

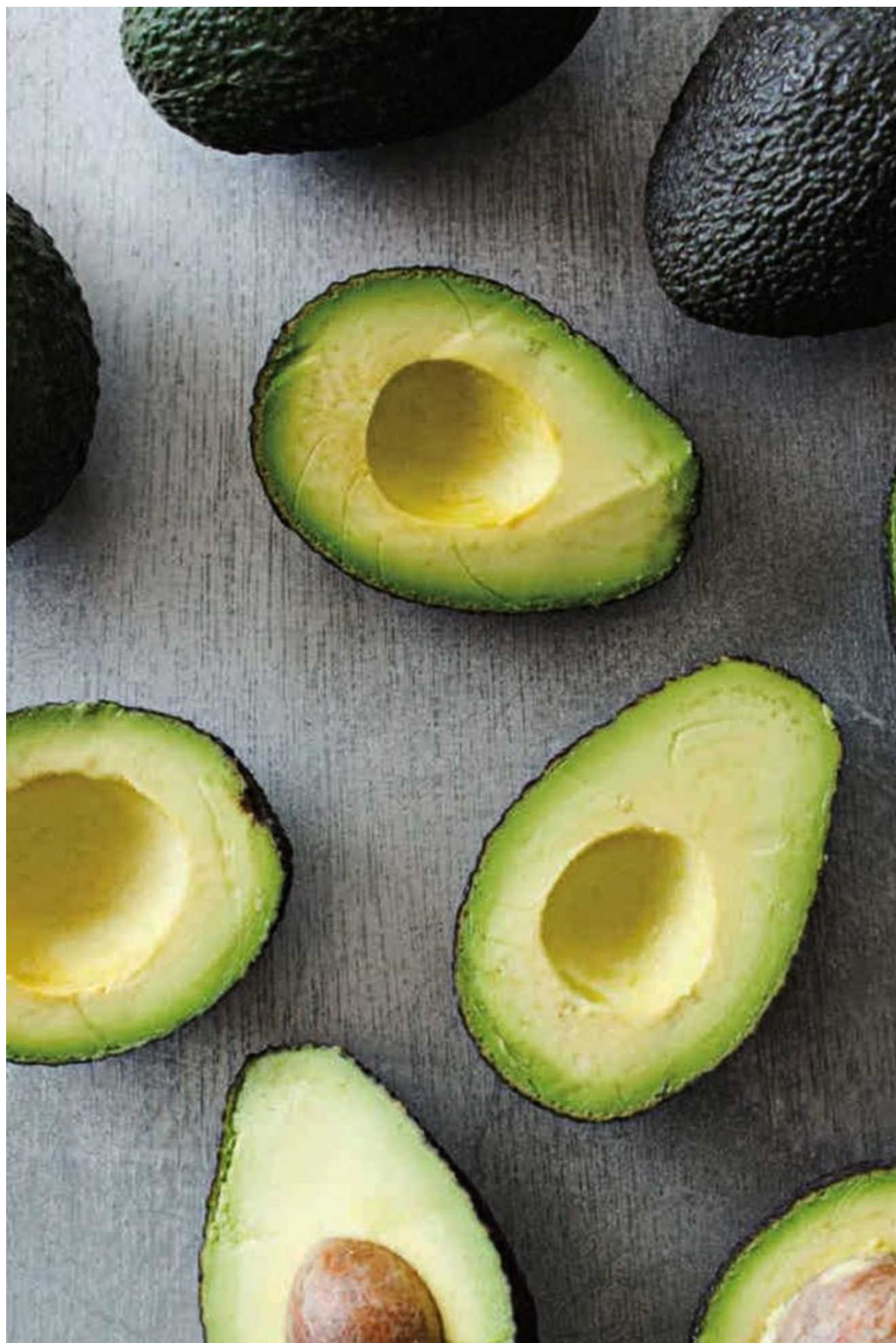
Aguacate Valle de La Orotava

Los aguacates, con su textura aterciopelada, mantecosa y ese característico suave sabor a nuez, son uno de los llamados 'súper alimentos'. Esta delicadeza de la naturaleza está disponible en muchas formas, colores y tamaños -desde verde oscuro, hasta marrón violáceo o de piel negra; redondos u ovalados; pequeños o grandes-. Aunque hay muchas variedades de aguacates, las más comunes son el Hass (piel negra arrugada) y el Fuerte (piel coriácea verde), pero el sabor de la fruta no varía.

Con un origen en América Central, es ampliamente utilizado en la cocina mexicana; su nombre se deriva de la antigua palabra azteca ahuacatl (testículo) y la versión posterior en español, aguacate.

A los conquistadores españoles, que descubrieron la fruta cuando conquistaron y colonizaron la región, les gustó tanto que enviaron plántulas de aguacate a otras áreas subtropicales. Los aguacates ahora se cultivan ampliamente en España, Israel, Sudáfrica, Indonesia y Australia, así como en Perú, México, el Caribe y California, y Canarias no escapa a este hecho histórico.

Hoy día la producción de aguacates es un cultivo en avanzado crecimiento en la Isla de Tenerife de donde, entre plataneras y viñedos, estas plantaciones se han hecho un pequeño hueco y centenares de pequeños agricultores cultivan este fruto.



Una de los municipios de mayor producción es el Valle de La Orotava.

Esta zona del norte de la isla (no tan calurosa y seca como el sur), con temperaturas anuales entre los 15 y los 26 grados que, junto a un suelo volcánico de tierras negras que permiten un buen drenaje, dan origen a un aguacate más graso, con aromas a almendras y nueces, con mayor untuosidad y materia seca.

En su mayoría se producen cuatro variedades durante todo el año. Las dos más comerciales son la Hass y la Fuerte.

La primera de un calibre medio, muestra una piel rugosa que cuando madura, se oscurece. Hay que tener en cuenta que el aguacate no madura en el árbol, sino cuando se recolecta; es como un cerdo ibérico, cuanto más tiempo está colgado más aporte graso recoge.



El periodo de recolección es entre noviembre y finales de julio. En los meses de vera- no alcanza su punto óptimo, pues

llega a tener un 33 % de materia grasa.

Actualmente el Cabildo de Tenerife a través de 'Tenerife Rural', trabaja en la organización de visitas guiadas para conocer de primera mano las diferentes plantaciones y los procesos de calidad a los que so- meten una producción que, en corto tiempo, estará en boca del mundo.