

VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS

DE LA LAGUNA



La presente guía “Venta directa de productos agrícolas y ganaderos de La Laguna” ha sido elaborada por la organización profesional agraria COAG Canarias en el marco de un proyecto cofinanciado por el Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna. Pretende constituir una herramienta de referencia para todos aquellos consumidores que desean adquirir alimentos frescos (frutas, verduras, carne, huevos, queso...) producidos en el municipio de La Laguna, directamente desde los agricultores y ganaderos que los han producido.

INDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN
2. POR QUÉ CONSUMIR PRODUCTOS GENERADOS LOCALMENTE
3. LOS AGRICULTORES Y GANADEROS DEL MUNICIPIO
4. DÓNDE PUEDO CONSEGUIR PRODUCTOS AGRARIOS FRESCOS EN LA LAGUNA

MERCADILLOS DEL AGRICULTOR

1. MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE LA LAGUNA
2. MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE TACORONTE
3. MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE TEGUESTE
4. MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE LA MATANZA

COOPERATIVAS

1. COOPERATIVA COSECHEROS DE TEJINA
2. SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO LA CANDELARIA

VENTA EN GRANJA O EN FINCA

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. GRANJA EL CARDONILLO | 5. CERCADO DE DOÑA GABRIELA. TEJINATURAL |
| 2. CATESA | 6. ANGELITO |
| 3. QUESERÍA EL CORAZONCILLO | 7. ECODEBRY. JONAI ALCOVERRO |
| 4. QUESERÍA FLORIDA LA PUNTA | |

BODEGAS

1. BODEGA INSERCASA. VINOS BRONCE
2. BODEGA EL GUINCHO. VINOS ACEVEDO
3. BODEGA VIÑA ORLARA

PLANTAS Y FLORES

1. INTRODUCCIÓN

Si le preguntamos a cualquier persona mayor criada en una zona rural de la Isla, de qué vivían la mayoría de las familias en su pueblo cuando era niño, la respuesta suele ser clara: la agricultura y la ganadería eran las actividades económicas principales de casi todas ellas.

Efectivamente, con la superficie con que antiguamente una persona podía mantener a una familia numerosa mediante una agricultura de medianías, sin invernaderos, no subvencionada, sin gastos excesivos de agua, abonos o fitosanitarios, hoy en día apenas pueden sacar una pequeña renta para sí mismo (salvo que sean cultivos de exportación, dependientes de grandes inversiones y subvenciones, demandantes de gran cantidad de insumos externos y fácilmente influenciados por factores de mercado que no dependen de sí mismos). Si le damos alguna vuelta más al tema, vemos que hay varias respuestas que pueden explicar las causas de este nefasto cambio. Sin embargo, y para no abrumar al lector, podemos decir que hay una que tiene mayor peso entre las demás: el comercio libre.

El comercio libre ha supuesto que podamos encontrar en nuestros supermercados frutas y verduras producidas en países con unos costes de producción mucho más bajos, lo que genera una competencia desleal (aunque legal) con los agricultores locales, que ven como han de reducir drásticamente sus precios para poder vender, cuestión que ya ha llevado a la desaparición de muchos de ellos por falta de rentabilidad en sus explotaciones.

Las soluciones ante esta cuestión pueden ser muy complejas o más sencillas. Muy complejas, si se intentan solucionar “desde arriba” a través de regulaciones normativas nacionales e internacionales, principalmente, porque no hay ninguna voluntad ni política ni de los grandes poderes empresariales. Pero también pueden ser más sencillas cuando son abordados “desde abajo”, es decir, desde una perspectiva personal y a través de las elecciones cotidianas de cada uno de nosotros. Esto último quiere decir que nosotros mismos, con nuestras elecciones de

consumo, podemos llevar la balanza desde el sistema “malo” (grandes superficies, productos importados, dominio de unas pocas empresas) hacia el sistema “bueno” (compra directa al productor, productos frescos, muchas y prósperas empresas locales pequeñas). No obstante, somos conscientes que es mucho más fácil ir a cualquier supermercado o hipermercado que buscar productores locales de verduras, carnes o lácteos.

Esta guía trata de poner su granito de arena en este sentido. Se trata de una recopilación de información sobre algunos de los lugares donde uno puede ir a comprar directamente al productor huevos, verduras, frutas, leche, carne, quesos, etc., con referencias claras de cómo llegar, el horario o qué venden. En algunos casos son mercadillos del agricultor, otros son puntos de venta en cooperativas o, en otros casos, son agricultores o ganaderos que venden a través de internet o incluso en sus propias fincas o granjas.

Con total seguridad, la experiencia de volver a ir a comprar las papas al agricultor, el queso a la granja de cabras, o los huevos camperos a la de gallinas, se convertirá en algo tan gratificante que hará que el esfuerzo extra valga la pena.

Se trata de una guía abierta, en el sentido de que evidentemente no han sido incluidos todos los productores que hacen venta directa. Este documento es un primer paso en lo que se espera que sea un trabajo continuo de promoción de este tipo de intercambios comerciales. Cualquier agricultor o ganadero que posea una mínima infraestructura para poder hacer venta directa de sus productos podrá ponerse en contacto con COAG Canarias o el Ayuntamiento de La Laguna para aparecer en posteriores ediciones o campañas.

2. POR QUÉ CONSUMIR PRODUCTOS GENERADOS LOCALMENTE

En muchos casos nos podemos preguntar por qué es mejor comprar productos locales y, ciertamente, serían muchos los que, en una primera reflexión, no tendrían respuesta a esta cuestión. Comprar en grandes superficies frutas o verduras producidas en otras partes del mundo suele visto como algo normal y que, en ningún caso, podría tener consecuencias negativas contra la salud de los consumidores o el sistema socioeconómico local. Lamentablemente, la realidad no es cien por cien así. Dicho de una manera más diplomática, consumir productos frescos locales directamente a productores locales genera muchos más efectos positivos al consumidor y a su entorno que comprar productos de procedencias más lejanas en alguna de las grandes superficies.

VENTAJAS SOBRE LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES

En este sentido, el principal atributo de los productos locales se relaciona con una mayor frescura, y ésta, con una menor pérdida de propiedades nutritivas y aromáticas. Es decir, un producto que ha sido “recogido” poco tiempo antes de ser consumido suele ser un producto con mayor concentración de nutrientes y mejores propiedades organolépticas. Los productos que son traídos de península o de otros países generalmente pasan días (o semanas) entre su recogida y su punto de venta final, muchos de ellos son también sometidos a tratamientos de maduración y conservación que merman sus propiedades.

Pero ojo, el que un producto sea local no quiere decir que tenga que ser siempre fresco. Una papa o una naranja “del país” pueden llevar semanas guardadas en cámaras y no ser frescas en absoluto en el momento de su compra. Es muy importante preguntar al vendedor sobre la procedencia y la frescura del producto, observar distintos puntos de venta y sacar conclusiones sobre cuáles son aquellos sitios donde realmente nos están vendiendo productos recién cosechados.

Aparte de esto, tenemos que tener en cuenta que el hecho de ser un producto local tampoco quiere decir que no se hayan utilizado productos fitosanitarios o excesos de abonos. Aunque esté dentro de la legalidad, consideramos que es más prudente consumir productos que hayan sido abonados con materias orgánicas y con los menos tratamientos fitosanitarios posibles. La única forma de saber esto en los productos no ecológicos es hablando directamente con el productor y creando vínculos de confianza con los mismos.

Mariano Bueno, un famoso experto nacional en agricultura ecológica, mantiene una teoría sobre otras bondades de las verduras y frutas producidas localmente. Según él, las plantas desarrollan sustancias específicas de defensa o resistencia ante los agentes externos existentes, de modo que, por ejemplo, en un lugar con algún tipo de contaminación atmosférica la planta desarrollará sustancias que le permitan “protegerse” de estos elementos nocivos. A su vez, estas sustancias pasan a las partes comestibles de la planta y, finalmente, cuando se incorporan al organismo del consumidor, producen también ese mismo efecto protector sobre éste. Es decir, esa persona “ingiere” sustancias protectoras contra los agentes externos nocivos existentes en la zona donde creció la planta. Esto nos indica la enorme importancia de consumir productos que hayan sido generados lo más cerca posible de nuestro lugar de residencia.

BENEFICIOS SOBRE LA ECONOMÍA LOCAL

Si bien la justificación anterior sobre el tema de la salud es razón de peso para consumir productos locales, más peso aún consideramos que deben tener los efectos sobre la economía local. Es impresionante ver el dato de la cantidad de alimentos que consumimos y que proceden del exterior de la Isla, inada menos que un 90%! Ésto, sobre lo que nunca nos han dicho que pudiera ser algo negativo, refleja en la realidad un hecho destructivo para la economía local. ¿Por qué? pues muy fácil: toda la carne, leche o fruta que se produzca fuera de la Isla supone que los agricultores y ganaderos tinerfeños (existentes y potenciales) no pueden ganarse la vida con su trabajo. Esto significa, por un lado, la desaparición del sector agrario local y, por otro, la pérdida de una gran oportunidad para que muchísimos desempleados pudieran vivir de la agricultura y la ganadería en la Isla.

Muchos pueden pensar “ya, pero es que los productos de aquí los venden mucho más caros que los de fuera”, y, efectivamente, en muchos casos pueden tener razón. La liberalización del comercio a nivel mundial, como describíamos en un apartado anterior, provoca que se puedan comprar en cualquier supermercado productos de alimentación procedentes de lugares donde los costes de producción son mucho menores, para luego ser vendidos aquí a un precio que, aún siendo relativamente bajo para el consumidor, reporta grandes beneficios para los intermediarios (claro, porque lo compraron mucho más baratos). Sin embargo, existe una manera para conseguir alimentos de producción local a unos precios más razonables: **comprándoselos al propio productor**. Por esta razón, en esta guía, los dos criterios de selección de los puntos de venta han sido, **por un lado, productos frescos producidos en el propio municipio y, por otro lado, que su venta se realice directamente de productor a consumidor final**.

CONTRIBUCIÓN A LA REESTRUCTURACIÓN SOCIAL

Seguro que todos hemos escuchado historias de la gente mayor (y no tan mayor) acerca de que antiguamente se iba a comprar la leche a la vaquería, el queso al quesero, o las frutas a uno que tenía una huerta... Durante esos intercambios, aparte de conocer cómo se había producido lo que te ibas a comer, conocías al productor, hablabas, tal vez te invitaba a tomar algo, y volvías a casa con algo más que un alimento; llegabas a casa con una experiencia. Por eso a la gente le encanta ir a los mercadillos del agricultor de la Isla, porque reviven esas experiencias y esto les resulta enormemente placentero.

Reavivar el contacto directo productor–consumidor creemos que es fundamental para mejorar y consolidar relaciones sociales. No obstante, hay que reconocer que ya no es tan fácil como antes saber cuáles son y dónde están los pocos productores que aún hacen venta directa. Para facilitar esta labor, la presente guía pretende identificar a los mismos, los cuales pueden corresponderse con la propia finca o granja del productor, mercadillos del agricultor o cooperativas agrarias, aportando datos de dirección, horarios, principales productos vendidos y cualquier otra información que le pueda ser útil al consumidor.

NO TODO LO LOCAL ES SOSTENIBLE

¡Ojo! No por el hecho de ser local ha de ser siempre bueno. Como ya hemos dicho, hay productores locales que, aunque dentro de la legalidad, emplean excesivas cantidades de abonos y productos fitosanitarios. Otros son amigos del monocultivo intensificado que, como ya hemos dicho, tiene menores efectos positivos sobre el medioambiente o el empleo que los que tiene una pequeña explotación de cultivos diversos y enfocados a su venta directa a consumidor. Animamos entonces al consumidor a “indagar”, simplemente preguntando al vendedor acerca de la procedencia de los alimentos y sobre qué métodos se han utilizado en su producción.

3. LOS AGRICULTORES Y GANADEROS DEL MUNICIPIO

La Laguna es uno de los municipios con mayor representatividad del sector agrario en la Isla. Flores, plataneras, papayas, hortalizas, granjas de vacas, etc. se encuentran muy presentes en el municipio. Sin embargo deben, constantemente, buscar la forma de poder vender sus productos a precios razonables y que les permitan seguir “existiendo”. Más allá de las ayudas económicas, compromisos de las grandes superficies o proyectos públicos de escasa efectividad, lo que necesitan los agricultores y ganaderos para que sus explotaciones sean rentables es básicamente poder vender sus productos a precios razonables. Y la mejor manera de hacer esto, como bien han demostrado los mercadillos del agricultor, es venderlos directamente al consumidor final y sin haber puesto en marcha ningún proceso o infraestructura que hayan requerido de mucha inversión.

Para el consumidor, comprar directamente al productor repercute positivamente sobre su bolsillo, pero también sobre la conservación de los recursos naturales, del paisaje, el bienestar de su sociedad, el mantenimiento de la cultura local, etc. Los pequeños productores locales que hacen venta directa favorecen un sistema económico local realmente sustentable. Aunque no presenten grandes volúmenes de producción, generalmente involucran directamente a la mano de obra local. Además, muchos de ellos utilizan recursos procedentes de la Isla en su mayor parte y generan un producto fresco y por lo tanto generalmente más nutritivo que los que provienen de fuera de la Isla. Asimismo, a diferencia de lo que ocurre con parte de las empresas agroalimentarias, la mayor parte del dinero generado se queda en Tenerife, donde residen los productores.

La mayor parte de estos pequeños productores locales tienen fincas preciosas y están deseando que los consumidores vayan a visitarles, para así poder mostrarles la pasión y cariño con la que producen los alimentos. Varios de los puntos de venta expuestos en la segunda parte se encuentran en la propia finca o granja, donde, en muchas ocasiones, el vendedor-agricultor estará encantado de mostrar al comprador cómo ha generado los productos que va a consumir.

4. ¿DÓNDE PUEDO CONSEGUIR PRODUCTOS AGRARIOS FRESCOS LAGUNEROS?

Uno de los problemas con el que se encuentra cotidianamente el ciudadano que quiere consumir alimentos generados localmente y comercializados directamente por su productor es el de la enorme dificultad para saber quién son y dónde están. El consumidor de este tipo de productos suele ser un auténtico aventurero que tiene que buscar, investigar, desplazarse, adaptarse a los horarios de estos puntos de venta y muchos otros esfuerzos. Pero estamos convencidos de que vale la pena.

Aún con todas esas dificultades, seguimos viendo consumidores que quieren adquirir alimentos frescos producidos localmente pero que ni saben dónde los venden, ni en qué horarios, ni tienen apenas referencias. Con la presente guía pretendemos tratar de resolver este problema, para lo cual hemos realizado un trabajo de investigación y recopilación de información sobre todos aquellos puntos de venta donde se puede comprar directamente al agricultor o ganadero lagunero.

Así, en la segunda parte de esta guía el consumidor podrá encontrar información sobre estos puntos de venta, localización exacta, horarios, principales productos vendidos, cuestiones de interés o incluso un código que le permitirá, a través de su Smartphone, ser dirigido vía GPS hasta el establecimiento al que desee ir.

VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS DE LA LAGUNA

MERCADILLOS DEL AGRICULTOR

1. MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE LA LAGUNA
2. MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE TACORONTE
3. MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE TEGUESTE
4. MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE LA MATANZA



MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE LA LAGUNA

En el exterior del mercado municipal, varios agricultores venden todos los sábados por la mañana los productos de su propia cosecha.







MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE TACORONTE

922 56 38 05

correo@mercadillodelagricultor.com

www.mercadillodelagricultor.com

Uno de los mercados del agricultor más populares de la Isla. Una buena parte de los agricultores presentes producen en el municipio lagunero. Este mercado destaca por la variedad y cantidad de productos, así como por su gran ambiente.



PRODUCTOS PRINCIPALES

Frutas y verduras variadas
Panes y repostería artesanal
Flores y plantas
Mieles, vinos, mojos, huevos...
Artesanía

OTROS DATOS DE INTERÉS

Aparcamiento cercano

Carretera Tacoronte a Tejina, km.3,5
Barrio San Juan

Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00







MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE TEGUESTE

922 361100

mercadillodetegueste@yahoo.es

www.mercadillodetegueste.es

Mercado también de los más populares de la Isla. Una buena parte de los agricultores presentes producen en el municipio lagunero. Goza de un ambiente muy agradable, cuestión a la que contribuye el ser un mercado al aire libre. Cuenta con un bar dentro de sus instalaciones.



PRODUCTOS PRINCIPALES

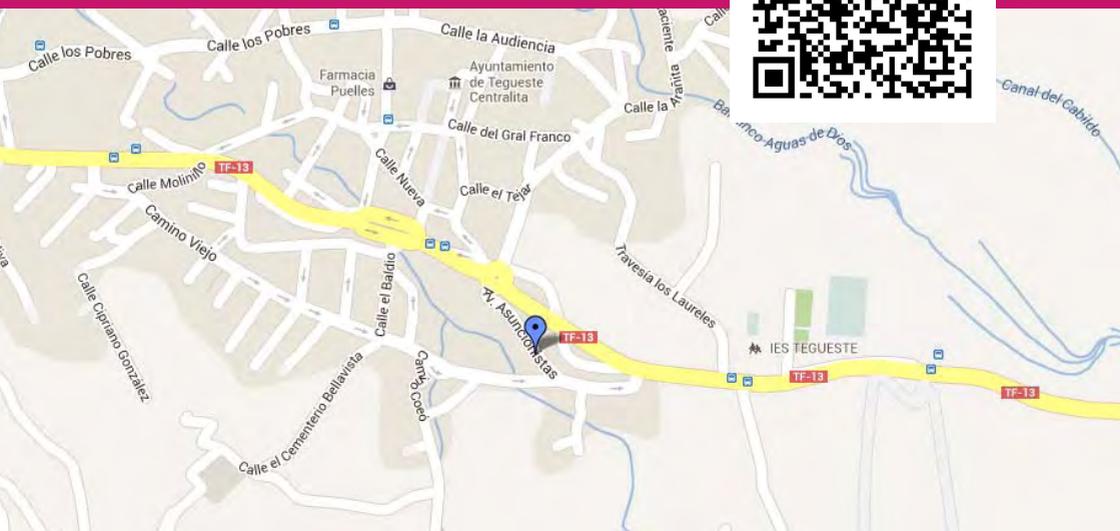
Frutas y verduras variadas
Panes y repostería artesanal
Flores y plantas
Mieles, vinos, mojos, huevos...
Carnes del país
Quesos
Artesanía

OTROS DATOS DE INTERÉS

Cuenta con un bar y una zona de columpios para niños

Calle Asuncionistas, 6 (trasera gasolinera).
Tegueste

Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00







MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE LA MATANZA

922 578 758 / 922 577 120

www.mercadillodelamatanza.com

Otro de los mercados del agricultor populares en la Isla. En una zona se encuentran los agricultores y ganaderos mientras que en la otra los artesanos, panaderos, carniceros... La mayor parte de los productos vendidos proceden de los municipios de la zona metropolitana y de Acentejo mientras que algunos puestos también ofertan productos comprados a otros productores de dentro y fuera de la Isla.



PRODUCTOS PRINCIPALES

Frutas y verduras variadas
Panes y repostería artesanal
Flores y plantas
Mieles, vinos, mojos, huevos...
Artesanía

Carretera General del Norte TF-217. Km 2,5.
La Matanza

Sábados y Domingos de 9:00 a 15:00





VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS DE LA LAGUNA

COOPERATIVAS

1. COOPERATIVA COSECHEROS DE TEJINA
2. SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO LA CANDELARIA



COOPERATIVA COSECHEROS DE TEJINA

922 471 899

correo@cooptejina.com

www.cooptejina.com

La cooperativa de Tejina aglutina a cientos de agricultores de la zona que cultivan principalmente verduras, frutales subtropicales, plantas y flores. Parte de su producción se pone a la venta a través de este “supermercado”, donde además se pueden conseguir otros productos, varios de los cuales, como quesos, vinos, mieles, mojos o gofios, proceden también de las Islas.



PRODUCTOS PRINCIPALES

Verduras y frutas (la mayor parte
procedente de los socios de la
cooperativa)
Flor cortada y planta ornamental

OTROS DATOS DE INTERÉS

Surtidor de gasóleo
Servicio de floristería
Facilidad de aparcamiento

Camino Palenzuela. S/N
Tejina

Lunes a Sábados de 8:00 a 19:00
Domingos de 9:00 a 14:00







SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO LA CANDELARIA

922 25 00 33

922 25 41 44

922 63 90 00

www.coplacandelaria.org

info@coplacandelaria.org

Esta cooperativa aglutina a ganaderos de La Laguna y municipios cercanos. Entre sus productos principales encontramos los quesos y la carne fresca, procedentes en gran parte de granjas del municipio. El resto de la carne, así como verduras y frutas, provienen de explotaciones insulares. Además, cuentan con muchos otros productos, todos los cuales han sido generados, transformados o empaquetados en algún punto de las Islas.



PRODUCTOS PRINCIPALES

Carne fresca (procedente de los socios de la cooperativa)
Gran selección de quesos de la quesería de Benijos
Frutas y verduras (de agricultores de la isla)
Panes y repostería
Comidas caseras precocinadas
Gran selección de vinos canarios
Productos envasados (producidos, transformados o envasados en Canarias)

OTROS DATOS DE INTERÉS

Facilidad de aparcamiento
Venta de piensos
Ferretería agrícola (Agristore)
La carne también se vende en los mercadillos del agricultor de Tegueste y La Matanza los fines de semana

**Calle Marqués de Celada, 91
San Benito. La Laguna**

Lunes a Sábados de 8:00 a 20:00
Domingos de 8:30 a 13:30



**Camino Alfredo Hernández, s/n (entre el
matadero insular y Carvisa). El Ortigal**

Lunes a Viernes de 8:00 a 17:00
Sábados de 8:00 a 13:00





VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS DE LA LAGUNA

VENTA EN GRANJA O FINCA

1. GRANJA EL CARDONILLO
2. CATESA
3. QUESERÍA EL CORAZONCILLO
4. QUESERÍA FLORIDA LA PUNTA
5. CERCADO DE DOÑA GABRIELA. TEJINATURAL
6. ANGELITO
7. ECODEBRY. JONAI ALCOVERRO



Granja de gallinas ponedoras en el cruce hacia Jover que, además de vender al por mayor, dispone de un puesto donde el consumidor puede adquirir cartones de huevos recién cogidos, aparte de algunas frutas y verduras producidas en la zona.

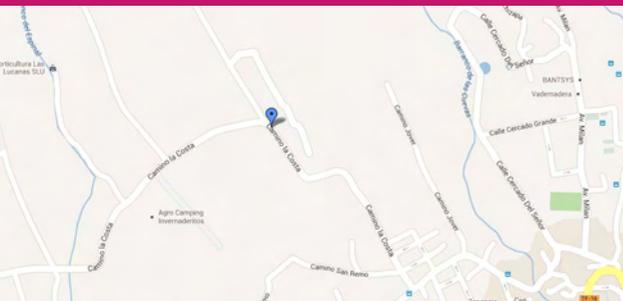
GRANJA EL CARDONILLO

922 150 313

cardonillosa@hotmail.com

Camino La Costa S/N (junto al desvío hacia Jover). Tejina

Lunes a Sábado de 7:00 a 14:00



PRODUCTOS PRINCIPALES

Huevos



OTROS DATOS DE INTERÉS

Suelen contar con otros productos agrícolas de fincas propias: papayas, plátanos, verduras...





Junto a su empaquetadora de plátanos, nos encontramos este punto de venta. La práctica totalidad de las frutas y verduras son de producción propia.

CATESA

922 540 913

nieves.hernandez@catesa.es
www.catesafoods.es

Carretera Tacoronte – Tejina, 18.
Finca Mirabal. Valle Guerra. La
Laguna.

Lunes a Viernes de 8:00 a 16:30



PRODUCTOS PRINCIPALES

Verduras variadas

Frutas (plátano, papaya, sandía, melón, mango)





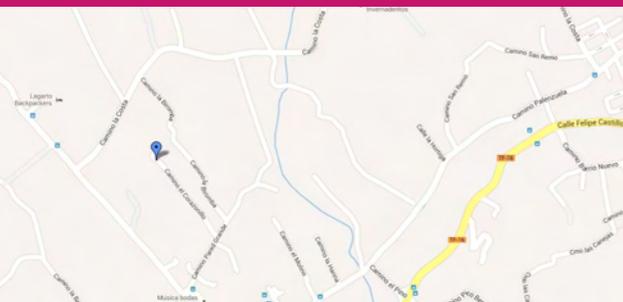
En Valle Guerra, Carlos y Ana Belén cuidan con esmero un pequeño rebaño de cabras para elaborar ellos mismos un gran queso fresco.

QUESERÍA EL CORAZONCILLO

638 741 742

Camino El Corazonillo, S/N
Valle Guerra.

Lunes a Domingo de 8:00 a 13:00
(en otro horario, llamar antes)



PRODUCTOS PRINCIPALES

Queso fresco tierno de cabra

Leche fresca de cabra





Auténtica quesería artesanal cerca del colegio de Punta del Hidalgo. Quesos, yogures y requesones son producidos por Fátima con la leche ordeñada diariamente a sus cabras.

QUESERÍA FLORIDA LA PUNTA

629 802 689

fatimasosa7@hotmail.com

Finca La Suerte. Camino Lagarete (subida del colegio). Punta del Hidalgo.

Lunes a Domingo de 8:00 a 13:00



PRODUCTOS PRINCIPALES

Queso fresco tierno

Queso ahumado tierno

Requesón

Yogur



OTROS DATOS DE INTERÉS

Sus productos poseen la marca de garantía
"Tenerife Rural"





En una finca situada en la zona de las charcas de Bajamar, Ulises maneja su ganadería de gallinas ponedoras camperas, criadas en el suelo y con acceso a huertas al aire libre.

**CERCADO DE D^a GABRIELA
TEJINATURAL**

629 077 123
663 416 532

umartin@ull.es

Carretera General Tejina-Punta del Hidalgo, km.13

Lunes a Sábado de 8:00 a 14:00



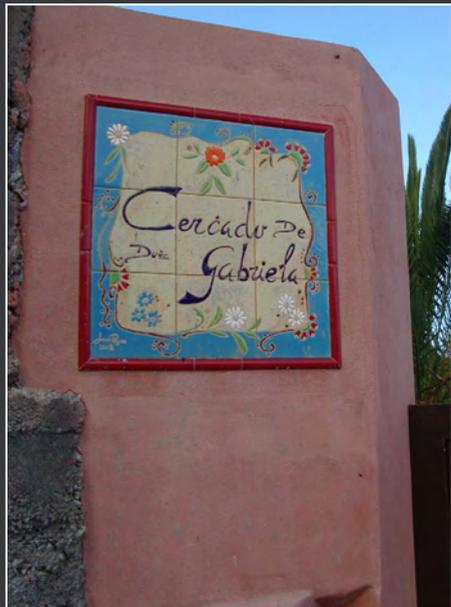
PRODUCTOS PRINCIPALES

Huevos camperos

Papayas, strelizias, licor de mora

OTROS DATOS DE INTERÉS

Visitas guiadas a colegios y grupos





Cerca del campo de lucha de Valle Guerra, encontramos una de las pocas granjas de vacas de la Isla donde aún se puede comprar leche fresca recién ordeñada por el propio ganadero. Algunas de estas reses son destinadas para la carne que Angelito vende en su carnicería del centro del pueblo, junto con otras carnes procedentes de la Isla.

Horarios: Consultar según punto de venta

ANGELITO

654 509 639 (granja)
922 546 838 (carnicería)

anapumuky76@gmail.com

1. GRANJA (para la leche)
Calle Cantillo, 37. Junto a
campo de lucha.
Valle Guerra



2. CARNICERÍA
Carretera General Tejina
– Tacoronte. Puente 124
(zona centro del pueblo).
Valle Guerra.



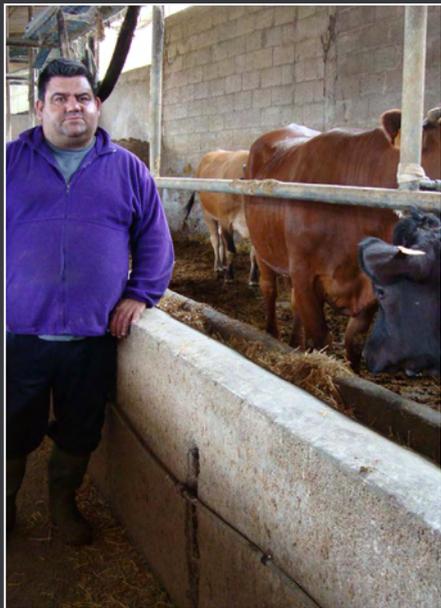
PRODUCTOS PRINCIPALES

Leche fresca de vaca

Carne de reses de vacuno propias (y otras carnes del país)

OTROS DATOS DE INTERÉS

Vende estiércol de vaca con cama de picadillo o paja





Jonay ofrece todas las formas de venta posible. Lleva sus productos a domicilio o incluso al trabajo del cliente. También es posible pasar un rato agradable comprando en su propia finca o en sus puntos de venta de los mercadillos de Tacoronte y La Matanza.

OTROS PUNTOS DE VENTA

1. Mercadillo del agricultor de Tacoronte*
 2. Mercadillo del agricultor de La Matanza*
- * sección "Mercadillos del Agricultor"

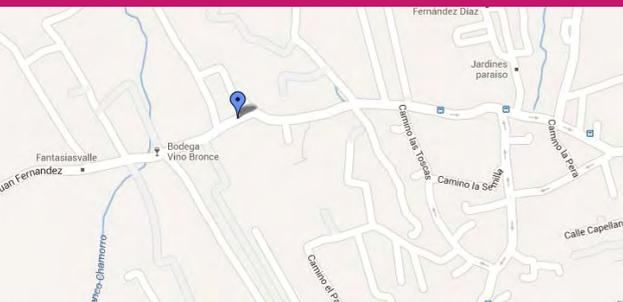
Finca El Santísimo. Calle Juan Fernández, 188. Valle Guerra. La Laguna.

Lunes de 10:00 a 12:00
Martes de 16:00 a 18:00

ECODEBRY
JONAI ALCOVERRO

600 246 438

<http://ecodebry.net/>
jonaidebri@gmail.com



PRODUCTOS PRINCIPALES

Verduras variadas y algunas frutas de temporada



OTROS DATOS DE INTERÉS

Hace reparto a domicilio o al lugar de trabajo. Los lunes, manda por email listado de productos disponibles, durante la semana se hace el pedido y se reparte el jueves.

Jornadas formativas (compostaje, huertos familiares...)

En venta en finca, el comprador puede cosechar él mismo sus verduras



VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS DE LA LAGUNA

BODEGAS

1. BODEGA INSERCASA. VINOS BRONCE
2. BODEGA EL GUINCHO. VINOS ACEVEDO
3. BODEGA VIÑA ORLARA



Esta bodega, cuyos vinos poseen varios premios, produce uno de los pocos vinos ecológicos de la Isla. La finca, en el entorno de la bodega, cumple una función didáctica para sus visitantes, donde estos pueden aprender sobre las distintas variedades de viñas de las Islas e incluso conocer algunas especies ganaderas autóctonas.

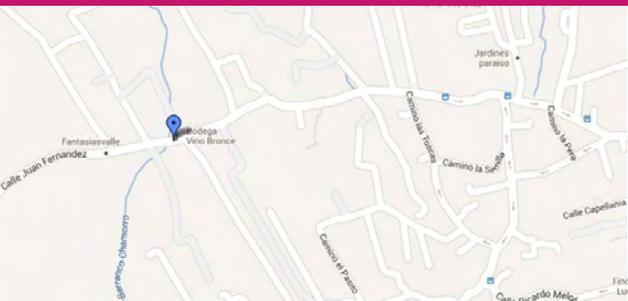
BODEGA INSERCASA VINO BRONCE

922 270 626

info@vinobronce.com
www.vinobronce.com

Camino Juan Fernández, 252.
Finca El Fresal. Valle Guerra. La
Laguna

Con cita previa vía teléfono o email



PRODUCTOS PRINCIPALES

Vinos tintos (uno de ellos ecológico)



OTROS DATOS DE INTERÉS

Visitas concertadas 10 euros/persona con cata incluida





Esta bodega cuenta con una gran variedad de vinos. El punto de venta de Guamasa es también en una tienda de muebles de diseño, todo en el interior de una curiosa casa de madera con jardín.

OTROS PUNTOS DE VENTA

ACACIAS 24.
Paseo de las Acacias, 24. Guamasa
(Casa de Madera)

Plaza de La Iglesia 3
Valle de Guerra.

Lunes a Viernes de 8:30 a 21:00 y
Sábados de 9:00 a 13:00 y cita por
teléfono

BODEGA EL GUINCHO VINOS ACEVEDO

659 444 889
922 637 260

www.bodegaacevedo.com
jaimehabad@bodegaacevedo.com



PRODUCTOS PRINCIPALES

Vinos tintos (rojo, madera, verijadiego)

Vinos blancos (vidueños, pagos de

Roma, malvasía dulce)

Vino rosado

OTROS DATOS DE INTERÉS

Próximamente venta a través de internet

Futuras visitas a bodega y fincas

(degustaciones, catas, muestras de poda y vendimia...)

Organización de comidas camperas en el entorno de la explotación





Bodega construida en total integración con el paisaje y ubicada en una de las zonas de viñedos más bonitas del municipio. La totalidad de la uva utilizada procede de esta finca en El Boquerón.

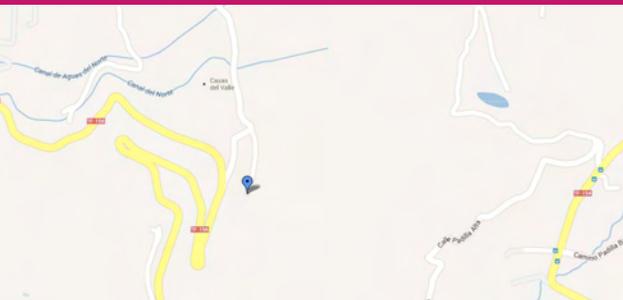
**BODEGA VIÑA
ORLARA**

670 964 384

arq_idg@hotmail.com

1ª Transversal Camino Boquerón.
Valle Guerra.

Lunes a Sábado de 9:00 a 13:00
(en otros horarios, llamar antes)



PRODUCTOS PRINCIPALES

Vinos Tinto y blanco

OTROS DATOS DE INTERÉS

Visitas programadas con cata



VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS DE LA LAGUNA

PLANTAS Y FLORES

GARDEN EL LIRIO

Camino Cantillo, 2
Valle Guerra

600 246 438

GUTIFLOR, S.L.

Camino Tagoro, 18
Valle Guerra

922 543 632

ORQUIDARIO LYCASTE

Camino del Vino, s/n
Valle Guerra

922 541 000
922 541 504

GARDEN CENTER LAS FLORES

Camino El Roble, 17
Valle Guerra

922 540 330
922 541 310

www.orquidariolycaste.com

PEREZ ORTEGA

Autopista Gral. del Norte, km
11. Camino San Lázaro s/n

922 253 142

GERANIOS TENERIFE

Camino Mantenilla, 1
Valle Guerra

922 542 150

www.perezortega.com

info@geraniostenerife.com

VIVEROS MADRE DEL AGUA

Camino de la Triciada, 1
San Cristóbal de La Laguna

922 632 491

GARDEN CENTER FLORIDA PARK

Camino San Miguel de
Geneto, 95

922 276 693

GARDEN PLANTA VIVA

Camino Rodeo del Medio, 18 922 637 301
El Ortigal

COSECHEROS DE TEJINA

Camino Palenzuela, s/n. 922 471 899
Tejina

FLORES Y PLANTAS JOCAMA

Camino Gincho, s/n 922 540 729
Valle Guerra

GARDEN MD DECORACIÓN

Carretera Tejina-Bajamar, 922 150 767
km.11 639 675 610
Tejina

VIVERO LA COSMA

Avda. Club Náutico de 922 545 396
Bajamar 922 542 433
El Riego - Tejina 630 637 488

PLANAS FLORAVALLS

Camino La Barranquera, s/n 922 150 182
Valle Guerra

LAS LUCANAS

Calle Las Lucanas, s/n 922 543 846
Valle Guerra

www.fincalaslucanas.com

Consumir productos locales reporta un sinnúmero de beneficios. La frescura de los mismos es el atributo más conocido y por supuesto, uno de los más relevantes. Sin embargo, no es el único. Consumir local supondría que el 90% de los alimentos que consumimos dejaran de ser importados y tuvieran, por lo tanto, que ser producidos en la Isla. En otras palabras, mejoraría la rentabilidad de las explotaciones existentes y despertaría la necesidad de que apareciesen cientos de nuevos agricultores y ganaderos que, gracias estos ingresos económicos, podrían contribuir a la reestructuración socioeconómica del municipio y de la Isla.

No obstante, no resulta fácil conocer dónde pueden adquirirse estos productos. La información es escasa y engañosa, en la mayor parte de las ocasiones pensamos que estamos comprando productos locales cuando en realidad no es así. Tampoco resulta sencillo identificar, entre estos vendedores de productos locales, quiénes son los productores o quiénes son simplemente intermediarios.

En esta guía presentamos un listado con algunos de los puntos de venta de estos productos (la guía está abierta a nuevas incorporaciones), aportando datos sobre los principales productos ofrecidos, imágenes, localización, horarios, contacto, etc. Esperemos que, aparte de contribuir a una alimentación más sana de la sociedad, este mayor volumen de consumo de productos locales conduzca al relanzamiento del sector agrario lagunero.



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
SAN CRISTÓBAL DE
LA LAGUNA