El mango, la fruta estrella en Cuba

16/06/2019



Esta fruta, perteneciente a la familia de las anacardiáceas, aporta una cantidad importante de hidratos de carbono por lo que su valor calórico es elevado. El mango es rico en magnesio y en lo que a vitaminas se refiere, en provitamina A y C; ambas vitaminas cumplen además una función antioxidante.

La pulpa que se obtiene se emplea en la elaboración de puré concentrado, compotas, néctar y mermeladas, con destino a la exportación, al turismo y al mercado nacional.

El director general de la entidad Wilber Bringas, resaltó que buena parte del mango triturado se utiliza en la fabricación de puré en bolsas asépticas para su envío a países de Europa, donde ha ganado prestigio por la calidad y presentación del producto.

Con la marca comercial DCeballos, la empresa, ubicada en fértiles tierras de la provincia de Ciego de Ávila, en días recientes realizó los primeros envíos de mango en fruta fresca hacía el mercado europeo, otra vía para favorecer a la economía del país.

Los trabajadores de las unidades productivas aplican buenas prácticas en el manejo de la tierra y los cultivos y



elevan las cosechas de frutales mediante la introducción y desarrollo de nuevas técnicas y el empleo de la ciencia.

Unas tres mil hectáreas tienen dedicadas a la siembra de piña, mango, guayaba y fruta bomba, sus principales cultivos, aunque ahora, están involucrados en la recuperación de los cítricos, cuyas plantaciones fueron eliminadas debido a la enfermedad conocida por Huanglonbing (HLB).

La Empresa Agroindustrial Ceballos, con una cartera de más de diez productos para la venta al exterior, lidera el primer polo productivo exportador del sector agrícola cubano y es ejemplo de la Empresa Estatal Socialista.

Esta considerada la entidad cubana que más optimiza la capacidad productiva, exhibe una mayor diversificación de los servicios y bienes y amplia demanda de sus productos en el mercado nacional e internacional.

## Los mangos también tienen historia

¿Quién no ha pintado sus días de verde con mango? Pero seguramente no sabe que es una fruta que ha estado bajo cultivo desde los tiempos prehistóricos. Las Sagradas Escrituras en Sánscrito, las leyendas y el folklore hindú de hace dos mil años se refieren a él como de origen antiguo, aún desde entonces.

Aparentemente es originario del noroeste de la India y el norte de Burma en las laderas del Himalaya y posiblemente también de Ceilán.

El mundo occidental se relacionó con el mango e inició su actual distribución mundial con la apertura, por los portugueses, de las rutas marítimas hacia el Lejano Oriente, a principios del siglo 16. Del mismo modo, los españoles introdujeron este cultivo a sus colonias tropicales de América, por medio del tráfico entre las Filipinas y la costa oeste de México.

Tantos mangos hay en Cuba que algunos no podrán creer que hace unos 200 años en la Isla no había ni un solo árbol de la exquisita fruta.

En 1793 desembarcaron por el puerto de La Habana las primeras semillas de mango procedentes de Jamaica que fueron sembradas en las fincas de extramuros, en las tierras de los Condes de Jibacoa, por donde hoy se encuentra la avenida Galiano.

Estas matas de mango, de las que descienden buena parte de las que hoy existen por todo el país, dieron en su primera parición cinco frutos que se vendieron a precio de oro.

Desde allí se fueron extendiendo por toda la isla, aunque no se descarta que desde Jamaica hayan llegado más



## El mango, la fruta estrella en Cuba Publicado en Cuba Si (http://www.cubasi.cu)

semillas al oriente y ayudado a la enorme dispersión que en poco tiempo alcanzó el frutal por todo el archipiélago cubano.

Con información del sitio miradacubana.com