



## Mango

### DESCRIPCIÓN

El mango es un árbol tropical de copa densa y de buen desarrollo, presente en la mayoría de los países tropicales. Las hojas son estrechas, aovadas, y puntiagudas, pecioladas, alternas, de color pardo rojizo en la juventud y verdioscuras y ásperas en la vejez. Las pequeñas flores forman copiosas inflorescencias (hasta 5000 flores juntas). Sólo una milésima parte de estas flores llegan a la madurez.

### ORIGEN

Su origen se sitúa en el sudeste asiático, sobretodo Birmania e India oriental y probablemente se cultivaba desde hace más de 4.000 años. Al parecer fue introducido en la costa oriental africana por los árabes en el siglo X, siendo los portugueses quienes lo llevaron a Sudamérica en el siglo XVI.

Es en el siglo XVIII cuando llegan a Canarias traídos por filipinos, posteriormente se producen entradas de material procedente de Venezuela y Cuba a partir del XIX, y con fines comerciales, variedades procedentes de Florida a partir de los 60.

### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

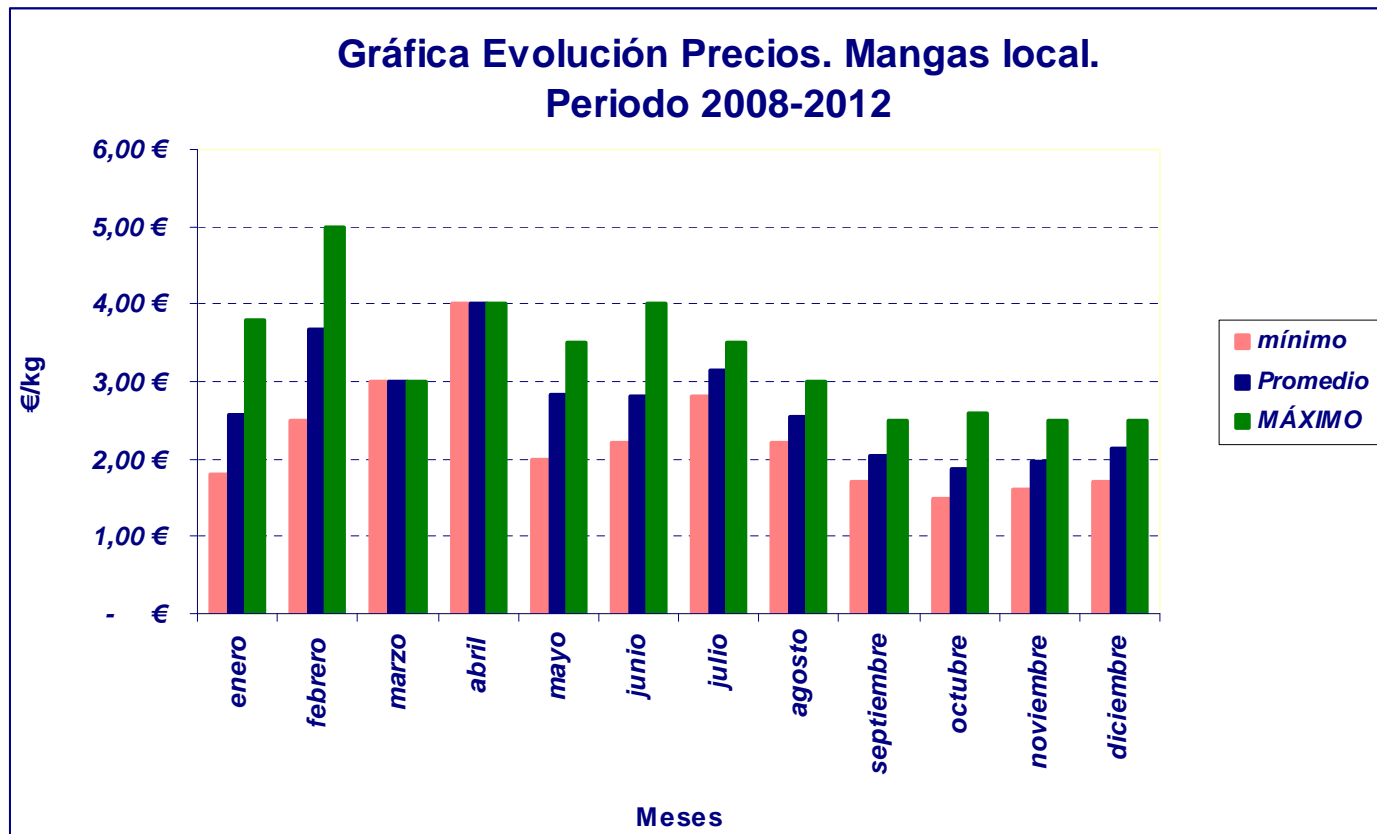
Existe en nuestra región una superficie dedicada a este cultivo de unas 434,5 ha, perteneciendo unas 208,5 ha nuestra provincia, lo que ha supuesto un incremento de más de un 200% en los últimos 15 años.

Los municipios con más superficies en nuestra provincia son San Sebastián de la Gomera (22,1 ha.), Güimar (21,7 ha.), Frontera (20,4 ha.) La Laguna (17 ha.), Arona (14,5Has.) y Adeje (13,5 ha)\*.

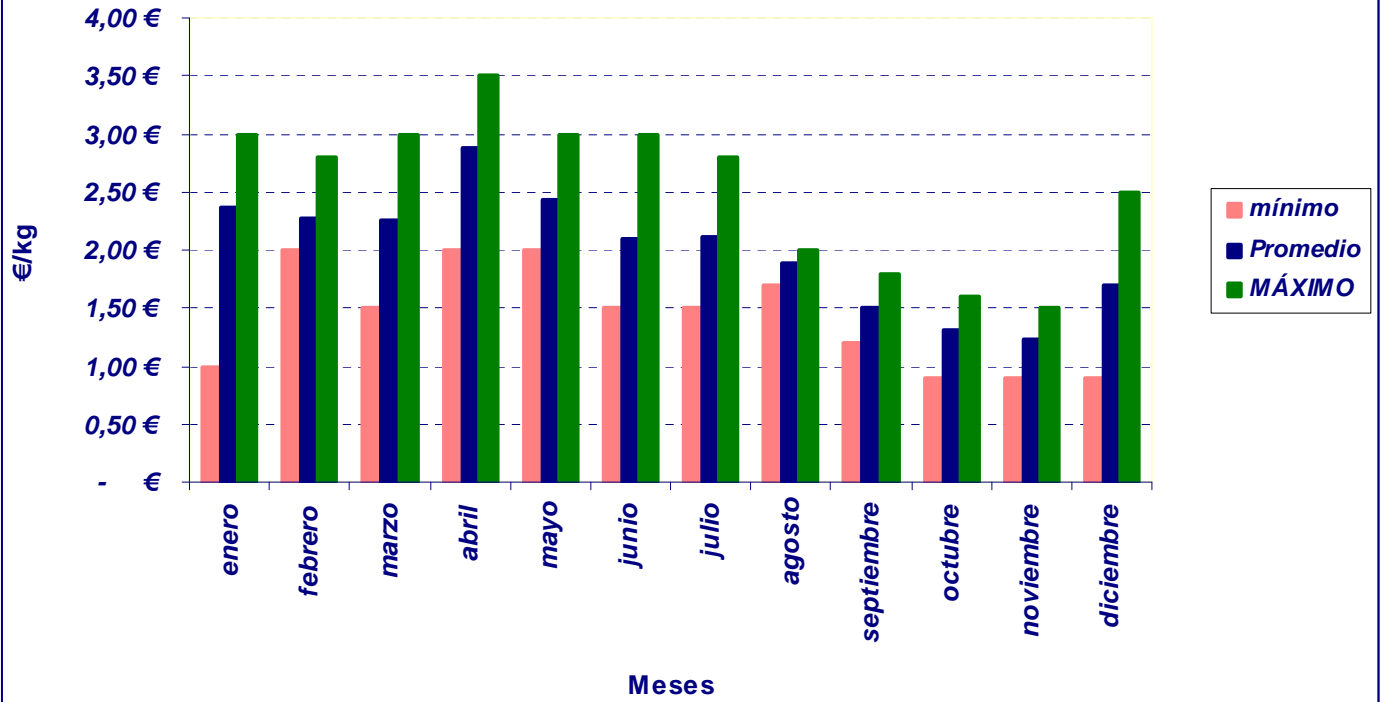
El cultivar **Lippens** (muy común en nuestras islas), con algunas ventajas como la calidad de su fruto, su resistencia al frío y a diversas patologías, ha perdido peso en favor de otros cultivares tardíos como **Keitt**, (con poca incidencia de pulpa gelatinosa) y **Osteen**. Por tanto, parece ser interesante potenciar el uso de estos cultivares, de técnicas de floración y de emplazamientos adecuados, con el objeto de conseguir producciones fuera de época, debido a su mayor cotización en nuestro mercado.

### PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE el mango supone unas entradas anuales de 538 toneladas, un 3,42% de la fruta local. Los precios oscilan generalmente entre 1,50 y 4 €/kg para las mangas y 0,90 y 3,00 €/kg para los mangos, localizándose los mínimos hacia el mes de octubre y los máximos en los meses de abril a julio. Por tanto el mango es una fruta cuya producción se concentra desde finales de verano hasta principios de año. Mención a parte merece el de la zona de Igueste de San Andrés, que gracias al microclima de la zona, presenta producciones a principios de año, cuando se acaban las otras.



## Gráfica Evolución Precios. Mangos local. Periodo 2008-2012



### PROPIEDADES NUTRITIVAS

El mango es una fruta exótica, succulenta y muy aromática, que presenta altos contenidos en vitamina A y E, y un interesante aporte en potasio y magnesio. Al comerla en fresco se ha de procurar cortarla con un cuchillo bien afilado a ras del hueso, también es muy usada en la elaboración de zumos, en conserva o como ingrediente de ensaladas. Es muy importante recolectarla no muy madura, con el objeto de evitar la aparición de la pulpa gelatinosa en aquellos cultivares más sensibles.

<b>Calorías</b>	<b>56 Kcal</b>	<b>Agua</b>	<b>83,0 g</b>
Proteínas	0,5 g	Vitam. E.	1,0 ug
Fibras	1,7 g	Vitam. A	1.100 U.I
Hidratos de Carbono	12,8 g	Vitam. C	30 mg
Grasas	0,3 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

\*Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011