



MANGO

DESCRIPCIÓN

El mango es un árbol de copa densa y de buen desarrollo, presente en la mayoría de los países tropicales. Las hojas tienen una forma lanceolada, se disponen alternamente y presentan pecíolo. El color es variable, pues son de color pardo rojizo en la juventud y verdosas 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, sobre todo Birmania e India oriental. Se estima un inicio de cultivo antrópico que se remonta a más de 4.000 años de antigüedad. Se cree que 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 en bodegas de comerciantes filipinos. Posteriormente, se producen entradas de material procedente de Venezuela y Cuba a partir del Siglo XIX, y a partir de la década de los 60, con fines comerciales, variedades procedentes de Florida.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional el cultivo abarca una superficie de **3.718 ha** (*). En Canarias se disponen unas **428,9 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**236,9 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**192 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **7.669 t** (***). A nivel municipal destacan: Frontera (**28,6 ha**), Güímar (**28,2 ha**) y San Sebastián de la Gomera (**20 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **18.000 kg/ha**.

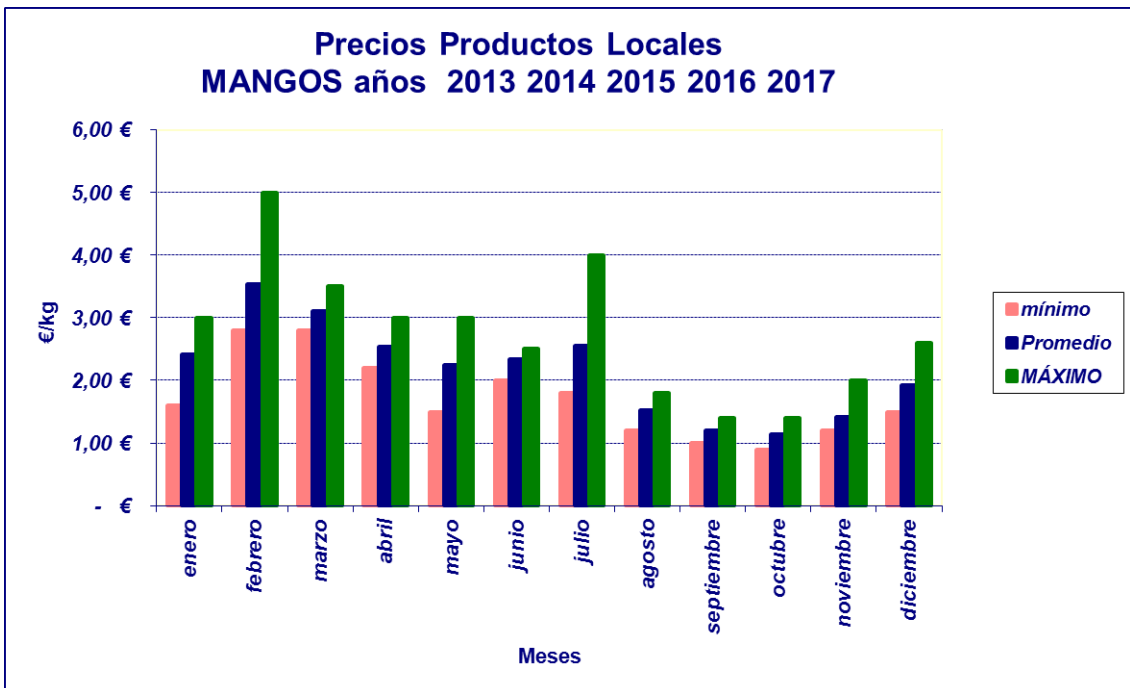
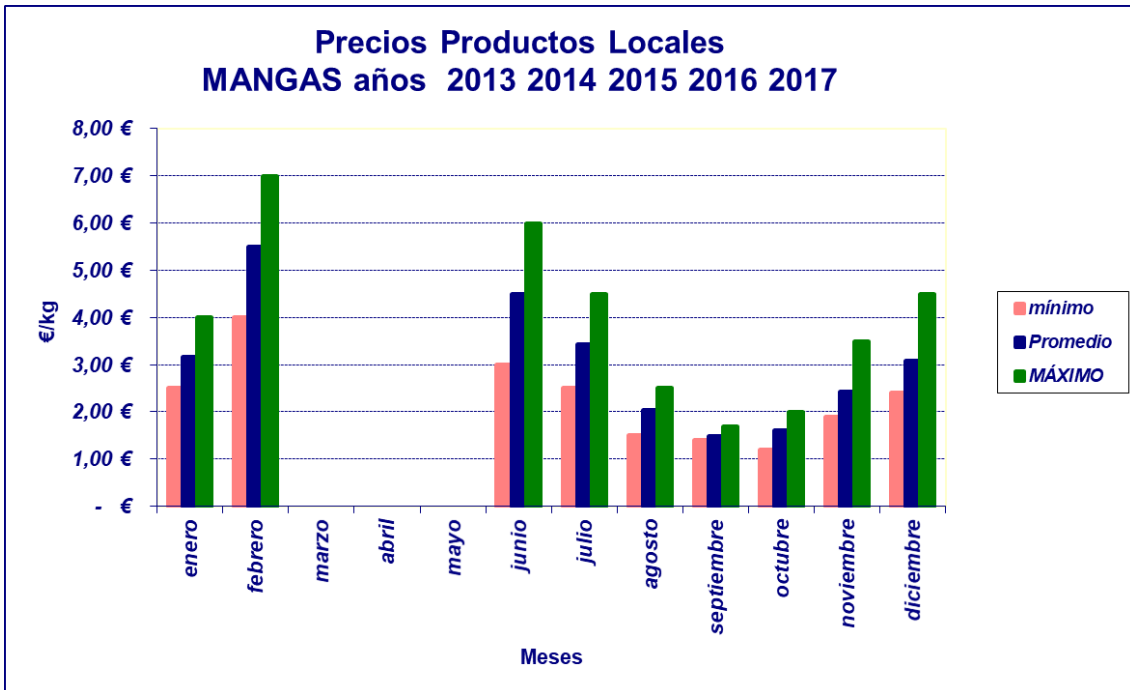
LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

El cultivar **Lippens** (muy común en nuestras islas), con algunas ventajas como la calidad de su fruto, 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 emplazamientos adecuados, con el objeto de conseguir producciones fuera de época y aumento de cotización en nuestro mercado.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE, el mango supone unas entradas anuales de **665 toneladas**, un **75%** de procedencia local. Los precios oscilan entre **1,20** y **7,00 €/kg** para las mangas, y **0,90** y **5,00 €/kg** para los mangos, localizándose los mínimos de agosto a octubre y los máximos en febrero. Por tanto, el mango es una fruta cuya producción se concentra desde finales de

verano hasta principios de año. Dentro de las excepciones tenemos la zona de Iguete de San Andrés, que gracias al microclima que allí se da, presenta producciones a principios de año, cuando se acaban las otras.



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. Se puede consumir en fresco y también es muy usada en la elaboración de zumos, como conserva o 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.

Calorías	56 Kcal	Agua	83,0 g
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 2016

(**) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016

(***) Instituto Canario de Estadística (ISTAC), año 2015