresiva, no se ha visto acelerada por los grandes calores y las altas temperaturas de olas de calor vividas otros años y ha madurado lentamente, lo que hace pensar que los caldos que vengan puedan ser excelentes, señala Víctor Díaz, nuevo presidente del Consejo Regulador y dueño de Bodegas Vulcano.

Todo ello a pesar de una gran sequía, donde apenas ha llovido en todo el año, y es precisamente esta escasez de agua la que ha propiciado que la producción no haya alcanzado las cifras récord del pasado ejercicio. No obstante, el sector se muestra muy satisfecho porque la uva ha entrado generalmente muy sana.



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

## **OFRECEN VALES DE SUS PRODUCTOS A CAMBIO DE AYUDA POR EL INCENDIO**

Los ganaderos Tania Rivero y Francisco Santana del Cortijo de Galeote, Gáldar, lanzan una iniciativa en forma de vales de comida a todos aquellos que colaboren con ellos hasta que lleguen las subvenciones del Cabildo.

Estos dos jóvenes ganaderos perdieron una buena parte de sus medios tras el incendio del pasado 17 de agosto, «arrasó con parte de nuestro medio de vida. Por suerte, logramos salvar a nuestro ganado y el cultivo no quedó del todo destruido, aunque sí todas las tuberías de riego».

Desde ayer su familia y amigos piden ayuda para superar el imprevisto y salir adelante. Ya son muchas las personas que, en menos de veinticuatro horas, se han sumado y han querido aportar, por eso aprovechan para agradecerles estas muestras de apoyo y colaboración y explican que «les pedimos a todas aquellas personas que entre ayer y hoy nos ingresaron, se pongan en contacto con nosotros para darles un vale de compra que podrán canjear con nosotros durante todo un año: quesos, papas, calabacines, corderos, etc. Nos tendrían que pasar su nombre completo, un teléfono de contacto y el nº de orden de transferencia para identificarlo». Además, añaden que siguen abiertos a recibir ayuda, por lo que a todas las personas que se sumen les darán el valor en un vale de compra con el mismo efecto.





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

### ¿Cómo funciona?

Primero hay que llamar o mandar un whatsapp al 678 13 99 96 y decir cuánta cantidad se quiere donar y de qué productos (quesos, papas, calabacines, corderos, etc.) se quiere canjear el vale. A continuación, facilitarán el número de cuenta, bizum o paypal y una vez realizado el ingreso habrá que enviar el nombre y número de referencia del ingreso para que puedan hacer el vale.

Cuando todo vuelva a la normalidad y empiece a haber producción se podrá canjear el vale durante un año con los productos que se hayan escogido.

Sobre la casa y la quesería cayó una techumbre metálica y sobre la misma un cable del tendido eléctrico, «puede que al final el fuego entrase en la casa por el cable de la luz. No lo sabemos», señalaba hace unos días Francisco a CANARIAS7.

Durante el día de hoy no han querido dejar la oportunidad de volver agradecer a todos aquellos que quieran colaborar y recordar que no son los únicos que se encuentran en esta situación. «Solo puedo agradecer infinitamente vuestra manera de volcarse con nosotros, que sepan que hay personas que también han sufrido la misma situación que nosotros y si están interesados en ayudar solo tienen que decírmelo porque nuestra intención no es sólo salir nosotros hacia adelante sino también ayudar a estos vecinos que conocemos que lo necesitan», escribía hace una hora Tania en su perfil de Facebook.

## **EL DIGITAL DE CANARIAS**

### **LOS REALEJOS RINDE HOMENAJE A LA LABOR DE LOS COCHINEROS DE ICOD EL ALTO ESTE MIÉRCOLES**

El acto comenzará a las 19:00 horas en la plaza Poeta Antonio Reyes

Este miércoles 28 de agosto a las 19:00 horas el núcleo de Icod el Alto acoge en la plaza Poeta Antonio Reyes un homenaje de Los Realejos a los cochineros de este núcleo del municipio promovido desde la Mesa Comunitaria de Icod el Alto y la Concejalía de Participación Ciudadana, dirigida por Macarena Hernández. El acto tratará de poner en valor esa peculiar actividad de intermediarios y comerciantes radicada en este entorno entre los criadores de este ganado y los compradores.



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

Los cochineros utilizaban los mulos como medio de transporte desde la llamada comarca de Icod de los Trigos, que comprendía Icod el alto y los altos de La Guancha y de San Juan de la Rambla, donde se criaban estos animales. En sus albardas llevaban dos raposas a cuestras, una a cada lado, donde incorporaban la carga. Los encargos de los consumidores de cochinos eran de toda la isla, muchas veces del Sur de Tenerife, camino que debían alcanzar atravesando la cumbre.



“Cabe citar que desde octubre de 2011 y a instancias del alcalde, Manuel Domínguez, se recuperaba para su exposición urbana permanente una escultura que rememora la figura de un cochinerero a lomos de un mulo, una obra del artista realejero Paco G. Palmero, que desde entonces se ubica en la confluencia entre las calles Lomo Márquez y El Terrero con la carretera general de Icod el Alto”, recuerda el concejal de zona, Alexis Hernández.

El acto previsto para este miércoles estará presentado por Isidro Pérez, quien dará lectura del homenaje al cochinerero. Intervendrá además el poeta y pintor Franciso Hernández. Seguidamente se celebrará una tertulia de los cochineros moderada por Juan Antonio Jorge Peraza e intervendrá el autor del libro 'Los cochineros de Icod el Alto', Manuel Lorenzo Perera. Asimismo tomará la palabra el maestro y escritor Álvaro Hernández Díaz. El apartado musical correrá a cargo de Mateo Felipe y de Juan Domínguez. Se hará entrega de distintos reconocimientos cochineros y familias.



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

## **NOTICIAS CANARIAS**

### **IV FERIA DEL MANGO Y EL AGUACATE DE VERANO DE MOGÁN OFRECERÁ MÁS DE 8.000 KILOS DE PRODUCTOS DEL MUNICIPIO**

El municipio de Mogán celebrará la IV Feria del Mango y el Aguacate de Verano el próximo domingo, 1 de septiembre, en la Plaza de Las Gañanías de Playa de Mogán, cuya edición incluirá una amplia oferta en variedades del mango debido a las condiciones climáticas que han permitido obtener una buena cosecha



La cuarta Feria del Mango y el Aguacate de verano de Mogán ha sido presentada este martes en la Cofradía de Pescadores de Puerto de Mogán por el concejal delegado en materia de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Ernesto Hernández, quien estuvo acompañado del director en Arguineguín de la entidad patrocinadora Caja Siete, Federico Hernández.

Hernández ha señalado que las condiciones climáticas han posibilitado que en esta ocasión, los visitantes de esta cuarta Feria podrán encontrar una gran oferta de mango debido a que las condiciones han permitido contar con una amplia cosecha de este fruto.



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

Con respecto al aguacate de verano, ha señalado que “la producción es menor porque esta variedad se produce en cantidades más reducidas”. No obstante, asegura que “se podrá disfrutar de la variedad única de Mogán, el aguacate berruga”, ha indicado el edil.

La Feria, añadió, “ya lo consideramos consolidado, pone en valor el sector primario de Mogán”. Un evento en el que se contará con unos 7.000 kilos de mango para vender y se contará con unos 20 agricultores del municipio, con precios de entre 1,50 y 2 euros, “coste asequible gracias a la elevada producción”, agregó el concejal. En el caso de los aguacates, se pondrá a la venta una cantidad en torno a los mil kilos, “algo superior a la del año anterior”. El precio de venta estará en torno a los cinco euros.

El evento, que se desarrollará desde las 10:00 hasta las 13:00 horas, tendrá un formato agrícola y contará con un total de 20 puestos donde se podrá conocer de primera mano la realidad, calidad e importancia de los cultivos de mango y aguacate de verano de Mogán. Entre los stands ha destacado el caso de la Cooperativa Agrícola de Mogán, “que representa a una agrupación de agricultores y productores del municipio”. Una celebración que estará amenizada por la Parranda El Mejunje.

La III Feria del Mango y Aguacate de Verano también contará con una veintena de puestos que mostrarán y venderán productos de artesanía elaborados por artesanos del municipio y de toda Gran Canaria, así como con espacios de venta de otros frutos producidos en el municipio como pitayas, limones, limas, papayas o tunos.

Otra zona que estará incluida será el área gastronómica, donde los visitantes podrán degustar diferentes tapas y pinchos elaborados a base del aguacate y el mango, como dulces, zumos, crepes, helados o cerveza. En esta ocasión, además, se contará con una gran novedad, la presentación y posibilidad de degustación de un vino elaborado con mango. Para ello, se contará con la colaboración de restauradores y profesionales del sector de Mogán con puestos que incluirán helados artesanales, zumos, panes, crepes o guarapo de caña.

#### Noche de Vinos y tapas

Como evento previo a la Feria, el Ayuntamiento de Mogán organiza un año más la Noche de Vinos y Tapas el viernes 30 de agosto, a partir de las 21.00 horas, en la plaza de Las Gañanías en Playa de Mogán.



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

En el evento participarán cinco bodegas de toda la isla de Gran Canaria que darán a conocer sus caldos, junto a la participación de varios restaurantes y bares del municipio en apoyo a la Feria del Mango y el Aguacate de Verano. Así, elaborarán degustaciones a base de estos productos y también darán a conocer la gastronomía local.