



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, puntiagudas, pecioladas y alternas. El color es variable, pues son 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

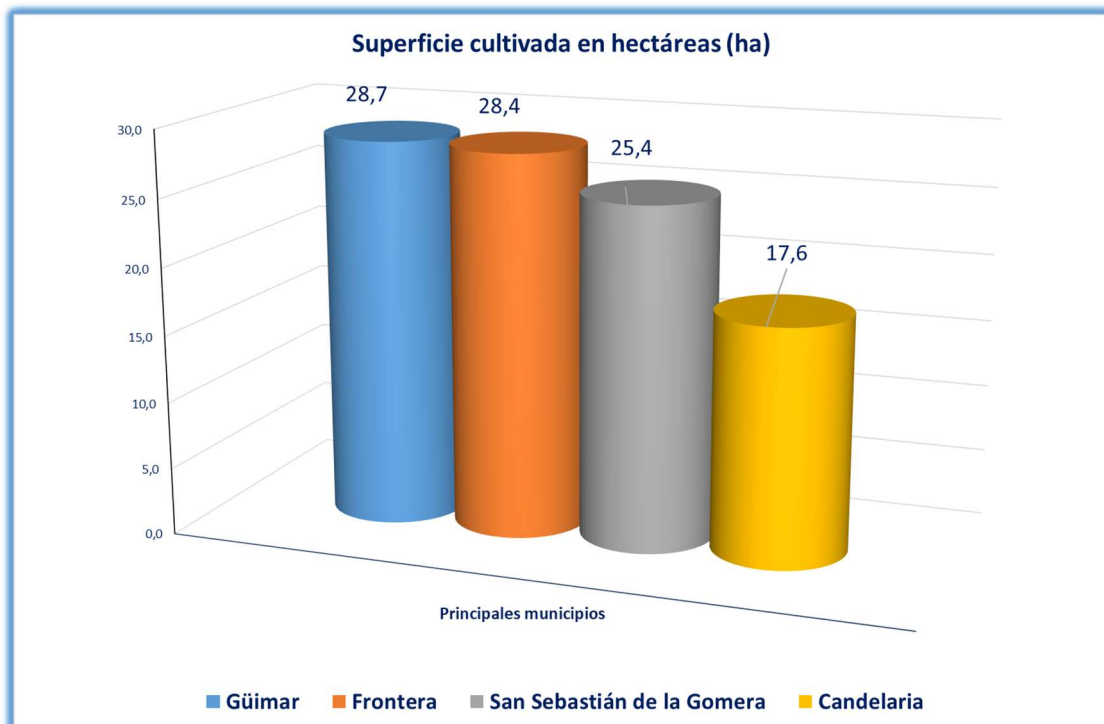
Su origen se sitúa en el sudeste asiático, sobretudo Birmania e India oriental. Probablemente se cultivaba desde hace más de 4.000 años. Al parecer fue introducido en la costa oriental africana por los árabes en el Siglo X, siendo los portugueses quienes lo llevaron a Sudamérica en el Siglo XVI. Es en el Siglo XVIII cuando llegan a Canarias traídos por filipinos. Posteriormente se producen entradas de material procedente de Venezuela y Cuba a partir del Siglo XIX, y con fines comerciales, variedades procedentes de Florida a partir de los 60.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En España se cultivan unas 5.260 ha de Mango*, principalmente en la provincia de Málaga (4.289 ha)

Existe en nuestra región ** una superficie dedicada a este cultivo de unas 482 ha, perteneciendo unas 253 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 Güímar (28,7 ha), Frontera (28,4 ha), San Sebastián de la Gomera (25,4 ha) y Candelaria (17,6 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.

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE el mango supone unas entradas anuales de 642 toneladas, un 3,8% de la fruta local.

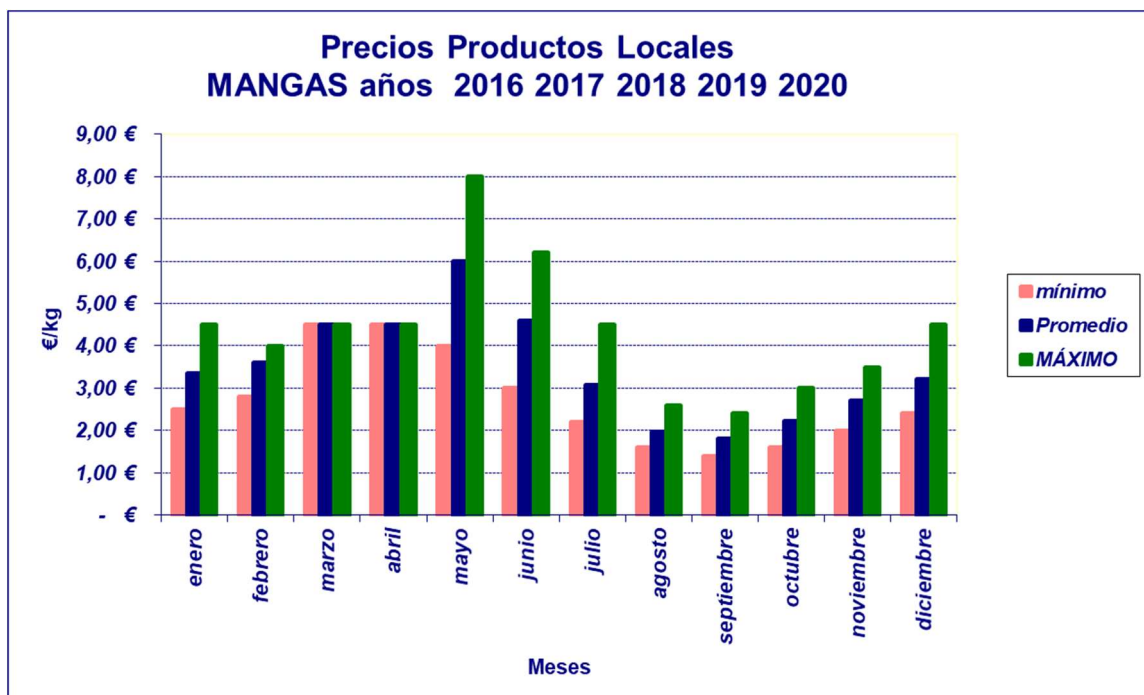
MANGO

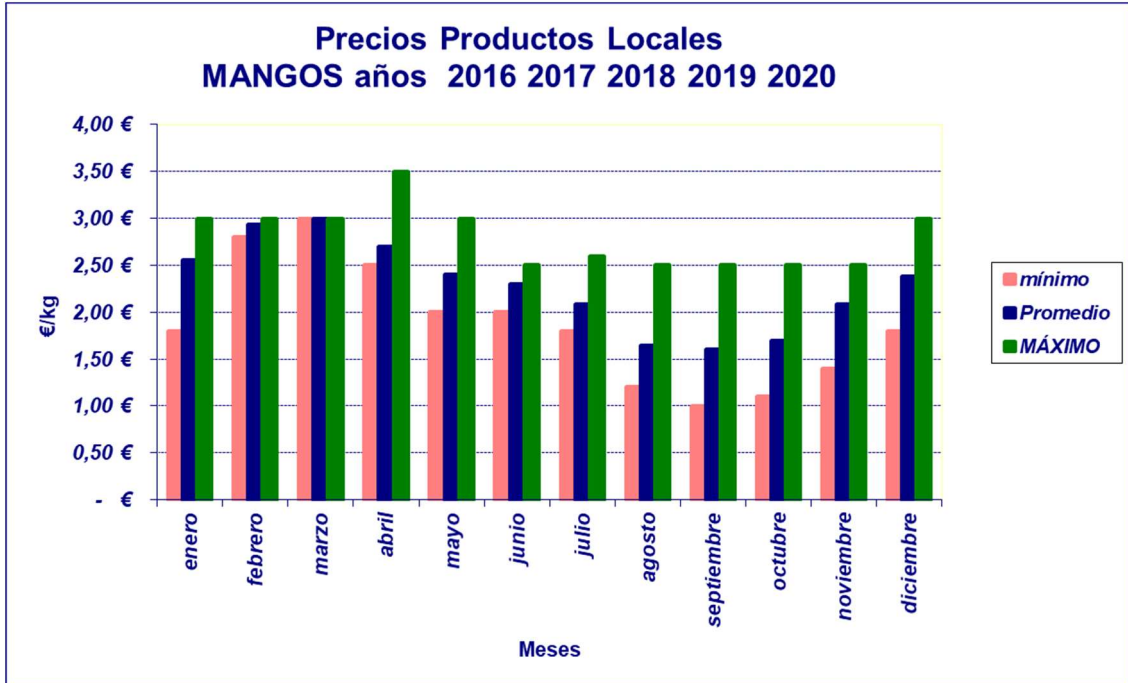
	Importancia Relativa de cada Producto	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
SUMAS		73.920	11,5%	568.001	88,5%	641.921
MANGOS	9,2%	200	0,3%	59.064	99,7%	59.264
MANGAS	90,8%	73.720	12,7%	508.937	87,3%	582.657

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

Los precios oscilan generalmente entre 1,20 y 5€/kg para las mangas y 1,00 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 aparte 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.





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.

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

*Anuario de Estadística Ministerio de Agricultura y pesca, Alimentación y Medio Ambiente, año 2019.

** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019.