



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, 3 DE SEPTIEMBRE DE 2017

LA PROVINCIA

PLAYA DE MOGÁN OFRECE 7.500 KILOS DE MANGO Y 2.500 DE AGUACATE EN LA FERIA

La segunda feria de estos productos reúne a 20 productores del municipio y a otros 20 más de vino, queso, pan, zumo y repostería





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

Aspecto de algunos de los puestos en la feria del mango y el aguacate de verano en Mogán JUAN CASTRO



Los 7.500 kilos de mango y los 2.500 de aguacate puestos a la venta hoy por la mañana en Mogán ha vuelto a suponer un espaldarazo al cultivo de ambos productos en el municipio, en una jornada marcada por el fuerte calor, gran presencia de público y la satisfacción generalizada de sus productores por ofrecer su género a precios módicos. La venta directa, sin intermediarios, ya fue el año pasado una



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

de las claves para que en esta segunda edición se animaran los agricultores moganeros. Y es que no es lo mismo cobrar del comprador todo el esfuerzo realizado en el campo, que ver reducidos su ingresos a menos dinero por los distribuidores.

A dos euros el kilo de mango y entre cuatro y ocho el de aguacate, según su variedad, atrajo a vecinos, turistas y residentes de otros municipios para adquirir en los mostradores ubicados en la plaza de las Gañanías, en Playa de Mogán, dos de los referentes de la agricultura de Mogán, aunque también aprovecharon la ocasión para llevarse vino del país, queso, repostería o probar una de las novedades de esta segunda edición de la feria, la cerveza elaborada con mango, cuyo sabor sorprendió a sus consumidores.

Ya desde las 10.00 de la mañana, una hora antes de la inauguración oficial por Onalia Bueno, alcaldesa de Mogán, de la feria el público empezó a comprar en los puestos y varios de ellos ya lo habían agotado todo a las 11.30 horas pese a que 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

feria continuaba hasta las dos de la tarde. Otros ya solo atendían a los clientes que habían reservados sus pedidos y solo un puesto con más de 1.500 kilos de mango seguía ofreciendo sus mangos y aguacates.

Más de 4.500 asistentes ratificaron la consolidación de esta feria de los dos productos estrella de la agricultura de Mogán. Ya se prepara la próxima feria del aguacate, que será en diciembre en Arguineguín.

MOGÁN PRETENDE POTENCIAR EL AGUACATE VERRUGA CON SU DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La alcaldesa, Onalia Bueno, destaca su gran calidad y que solo el municipio lo cultiva en Canarias



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



Productos de la tierra y deliciosos.

El aguacate verruga fue ayer la estrella de la segunda Feria del Mango y Aguacate de Verano celebrada en la plaza de las Gañanías de Playa de Mogán, un evento al que acudieron más de 4.500 visitantes en una jornada bastante calurosa, con precios módicos -dos euros el kilo de mango y entre cuatro y ocho el de aguacates- y con una variada oferta no solo de estos frutos, sino también de otros productos moganeros y canarios. Este aguacate se convertirá en el abanderado de la agricultura



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

moganera, ya que el grupo de gobierno presidido por Onalia Bueno, pretende conseguir que tenga su propia denominación de origen por su exclusividad.

Unos 7.500 kilos de mango y 2.500 de aguacates, cantidades que superaron de largo a las del año anterior, fueron los atractivos que se encontraron los asistentes a una feria que no para de crecer y que tendrá su continuación en diciembre, en Arguineguín. El éxito fue destacado tanto por la alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, como por Juan Francisco Padrón presidente del Instituto de Investigación Agraria (ICIA), quienes destacaron la importancia de mostrar a los consumidores la calidad de aguacates y mangos, no solo desde su faceta agraria, sino económica y generadora de puestos de trabajo.

Así, Bueno anunció que el Ayuntamiento pretende lograr la denominación de origen para el aguacate verruga, considerado el de mayor calidad y exquisito sabor de todas las variedades que se cultivan en el municipio y al que se pretende



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

convertir en punta de lanza de la promoción del sector agropesquero de Mogán en hoteles, locales de restauración y para su exportación a otros mercados, tanto nacionales como internacionales.

"Hay que recordar", explica la regidora moganera, "que antes del turismo, este municipio vivía mayoritariamente de su agricultura y pesca, por lo que pretendemos potenciar las fortalezas que poseemos en nuestra agricultura con los aguacates y los mangos, además del atún rojo, del que hemos celebrado la primera feria este año, que pueden complementar al turismo".

Onalia Bueno resalta que Mogán es el único sitio de Canarias en el que se cultiva el aguacate verruga, denominado así por la rugoridad que presenta en el exterior, y que tiene en su sabor de almendra pura su principal característica, además de que puede durar perfectamente hasta octubre, cuando su color amarillo también denota el porqué es considerado el mejor.



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

Esta variedad de aguacate, al igual que las del mango, se pretende introducir en los menús de los restaurantes y hoteles del municipio, expone la alcaldesa, y ya se ha abordado con los responsables de los establecimientos turísticos esta posibilidad, pero choca con un escollo que se busca resolver en los próximos años: la escasa producción no permite garantizar su presencia en el mercado todo el año y eso es precisamente lo que solicitan para su introducción en los comedores de hoteles y restaurantes.

"En las conversaciones con el sector turístico nos han insistido en esta cuestión, pero ahora mismo no podemos garantizar una producción abundante todo el año porque necesitamos más zonas de cultivo en el municipio. En esta idea estamos, de lograr más terrenos para aumentar la producción y la compren los hoteles", alega.



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

La alcaldesa también defendió las ventajas que para la agricultura de Mogán tiene la celebración de ferias como esta y la iniciada en 2017 con la del atún rojo. "Con estos eventos lo que pretendemos no es solo que los visitantes de otros municipios conozcan y compren los productos de Mogán, sino que también permite a los productores venderlos directamente, sin intermediarios, lo que les supone ingresar más dinero por su trabajo durante todo el año en los cultivos".

Una opinión compartida también por residentes en el municipio y los productores, quienes tachan de injusto que sean los agricultores los que menos ganen.

Los productores mostraban su satisfacción por las ventas que estaban realizando, ya que incluso alguno cerró antes de tiempo -la feria se clausuraba a las 14.00 horas- porque ya había vendido todo. "Desde las 10 de la mañana, aunque la feria no se abría oficialmente hasta las 11, había gente en los puestos comprando los mangos y aguacates, por lo



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

que algunos productores ya se han marchado porque no tenían nada que vender", apunta Antonio Bello, ingeniero agrónomo y miembro de la organización de este evento.

Los productores llevaron a sus puestos entre 200 y 300 kilos de aguacates y mangas, aunque uno de ellos se arriesgó a traer 1.500 kilos, una cantidad que empezaba a mermar paulatinamente sobre la una de la tarde. El resto prácticamente lo había vendido todo.

Era el caso de Domingo Bueno, que solo entregaba en cajas o bolsas los aguacates que habían reservado sus clientes, donde el verruga era el más demandado. Pero pocos pudieron obtenerlo ante la amplia petición, como la de María Jesús Medina, vecina de Mogán, quien se llevaba una caja repleta del verruga y alababa el sabor de este aguacate. Su vendedor, Domingo Bueno, destacaba su gran calidad, "es como el vino Vega Sicilia en aguacate, siempre se lo llevan traiga lo que traiga".



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

Manuel Segura, un agricultor moganero, ratificaba lo dicho por Bueno sobre el verruga: "Es un aguacate bonito, brillante y con sabor almendrado que solo se cultiva aquí, en ninguna otra parte".

Los mangos se presentaban en diversas variedades, todas de Mogán, aunque las más destacadas son las Osteen y Keith, pero no desentonaban las Valencia Pride, Gomera 1, Tolbert, Lipens, aunque faltó la variedad Glem. A un precio único de dos euros, el mango también se ofrecía como degustación en zumo en diversos puestos. La novedad, su introducción como ingrediente de la cerveza que vendía la empresa Cerveza Jaira.

DIARIO DE AVISOS

EL PASTOR QUE RECITABA POESÍA EN LOS BARRANCOS



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



Isidro Casanova Toledo

“Se nos fue, además del ser humano más adorable que he conocido en mi vida, una parte del patrimonio histórico de Canarias; era un sabio que no fue a la escuela y que lo aprendió todo a través de la vida”, cuenta Rosa, nuera de Isidro Casanova Toledo, un hombre que dedicó toda su vida a dignificar, como también lo hicieron sus padres y



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

abuelos, el mundo rural del Sur, y que falleció el pasado martes a los 83 años. Ella era la encargada de revisarle sus libros y poemas, porque don Isidro, como todo el mundo le llamaba, además de cabrero era escritor y poeta.

Su curiosidad por aprender y difundir la cultura popular no conocía horizontes. Uno de sus grandes méritos fue descubrir cultura donde clavaba su mirada en sus tareas cotidianas, ya podía ser en un barranco, una cueva o en cualquier vestigio del pasado que hallara en su camino. Su capacidad para aprender y enseñar, desde una nobleza infinita, fue su forma de rebelarse ante quienes infravaloran la esforzada labor del hombre del campo.

En su afán por preservar los modos de de vida y costumbres heredados de sus antepasados escribió tres libros y hasta protagonizó una serie documental de 31 capítulos rodada entre los paisajes de las cumbres del sur de la Isla por los que tantas veces pastoreó con su rebaño de cabras. “Lo recordaba todo, tenía una memoria prodigiosa, una



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

inteligencia natural sorprendente, pero, por encima de todo, apreciaba como nadie la cultura de su tierra y su obsesión era que no se perdiera”, explica Rosa.



Isidro Casanova Toledo



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

Carlos Gustavo González, toponímico, conoció hace 18 años a “una persona buena, afable y simpática” y hoy no duda en afirmar que fue el “informante más grande” que tuvo en Tenerife en los trabajos que realizó para Grafcan, la empresa encargada de cartografiar las Islas. “Descubrimos nombres de montañas, fuentes, barrancos... lo sabía todo y todo lo tenía en su cabeza; él era historia, un catedrático de verdad, no de los que repiten lo que escriben otros, sino los que sacan lecciones de sus propias vivencias; ese fue su gran valor”.

Hoy no puede contener la emoción al recordar su pérdida. “Se ha ido un trozo de la cultura canaria más pura, que no es la del traje típico, sino la que está más oculta, la que estamos perdiendo y la que nuestros políticos ni siquiera saben que existe”.

A don Isidro, que presumía de ser cabrero, le gustaba llamar a las cosas por su nombre. Gracias a él se supo que el Paisaje Lunar de los altos de Granadilla eran Los Ecurriales y el Pico Viejo de Las Cañadas, Bense, denominación por la que se



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

conocía antiguamente en el Sur. Son solo dos ejemplos de su conocimiento y de su aportación en la defensa del patrimonio intangible del Sur.

González compartió “miles de anécdotas” en jornadas completas de caminatas por senderos y veredas. No olvida el día en que llevó por primera vez a don Isidro a Masca, “sobre todo cuando, a sus 75 años, bajó el barranco hasta la costa como si nada”.

Damián Armas, responsable de la productora que grabó una treintena de capítulos por los altos de Abona después de más de veinte salidas, recuerda el día que don Isidro fue a verlo para proponerle el proyecto: “Fue una idea de él, me dijo que tenía una matraquilla, que era hacer algo para que la juventud conociera cómo era la vida de antes, y así empezamos a salir y a grabar”. Destaca su “mente privilegiada”. “A cada rincón le daba un valor; se podía parar ante un pino, un roque o un barranco y recitaba una poesía, siempre de memoria, nunca llevaba un papel encima, impresionaba su capacidad



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

para convertir lo que veían sus ojos en poesía y el sentimiento que le ponía cuando las recitaba a viva voz en un barranco”. Damián reconoce que el equipo técnico encargado de la grabación “nos las veíamos y deseábamos” para seguir el ritmo de don Isidro, entonces con 71 años, por los andurriales de Abona. “Él iba delante hasta que nos decía que esperáramos en un lugar, y a los cinco minutos lo veías en lo alto de una loma”. Ese legado audiovisual se puede ver en la web memoriasdeuncabrero.com

El recuerdo de Isidro Casanova, con su inconfundible sombrero, su lanza, su cacharrito de agua de destiladera y su morralito con gofio, almendras e higos pasados, perdurará para siempre en la memoria de la tierra que le dio todo el sentido a su vida y que hoy ha quedado huérfana de su pastor más insigne, el que siempre acudía a la llamada de los recuerdos para convertirlos en poesía.



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 30 DE JUNIO SALIÓ DEL HOSPITAL Y FUE A RECOGER EL PREMIO IMPULSO SUR



Isidro Casanova Toledo nació en Vilaflor de Chasna en 1934. Desde niño se dedicó al pastoreo y con 32 años emigró a Holanda, donde trabajó en una fábrica de cobre, regresando en 1976. Además de cabrero, fue agricultor, jornalero y comerciante. Escribió tres libros, dos de ellos de recuerdos, costumbres y poemas: Memorias de un cabrero



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

(2003), Vivencias de un cabrero; sucedidos y saberes de una época (2008). Este mismo año había publicado La familia Casanova, una obra que surgió por el deseo de traer al presente la historia de campesinos y pastores del sur de la Isla en el siglo XX. El pasado 30 de junio, el mismo día que salió del hospital donde se trataba de la grave enfermedad que padecía, quiso acudir al salón de actos del Instituto Tecnológico y de Energías Renovables (ITER) para recibir el Premio Impulso Sur concedido por DIARIO DE AVISOS. Allí, sobre el escenario, volvió a brillar su mirada al sentir el cariño de todo el auditorio en forma de cerrada ovación.

CANARIAS AHORA

**'VALOR', LA MEJOR PAPA PARA SANCOCHAR,
'MANITOU' PARA ARRUGAR Y 'HZA 08-1292'
PARA FREÍR**



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

Desde este viernes al domingo se ha celebrado en Teror la I Feria Insular de la Papa, donde se ha calificado un producto del que se consumen 40 millones de kilos anuales en Gran Canaria



El Palacio Episcopal de Teror ha acogido de este viernes y al domingo la primera edición de la Feria Insular de la Papa, que ha mostrado al público las 32 variedades que se pueden cultivar en Gran Canaria y cuáles son las mejores para arrugar, freír o guisar.



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

Después de la reciente cata de la finca de Osorio, la corporación isleña ha elegido la Valor como la la mejor papa para arrugar, Manitou para sancochar y la experimental HZA 08-1292 para freír.

De ser factible el cultivo profesional de la HZA 08-1292, el Cabildo puede gestionar con la casa de la semilla que la papa se denomine Tamarán, antiguo nombre de Gran Canaria.

La iniciativa trata de valorar un producto que se cultiva en 1.200 hectáreas en una isla que tiene potencial para 3.500 y donde se consumen unos 40 millones de kilos cada año, de los que 18,3 se producen en el archipiélago, según datos del Cabildo de Gran Canaria.

La primera Feria Insular de la Papa, que se enmarca entre el centenar de actividades de las fiestas del Pino 2017, ha contado con ponencias técnicas, actividades de degustación, intercambio de conocimientos técnicos y un concurso en la novena cata de este tubérculo.



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 asistentes también han podido conocer con vídeos, proyecciones, charlas de expertos y degustaciones las propiedades de un producto gastronómico de primer nivel internacional en la isla, donde, por su climatología, se dan hasta tres cosechas al año -tempraneras, medianas y tardías-.

El servicio de Extensión Agraria del Cabildo ensaya con diferentes variedades de papas para conocer su resistencia a plagas y enfermedades, y para saber cuántos kilos da por metro cuadrado y hectárea o, incluso, por planta, además de sus tamaños.

Historia

Los primeros datos históricos relativos al cultivo de la papa en la isla se remontan al año 1573, aunque el profesor Lobo-Cabrera, en un estudio de 1988, manifestó que su introducción en Canarias puede haberse realizado desde América en el siglo XVI,



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

entre los años 1550 y 1560, destaca la corporación isleña.

La referencia a las papas más antiguas y que han tenido una mayor difusión mundial data de noviembre de 1567, en la que un notario público da fe del envío de esta mercancía desde Gran Canaria a Amberes (Bélgica).

LA II FERIA DE MANGO Y AGUACATE EN MOGÁN CIERRA CON 4.500 VISITANTES

La plaza de las Gañanías ha sido el escenario en el que se le ha dado salida a cerca de 10.000 kilos de ambas frutas de la producción veraniega



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



II Feria del Mango y Aguacate de Verano, en la plaza de las Gañanías

El Ayuntamiento de Mogán ha cifrado en "más de 4.500" las personas que han asistido este domingo a la II Feria del Mango y Aguacate de Verano, celebrada en la plaza de las Gañanías del municipio grancanario, donde se han puesto a la venta "unos 7.500 kilos de mangos y 2.500 de aguacates del estío de primera calidad", señala el consistorio en una nota.



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 la feria han participado más de una veintena de productores del municipio, que ofrecieron, además de sus frutas, una variedad de platos con el aguacate y el mango como protagonistas, para que los visitantes los pudieran degustar. Entre ellos, destacaron humus de mango, yogur griego con trocitos de mango guarapo y nueces, quinoa con mango, ensalada de tomate, rúcula, nueces y mango, así como el gazpacho de mango.

Por su parte, la firma canaria Jaira elaboró para la ocasión una cerveza artesanal de mango, cuyo grifo originó grandes colas de paladares curiosos y sedientos, bajo los 30 grados que marcó el termómetro.

Producción de subtropicales

La producción del mango este año ha sido excepcional, aunque la de aguacate de verano fue “algo inferior a la de la pasada edición debido a la fuerte ola de calor y a la sensibilidad del producto”,



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

destacó el edil de Agricultura en Mogán, Ernesto Hernández.

El aguacate de verano es un producto que tiene una importancia simbólica, ya que este fruto fue el precursor del actual cultivo del aguacate que abunda en el municipio.

Esta fruta es única y procede de variedades descendientes de aquellos árboles que introdujeron el cultivo de este frutal en el municipio en el siglo XVII, por lo que hace que su fruto sea aún más especial. El producto se caracteriza por su fragilidad, elevado precio y por ser difícil de encontrar en los mercados convencionales por la escasa oferta local.

CUMBRES DE ABONA, HASTA AHORA LEAL A LA POLÍTICA VITIVINÍCOLA DEL CABILDO TENERFEÑO, APUESTA POR LA DOP ISLAS CANARIAS



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

La cooperativa de referencia en la DOP Abona ya forma parte del sello de calidad regional conocido como Canary Wine, lo que supone un duro varapalo a la estrategia del consejero insular Jesús Morales de llegar a la DOP Tenerife



Imagen de las instalaciones de la Cooperativa Cumbres de Abona, en Arico (Tenerife)

La Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona, radicada en el municipio sureño de Arico (isla de



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

Tenerife) y con principal actividad productiva la vitivinícola de calidad, ha asestado un duro golpe estratégico a la política por la que más ha apostado el Cabildo de Tenerife en este mismo sector, con mucha más intensidad en los últimos tiempos; esto es, la creación de una asociación de bodegueros y viticultores, lo que se consiguió en abril de 2016, al margen de la más reivindicativa y menos dependiente del poder público Avibo (que preside el tinerfeño Hugo Luengo) y la canalización a través de ella de la tan cacareada y perseguida unión de los vinos de calidad de la isla (ahora en cinco denominaciones -Tacoronte-Acentejo, Ycoden-Daute-Isora, Valle de La Orotava, Güímar y Abona- más la de Islas Canarias) bajo una futura denominación de origen protegida (DOP) que responda al nombre de Tenerife, algo muy común en todas las estrategias de CC.

Desde hace unos dos meses, según han confirmado a El Diario Agrícola fuentes de la DOP Islas Canarias-Canary Wine, en la Cooperativa Cumbres



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

de Abona (la más potente en esa comarca del sur de Tenerife y santo y seña de la DOP Abona) parece que la prioridad abanderada por el consejero insular de Agricultura en el Cabildo de Tenerife, Jesús Morales (de CC), ya no se considera el camino más corto para abordar el futuro más inmediato, sobre todo porque esa citada sociedad privada, nacida en 1989 y con más de 700 socios, ya ha entrado a formar parte de la DOP Islas Canarias, el sello de garantía de origen y de calidad de los vinos isleños por el que más ha apostado Avibo y en el que ya trabajan muchas de las mejores bodegas del archipiélago, gran parte de ellas, la mayoría, radicadas en la isla de Tenerife.





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

Presentación de la nueva asociación de bodegueros auspiciada por el Cabildo, en abril de 2016, con Manuel Marrero y el consejero Jesús Morales

La decisión de la Cooperativa Cumbres de Abona, de la que es presidente Manuel Marrero (llegó a ser concejal de Agricultura en gobiernos locales de Arico bajo mandatos de CC), es sintomática y debe ser entendida, al menos de forma somera, como una pérdida de fuerza del proyecto vitivinícola que ahora más impulsa el Cabildo de Tenerife.

Esta administración insular, en abril de 2016, logró reunir a gran parte de los bodegueros que producen vino de calidad en Tenerife (bajo DOP) para dar el visto bueno y mostrar la máxima fortaleza a la entonces constituida Asociación de Bodegueros y Viticultores de Tenerife, una iniciativa que lanza el Cabildo. En ese momento, el responsable de tal organización era el titular de Bodega Altos de Trevejos (Vilaflor), Enrique Alfonso.



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

La apuesta de Cumbres de Abona por la DOP Islas Canarias-Canary Wine, aparte de por la DOP Abona (que no abandona), tiene que ver principalmente con la necesidad de esta sociedad agraria de poder acceder a uva de calidad fuera de su área actual y natural, la de la comarca de Abona, debido a que necesita más uva para elevar sus volúmenes actuales de producción, garantizar los actuales y para poder acceder a variedades más limitadas en la DOP Abona.

RTVC

LA FERIA DEL MANGO Y AGUACATE DE VERANO DE MOGÁN ATRAE A MÁS DE 4.500 PERSONAS

El evento reunió a visitantes de casi todos los puntos de Gran Canaria, así como turistas que se



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

alojan en la zona turística atraídos por los productos locales.

Más de 4.500 personas asistieron este domingo a la segunda edición de la Feria del Mango y Aguacate de Verano, celebrada en la plaza de las Gañanías de Playa de Mogán, en la que se pusieron a la venta unos 7.500 kilos de mangos y otros 2.500 de aguacates de primera calidad.

En un comunicado del consistorio sureño, la alcaldesa Onalia Bueno señala que esta edición supone "un nuevo éxito de organización y participación para un municipio turístico como Mogán que, entre sus excelencias, cuenta con los productos de la agricultura y pesca".

En este sentido, Bueno destaca la participación de más de una veintena de productores del municipio, que mantienen sus cosechas activas durante todo el año y que las incrementan en verano.

La regidora, que estuvo acompañada por los concejales del grupo de gobierno del Ayuntamiento



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

de Mogán, aprovechó para felicitar "a todos los agricultores que muestran cada año su apuesta por el sector primario, una de los grandes atractivos gracias a las condiciones excepcionales del clima" en el municipio.

En el transcurso del acto se procedió a la entrega de varios reconocimientos como agradecimiento por su colaboración con el evento, al Gobierno canario - representado por su vicepresidente, Pablo Rodríguez-, al Cabildo y a la entidad financiera Caja Siete.

Esta segunda Feria contó con zonas específicas que bordearon el área central, en las que se ubicaron los puestos de agricultores y productores del municipio, y que contó con una variada oferta gastronómica de platos en los que los protagonistas fueron el mango y el aguacate.

La nota subraya que la creatividad gastronómica con estos dos productos no tiene límites y que así se constató entre los puestos de degustación con



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

platos tan originales como humus de mango, yogurt griego con trocitos de mango, guarapo y nueces, quinoa con mango; ensalada de tomate, rúcula, nueces y mango; o un gazpacho de mango.

Por su parte, la firma canaria Jaira elaboró para la ocasión una cerveza artesanal de mango, cuyo grifo originó grandes colas de paladares curiosos y sedientos por los 30 grados que marcó el termómetro.

La feria reunió a visitantes de casi todos los puntos de Gran Canaria, así como turistas que se alojan en la zona turística atraídos por los productos locales e impresionados por los sabores, tamaños, colores y texturas de los frutos de Mogán.

Además, el público destacó en su mayoría la unificación de precios, ya que los aguacates y los mangos se vendieron por una cantidad media de 4 y 2 euros por kilo, respectivamente.

La producción del mango este año fue excepcional, aunque la de aguacate de verano estuvo "algo



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

inferior al de la pasada edición debido a las fuertes olas de calor y a la sensibilidad del producto", destacó el edil local de Agricultura, Ernesto Hernández.

Entre los puestos, los alumnos del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo de Mogán sirvieron una extensa oferta culinaria entre las que destacaron las raciones de ensaladas, pinchos variados, brochetas, tapas y zumos helados de mango.

El director de este programa formativo, Javier Álvarez, indicó que la Feria contó con dieciséis alumnos mayores de 29 años de las especialidades de bares y restaurantes.



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 INDEPENDIENTE DE CANARIAS

LA 2ª FERIA DEL MANGO Y AGUACATE DE VERANO DE MOGÁN ATRAE AL MUNICIPIO A MÁS DE 4.500 PERSONAS



Más de 4.500 han asistido este domingo 3 de septiembre a la 2ª Feria del Mango y Aguacate de Verano, celebrada en la Plaza de las Gañanías de Playa de Mogán, en la que se han puesto a la venta



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

unos 7.500 kilos de mangos y 2.500 de aguacates de verano de primera calidad.

La alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, ha señalado durante el acto de inauguración que esta edición “supone un nuevo éxito de organización y participación para un municipio turístico que, entre sus excelencias, cuenta con los productos de la agricultura y pesca”.

En este sentido, ha destacado la participación de más de una veintena de productores del municipio que mantienen sus cosechas activas durante todo el año y que se incrementan en verano.

La primera edil, que estuvo acompañada por los concejales del grupo de gobierno del Ayuntamiento de Mogán, aprovechó para felicitar a todos los agricultores que muestran cada año su apuesta por el sector primario, una de los grandes atractivos gracias a las condiciones excepcionales del clima en el municipio.



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 transcurso del acto se procedió a la entrega de varios reconocimientos en señal de agradecimiento por su colaboración con el evento, al Gobierno de Canarias, al Cabildo de Gran Canaria y a la entidad financiera Caja Siete. A la Feria también asistió el vicepresidente del Gobierno de Canarias, Pablo Rodríguez.

Variada oferta

La Feria ha contado con varias zonas específicas que bordearon el área central, donde se ubicaron los puestos de agricultores y productores del municipio, y que contó con una variada oferta gastronómica de platos en los que, los protagonistas fueron el mango y los aguacates.

La creatividad gastronómica con estos dos productos no tiene límites y así se constató entre los puestos de degustación con platos tan originales como humus de mango,



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

yogurt griego con trocitos de mango guarapo y nueces, quinoa con mango; ensalada de tomate, rúcula, nueces y mango, así como el gazpacho de mango.

Por su parte, la firma canaria Jaira elaboró para la ocasión una cerveza artesanal de mango, cuyo grifo originó grandes colas de paladares curiosos y sedientos, bajo los 30 grados que marcó el termómetro.

A la feria han asistido visitantes de casi todos los puntos de Gran Canaria dado el interés reconocido en todo el archipiélago, así como turistas que se alojan en la zona atraídos por los productos locales e impresionados por los sabores, tamaños, colores y texturas de los frutos de Mogán.

Además, los visitantes han destacado en su mayoría la unificación de precios, ya que los aguacates y los mangos se vendieron por una cantidad media de 4 y 2 euros por kilo, respectivamente.



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

Excepcional

La producción del mango este año ha excepcional aunque la de aguacate de verano “algo inferior que durante el pasada edición debido a las fuertes olas de calor y a la sensibilidad del producto”, destacó el edil de agricultura, Ernesto Hernández.

Entre los puestos, los alumnos del PFAE de Mogán (Programa de Formación en Alternancia con el Empleo) sirvieron una extensa oferta culinaria entre las que destacaron las raciones de ensaladas, pinchos variados, brochetas, tapas y smoothies (zumos helados) de mango.

El director del programa formativo, Javier Álvarez, ha indicado que la feria contó con 16 alumnos mayores de 29 años del PFAE de ‘Operaciones básicas de las especialidades en bares y restaurantes’.



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

Por otra parte, el Ayuntamiento de Mogán habilitó varias parcelas para aparcamientos gratuitos situadas a lo largo del barranco de Mogán, lo que facilitó el acceso y la movilidad.

Ejemplares únicos

El aguacate de verano es un producto tienen una importancia simbólica, ya que este fruto fue el precursor del actual cultivo del aguacate que abunda en el municipio.

Los árboles de aguacate de verano son ejemplares únicos de variedades descendientes de aquellos árboles que introdujeron el cultivo de este frutal en el municipio en el siglo XVII, por lo que hace que su fruto sea aún más especial.

El aguacate de verano es un producto que, por su fragilidad, elevado precio y al ser difícil de encontrar en los mercados convencionales por su pequeña



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

producción local, no es conocido por la mayoría de la población.