



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

MARTES 15 DE AGOSTO DE 2017

EL DÍA:

LA CASA DE LA VID Y EL VINO, UN MARIDAJE SINGULAR CON LA HISTORIA

El edificio, ejemplo de hacienda histórica rústica, ubicado en El Sauzal, ofrece al visitante un recorrido que destaca la importancia del ciclo vitivinícola en el desarrollo de Tenerife.



La Casa de la Vid y el Vino, un maridaje singular con la historia

La Casa del Vino ocupa la octava posición de la clasificación del portal Tripadvisor, tomando como referencia los comentarios y la calificación de los visitantes.

De las 285 opiniones recogidas, un total de 107 (38%) consideran este espacio excelente; 111 (40%) lo califican como muy bueno; 47 (16%) le dan



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

la nota de normal; 10 referencias (1%) lo evalúan como malo y otras tantas (1%) lo incluyen en la categoría de pésimo.

Las nacionalidades de los visitantes que han vertido opiniones resultan diversas, destacando los españoles (175), seguidos por británicos (52); alemanes (39); franceses e italianos (20); rusos (10); holandeses (6); daneses, polacos, portugueses y suecos (2), además de japoneses y noruegos (1).

El edificio en el que se asienta la Casa del Vino La Baranda representa un destacado ejemplo de las haciendas históricas rústicas que, ubicadas en las medianas del norte de Tenerife, se han conservado en el tiempo, construidas por sus propietarios como primera o segunda residencia de verano, con el objeto de centralizar la actividad agraria.

El estilo de la casa responde a las características propias de la edificación canaria de la época, con aspectos constructivos y al detalle de maestros artesanos de origen portugués, castellano y extremeño, destacando sobremanera el techo de la ermita por su belleza y colorido.

La finca La Baranda, incluyendo la casona, fue adquirida por el Ayuntamiento de El Sauzal en 1989 y cedida gratuitamente al Cabildo de Tenerife en 1992, con el objeto de que allí se instalara la Casa de la Vid y del Vino.

El museo contempla una sala temática, ubicada en la antigua bodega de vinos tintos de la original hacienda, que ofrece un atractivo recorrido desde el que se repasa la historia de los vinos de Tenerife y su importancia.



Las Palmas de Gran Canaria: C/ Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/ Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/ Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La vinoteca muestra la gama más completa de vinos con Denominación de Origen producidos en la Isla, donde el visitante puede elegir entre más de 300 referencias, entre blancos, rosados, tintos, espumosos, dulces, barricas, crianzas, malvasías, etc.

En los antiguos cuartos de aperos se integra la sala de catas, que ofrece regularmente degustaciones de vinos, donde están representadas las cinco denominaciones de origen de la Isla, y los tres tipos: blancos, rosados y tintos, acompañados por singulares quesos y frutos secos. También se pueden degustar las exquisitas mieles de Tenerife en sus distintos tipos.

El restaurante brinda al visitante los platos típicos canarios con una laboriosa y cuidada cocina, desprendiendo un espléndido valor culinario. Desde los pescados a las carnes, pasando por sabrosos mojos, las papas, los quesos, hasta la fina repostería canaria.

En un edificio anexo se ubica el Centro de Visitantes de la Casa de la Miel, nacido para responder a la creciente demanda de información sobre las mieles de Tenerife y con el objetivo de reivindicar este singular producto a través del conocimiento de su origen y de los medios que se articulan para garantizar su calidad.

La exposición combina medios audiovisuales e interactivos con elementos tradicionales de la actividad apícola de Tenerife, de manera que descubre el papel de las abejas, la flora y el trabajo de los apicultores y la singularidad del protagonista indiscutible: la miel de Tenerife.



Las Palmas de Gran Canaria: C/ Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/ Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/ Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL ITC Y LA STARTUP CANARIA BRINGERGY TECH COLABORARÁN PARA DESARROLLAR UNA DEPURADORA COMERCIAL CON ÓSMOSIS NATURAL



El Instituto Tecnológico de Canarias (ITC), centro público de I+D+i dependiente de la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento del Gobierno de Canarias, y la startup canaria Brinergy Tech S.L. formalizarán un convenio de colaboración para desarrollar la primera depuradora a escala comercial que utilizará el proceso de la ósmosis natural (Forward Osmosis, en inglés) en combinación con una rediseñada tecnología de desalación denominada Desionización Capacitiva.

El objetivo es alcanzar un modelo de tratamiento de las aguas residuales energéticamente más eficiente y de alto rendimiento. Para ello, explican, se desarrollará un prototipo para su aplicación industrial, basado en tecnología generada por Brinergy y que cuenta con patente internacional, según informó el Gobierno regional en nota de prensa.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El desarrollo de este prototipo se realizará en las instalaciones del ITC en Pozo Izquierdo, Gran Canaria, y contará con el asesoramiento especializado del centro tecnológico canario para la monitorización de la planta piloto de depuración y su evaluación técnica.

Asimismo, se indicó que la infraestructura será testeada de forma conjunta con el fin de optimizar la eficiencia y viabilidad comercial de este nuevo sistema de tratamiento de aguas no potables que, mediante tecnología desarrollada y patentada en Canarias, pretende ser disruptivo en el sector.

El proyecto contará con la colaboración directa del Laboratorio de Microfluidos de la Universidad de Stanford, concretamente de su departamento de Ingeniería Mecánica, aportando al proyecto una validación técnica y científica de primer nivel.

En concreto, se trata de una cooperación tecnológica estratégica, donde la startup y el centro tecnológico canario han logrado atraer y concertar la colaboración de la prestigiosa universidad californiana, puntera en la investigación aplicada a las tecnologías del agua para el diseño de un sistema innovador que abordará el reto del saneamiento de aguas residuales como factor clave en la salud ambiental y en línea con el modelo de sociedad del futuro basado en la economía circular.

El acuerdo de colaboración alcanzado por la empresa Brinergy con la Universidad de Stanford y con el apoyo del ITC permitirá a Canarias posicionarse como referente internacional en investigación y desarrollo de tecnologías vinculadas al ciclo integral del agua. La Universidad de Stanford,



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

figura actualmente como la segunda mejor posicionada a nivel mundial -- según el Ranking de Shanghai--, siendo la cuna de empresas técnicas y científicas como Hewlett-Packard, Cisco Systems, Yahoo! o Google.

En cuanto a Brinergy es una joven empresa tecnológica o startup que se encuentra instalada en el vivero del Parque Científico Tecnológico de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (FPCT-ULPGC), que obtuvo el Premio Emprendedor XXI en Canarias en la edición 2015, galardón co-otorgado por 'la Caixa' y ENISA que reconoce a los emprendedores más innovadores del territorio nacional.

Esta microempresa especializada en el tratamiento y reciclaje de aguas industriales, gestionada por Raúl Falcón, ha resultado beneficiaria de las subvenciones que concede la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, este 2017 a Empresas de Alta Tecnología e Intensivas en Conocimiento (EATIC) y para la Incorporación de Personal Innovador, cofinanciadas por el Programa Operativo FEDER Canarias 2014-2020 y FSE Canarias 2014-2020, respectivamente.

LA PROVINCIA:

MOGÁN MADURA SU SEGUNDA FERIA DEDICADA AL MANGO Y EL AGUACATE

J. J. J.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Una veintena de agricultores ofrecerá las mejores variedades que se cultivan en el municipio

Mogán madura su segunda feria dedicada al mango y el aguacate

El aguacate primero y el mango después se convirtieron en uno de los primeros vecinos del municipio de Mogán, a donde llegaron, el primero en el siglo XVII y el segundo en el XVIII, para convertir al pueblo sureño en toda una deliciosa franquicia de los mejores frutos tropicales.



Para darse el pisto, pero también para promocionar las excelencias y el acervo de sus agricultores, la localidad organiza desde el pasado año una feria dedicada al aguacate y al mango que, en la primera edición, y según las cifras que aporta el Ayuntamiento, se saldó con la venta de cinco toneladas y la visita de 3.000 personas.

Esta segunda edición, que fue presentada ayer por la alcaldesa Onalia Bueno y el concejal de Desarrollo Rural, Ernesto Hernández, se celebrará el domingo 3 de septiembre en la plaza de Las Gañanías, en Playa de Mogán, donde se ubicarán dos decenas de puestos en los que se exhibirá y se pondrá a la venta lo mejor de cada huerta.

Para animar a esta fiesta de colores y sabores, también se ofrece un área gastronómica que tiene a ambos frutos como ingredientes principales de una



Las Palmas de Gran Canaria: C/ Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/ Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/ Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

caterva de recetas que, según el recuento que ofrecía ayer Ernesto Hernández, incluye quesos, mermeladas, panes y repostería, helados, zumos naturales "e incluso una cerveza artesanal elaborada con mango" justo para esta ocasión.

La presentación de esta segunda cita también tuvo su momento enciclopédico con la descripción de las diversas variedades de mango que habitan y prosperan en las tierras del sur bajo el marchamo del mejor clima del mundo tanto para los turistas como para los matos. Así, la *Tommy Atkim, Tolbert, Glem, Osteen, Valencia Pride, Keith, o Lipens*, entre otras de menor presencia, pero la que resulta de las más apreciadas es por los expertos en la materia es una de nombre radicalmente isleño, el 'mango del país', que se ha ido adaptando a las condiciones del lugar para elevarse sobre las variedades comerciales con sustancia propia.

Algo parecido ocurre con el exclusivo y casi endémico 'aguacate de verano', que según la misma fuente, es una evolución de los primeros frutales llegados en el siglo XVII y que con el tiempo se ha ido convirtiendo en una extraña perla de producción muy reducida con matices a almendra, pero que por "su fragilidad, elevado precio y al ser difícil de encontrar en los mercados convencionales dada su pequeña producción local, no es conocido por la mayoría de la población", por lo que la feria también será una oportunidad para dar con esta joya, además de las otras seis variedades que se cultivan en Mogán, entre las que también se encuentra la célebre Berruga, que es la más conocida del lugar.

Con estos argumentos la alcaldesa invitaba ayer a todos los isleños a visitar la muestra que su Ayuntamiento organiza con el objetivo, según expresó, de "dar un impulso para que la agricultura del municipio recupere la relevancia



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

que le corresponde y que todos los ciudadanos de Gran Canaria conozcan los riquezas de los mangos y aguacates de verano de Mogán".

Bueno, además, promete a los asistentes encontrarse con unos productos "que se diferencian del resto de la producción frutícola del municipio por su excelente calidad y su singular y único sabor", sin dejar atrás el citado aguacate de verano: " una delicia para el paladar con un curioso sabor almendrado".

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

FUERTEVENTURA VENDIMIA SU PRIMERA UVA BLANCA CON DOP

Varios participantes en la vendimia el domingo.

Corralejo acogió el domingo la primera vendimia de uva blanca con Denominación de Origen de la historia de Fuerteventura. En concreto fueron cerca de mil kilos de las variedades Malvasía



Volcánica y Listán Blanco, recogidas en fincas adscritas a la Denominación de Origen Islas Canarias Canary Wine. A juicio del director técnico y enólogo de la Bodega Conatvs, Alberto González , "esta primera vendimia se muestra excepcional no solo por la calidad de la uva cosechada, sino por como ha sido capaz la Malvasía de arraigar en el terreno de jable desde su plantación en 2011".



Las Palmas de Gran Canaria: C/ Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/ Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/ Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

CANARIAS 24 HORAS:

SÓLO EL 41% DE LAS GALERÍAS Y POZOS DE AGUA DE TENERIFE ESTÁN ACTIVOS



Tenerife/ El Cabildo, a través del Consejo Insular de Aguas (CIATF) tiene contabilizadas 1.520 excavaciones en el subsuelo de Tenerife para la obtención de agua (1.122 galerías y 398 pozos); de las cuales sólo el 41% (482 galerías y 146 pozos) suministran agua, proporcionando el 84% de este recurso básico para toda la población, y aportando una media de 148,85 hm³/año. Así se desprende del último censo de galerías y pozos elaborado en 2015 por el CIATF.

Si se compara la situación actual con la del censo de 2012, cuando galerías y pozos emanaban 153,6 hm³ al año, se observa que la aportación de recursos subterráneos ha experimentado en la Isla una reducción del 3% en tres años (4,8 hm³/año menos). Esta merma del caudal aportado por aguas subterráneas obedece, entre otros factores, a la falta de interés por esta actividad por parte del sector privado, al elevado coste de la perforación y las exigencias derivadas de la seguridad, además de la elevada salinidad de las captaciones, sobre todo, de los pozos. El consejero insular de Aguas, Manuel Martínez, señala que esta disminución en la captación de aguas subterráneas contribuye indirectamente a preservar las masas de agua subterráneas en la Isla, favoreciendo al necesario equilibrio entre las extracciones y la recarga. Asimismo, el consejero recordó



Las Palmas de Gran Canaria: C/ Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/ Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/ Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

que el Consejo Insular de Aguas promueve la desalación de agua de mar y la reutilización en la agricultura de aguas depuradas para diversificar la obtención de los recursos hídricos en Tenerife. Son las comunidades de aguas, 180 a lo largo de 27 municipios de la isla, como propietarias de las galerías, quienes se responsabilizan del reparto y precio, mientras que el CIATF asume la gestión y administración del agua que se extrae del subsuelo de la Isla, autorizando las obras de captación y vigilando que estas actuaciones no sólo se adapten a lo convenido, sino también que se aproveche el recurso con la calidad adecuada. Manuel Martínez recordó la dificultad con la que se llevan a cabo las labores de captación de agua en las galerías por parte de los cabuqueros, de los que apenas hay medio centenar en Tenerife. A medida que las galerías van siendo más largas necesitan raíles y vagonetas para poder descargar el material y sacarlo al exterior. Además es necesario tener un cuarto de motores no solo para el aire comprimido con el que trabajan los martillos neumáticos que perforan en el frente, sino que también a veces es preciso introducir aire desde fuera porque hay galerías que tienen falta de oxígeno o pueden tener presencia de CO₂, circunstancia que, de no inyectar ese aire desde el exterior, pondría en serio peligro el trabajo que allí se realiza. Todos estos condicionantes han provocado que se encarezca el trabajo en el interior de las galerías y, por tanto, las labores de perforación. A pesar de ello, la obtención de agua subterránea es básica en Tenerife. Actualmente, del orden del 84% de los recursos que se consumen en la Isla son de origen subterráneo. El resto se obtiene de la desalación de agua de mar y la reutilización de aguas residuales para uso agrícola que son dos de las grandes apuestas del CIATF para completar de una manera cada vez más eficiente el ciclo integral del agua.

EL CABILDO DA POR FINALIZADA LA PROHIBICIÓN DE HACER FUEGO EN EL MONTE

Tenerife/ La Corporación insular recomienda extremar las precauciones a la hora de realizar actividades en zonas de medianías y forestales.

El Cabildo de Tenerife, a través del área de Medio Ambiente, ha dado por finalizada la prohibición de realizar actividades en los montes de la Isla



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

decretada el pasado lunes 7 de agosto, debido a las altas temperaturas que han afectado a la Isla. Así, una vez que han mejorado las condiciones meteorológicas, se permite hacer fuego en las zonas habilitadas de las áreas recreativas, así como realizar el resto de actividades relacionadas con el fuego.

La Corporación insular, no obstante, recomienda extremar las precauciones a la hora de realizar quemas de residuos agrícolas o forestales, trabajos con maquinaria o herramientas y la utilización de elementos que puedan generar chispas en espacios agrícolas o forestales, tales como desbrozadoras y equipos de soldadura.

RTVC:

VÍDEO: UNA CALABAZA DE MÁS DE 300 KILOS EN EL HIERRO



Una finca de El Hierro ha cultivado una calabaza de 340 kilos de peso. Un ejemplar que ha generado curiosidad por su tamaño.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

LANZAROTE RINDE HOMENAJE A LA VENDIMIA TRADICIONAL CON CAMELLOS

Solo las bodegas artesanales mantienen viva una tradición que se ha convertido con el paso de los años en un atractivo turístico más de la isla.



Lanzarote recuperó por un día la vendimia tradicional, en una jornada que sirvió para rendir homenaje al hombre del campo y conocer cómo se recolectaba y producía el vino en una época en la que se carecía de medios técnicos.

Llega el momento de la recogida de la uva madurada al sol en los singulares abrigos de piedra que abundan en el paisaje de La Geria. Lo que hoy se hace de manera mecánica, antes hubiera sido imposible sin la presencia del camello.

Una vez en la bodega, toca la recogida de los cestones y el pesado, a la manera de antes; con los racimos recolectados en las parras donde crecen la uvas de las variedades malvasía y listán.

Pero de entre todos, el proceso del pisado de la uva es el que despierta mayor interés entre los curiosos que se amontonan en torno a este antiguo lagar de Bodegas La Geria.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Hoy solo las bodegas artesanales mantienen viva una tradición que se ha convertido con el paso de los años en un atractivo turístico más.

EL CALOR PASA FACTURA A LA PRODUCCIÓN DE AGUACATES EN MOGÁN

El municipio grancanario cuenta con 25 hectáreas de cultivos dedicados a este fruto tropical, que es muy sensible a las altas temperaturas.



Las altas temperaturas han afectado a la producción de aguacate en el sur de Gran Canaria, donde ha comenzado la recogida de este fruto tropical que se cultiva especialmente en el municipio de Mogán. El calor ha provocado incluso que algunos agricultores hayan perdido toda su cosecha.

Se estima que hay unas 25 hectáreas de cultivos de aguacate con variedades comerciales diferentes en el municipio. A lo aguacateros se les conoce como árboles veceros porque cada año dan una cosecha diferente. El calor ha sido su principal enemigo porque este fruto es muy sensible a las altas temperaturas.

En cuanto a los mangos, su producción ha sido similar a años anteriores ya que este árbol es mucho más resistente a las altas temperaturas. Precisamente estos dos frutos serán los protagonistas de la segunda edición de la feria del mango y el aguacate de verano, que se celebrará el primer fin



Las Palmas de Gran Canaria: C/ Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/ Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/ Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

de semana de septiembre en Mogán y en la participarán una veintena de productores.

Se estima que a este evento se lleven unos 3.000 kilos de mango y 800 de aguacate, que se sumarán a la presencia de otras frutas tropicales que se cultivan en la zona.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

PLAYA DE MOGÁN ACOGERÁ EL 3 DE SEPTIEMBRE LA 2ª FERIA DEL MANGO Y AGUACATE DE VERANO DE MOGÁN



La alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, y el concejal de Desarrollo Rural, Ernesto Hernández, presentaron, este lunes 14 de agosto, el programa de la segunda edición de la Feria del Mango y Aguacate de Verano en Mogán. El evento se celebrará el domingo 3 de septiembre 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
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La presentación de la Feria se realizó en la finca, situada en el barranco de Mogán, de uno de los productores de mangos del municipio, el agricultor Emilio Afonso Rodríguez.

El evento está enfocado con un formato de feria agrícola, donde los visitantes podrán recorrer los puestos y conocer de primera mano la realidad, calidad e importancia de los cultivos de mango y aguacate de verano en el municipio de Mogán. “Nuestro objetivo”, explicó Onalia Bueno, “es realizar una muestra de gran calidad de los mejores y más variados mangos y aguacates de verano que se cultivan en Mogán. Así, serán los propios agricultores moganeros quienes exhiban y den a conocer no solo sus mangos y aguacates de verano, sino también otros productos cultivados en el municipio”. La Feria busca “dar un impulso para que la agricultura del municipio recupere la relevancia que le corresponde y que todos los ciudadanos de Gran Canaria conozcan los riquezas de los mangos y aguacates de verano de Mogán. Es por ello que hemos querido agrupar estos dos productos estrella en una única feria, ya que son productos que se diferencian del resto de la producción frutícola del municipio por su excelente calidad y su singular y único sabor”, explicó la alcaldesa, quien invitó “a todos los grancanarios a venir durante el primer fin de semana de septiembre a Playa de Mogán y probar el aguacate de verano, una delicia para el paladar con un curioso y único sabor almendrado”.

Bueno recordó el éxito de la primera edición de este evento, celebrado en septiembre de 2016, al que acudieron unas 3.000 personas y donde se vendieron “unos 4.000 kilos de mangos y unos 1.000 kilos de aguacates de verano”.