



# Puntos de Venta

de productos **ecológicos** frescos

EN LA ISLA DE TENERIFE

# Índice de contenidos

## Primera parte

### Introducción a la producción ecológica

1. ¿Qué es la agricultura ecológica? ..... pág. 05
2. Los productos ecológicos. Conozcamos un poco más ..... pág. 06
3. Dónde puedo conseguir productos ecológicos en Tenerife ..... pág. 16
4. Quienes y cómo son los agricultores ecológicos ..... pág. 18
5. El sello de producción ecológica ..... pág. 20

## Segunda parte

### Puntos de Venta de productos ecológicos en la Isla

#### Zona Metropolitana

---

- Rosa Luz ..... pág. 27
- Marcelo ..... pág. 29
- Quinoa ..... pág. 31
- Nerea ..... pág. 33
- El Puesto Ecológico ..... pág. 35
- La Eco-recova ..... pág. 37
- El Cucharón ..... pág. 39
- La Ventita Ecológica ..... pág. 41
- La Botica Natural ..... pág. 43
- Azahar ..... pág. 45
- La Tajea ..... pág. 47
- La Venta Verde ..... pág. 49
- Finca El Dial ..... pág. 51
- Sabia ..... pág. 53
- Puesto Colectivo de productores del sureste ..... pág. 55
- Mercedes Bello ..... pág. 57
- Dagmar y Olivia ..... pág. 59

## Índice de contenidos

### Zona Norte

---

Agroeco .....	pág. 63
Cocina Natural .....	pág. 65
Ecodebry .....	pág. 67
Trampolín Solidario .....	pág. 69
Agrotaoro .....	pág. 71
Eco Bio Organic .....	pág. 73
Terra Vitae .....	pág. 75
Fina El Patio .....	pág. 77
La Sabinita. Christian .....	pág. 79
Susanna .....	pág. 81
Ecofinca Pachamama y Buenavista .....	pág. 83

### Zona Sur

---

Cooperativa Nª Señora de Abona .....	pág. 87
Agroabona Ecológica Sociedad Cooperativa .....	pág. 89
Teresa Marrero .....	pág. 91
La Venta de Joseito .....	pág. 93
Asociación Tierra y Vida .....	pág. 95
Generoso .....	pág. 97
La Calabacera .....	pág. 99
Casa y Campo Tenerife. Marian .....	pág. 101

### Anexo

Puntos de Venta en los Mercados del Agricultor



La Agricultura Ecológica se define como un sistema de producción y elaboración de productos agrarios cuyo objetivo es la obtención de alimentos de la máxima calidad nutritiva y organoléptica, respetando el medio ambiente y sin utilizar productos químicos de síntesis (abonos, pesticidas, hormonas, antibióticos, etc.) ni organismos modificados genéticamente.

*En las fincas ecológicas no se utilizan ni abonos ni productos fitosanitarios químicos de síntesis; la tierra se abona con materia orgánica, minerales naturales o técnicas culturales como el abono verde. Las plantas se desarrollan más fuertes y los tratamientos fitosanitarios son menos necesarios y, cuando se hacen, se utilizan productos muy poco agresivos y de fácil degradación en el suelo.*

La agricultura y ganadería ecológicas asumen, en primera instancia, que la tierra es una entidad viva y que el éxito productivo debe provenir del cuidado y estimulación de esta vida y no de aportes químicos de síntesis. Es un sistema de gestión basado en la utilización óptima de los recursos locales y la potenciación de las culturas rurales, los valores éticos del desarrollo social y la calidad de vida, y está orientado hacia la preservación del medio ambiente, el mantenimiento o aumento de la fertilidad del suelo, y el suministro de alimentos que garanticen la seguridad alimentaria.

La agricultura ecológica tiene su base en la agroecología, ciencia integradora que se ocupa del estudio de la agricultura desde una perspectiva global: se considera no sólo el aspecto técnico, o agronómico, sino también otros como el social, el económico y el medioambiental.

Los productos ecológicos, desde el punto de vista de una alimentación saludable, son más beneficiosos que los productos convencionales. La fertilidad de los suelos donde se hace agricultura ecológica, la maduración natural en la planta, la absorción natural de nutrientes, etc. son algunos de los factores que hacen que los productos ecológicos tengan unas características muy diferentes a las de los convencionales.

## 2.1 ¿Por qué son mejores los productos ecológicos?

### Sabor y aroma

Los productos ecológicos superan en sabor y aroma a los productos convencionales, debido a que las variedades de frutas y hortalizas ecológicas están habitualmente mejor adaptadas a su terreno y, generalmente, se recogen más maduras, por lo que aumenta en ellas el contenido en sustancias aromáticas, azúcares y nutrientes en general.

### Mayor cantidad y equilibrio de elementos nutritivos

En general, los productos ecológicos presentan mayores concentraciones de materia seca, minerales y vitaminas respecto a los no ecológicos:

- . Mayor cantidad de vitamina C y de antioxidantes
- . Mayor concentración de minerales como potasio, calcio, magnesio o hierro.
- . Mayor porcentaje de materia seca.
- . Tienen en general más vitaminas, antioxidantes y aceites grasos poliinsaturados (omega 3 ...)

### Ausencia de sustancias tóxicas

Una de las cualidades que hace diferente a la producción ecológica es el hecho de que no utiliza productos químicos de síntesis, ni como abono ni como vía para hacer frente a las plagas y enfermedades. Este proceder garantiza la inexistencia de sustancias tóxicas en los productos que se adquieren por los consumidores.

Diversos estudios y citas en publicaciones especializadas han demostrado la presencia de ciertos residuos tóxicos en algunos alimentos frescos, así como relaciones entre la exposición a productos fitosanitarios (bien en la producción o en el consumo) y la aparición de enfermedades, que nos obligan a ser más exigentes a la hora de decidir qué queremos consumir. El hecho de que, en el caso de las Islas Canarias, más de las tres cuartas partes de los alimentos que consumimos provengan del exterior (con un porcentaje importante de países con menores estándares medioambientales y de seguridad alimentaria), incrementa la importancia de esta decisión. En este contexto, apostar por el consumo de frutas y hortalizas ecológicas se enmarca dentro de esta mayor exigencia como consumidor:

*“Más del 10 % de los alimentos adquiridos en comercios minoristas tiene restos de plaguicidas, y estos compuestos tóxicos se concentran sobre todo en la fruta” (Número de enero de 2005 de Gaceta sanitaria, realizado por Ángel Vicente y Joan R. Villalbí, entre otros investigadores de la Agencia de Salud Pública de Barcelona y de la Fundación Joan Costa-Roma del Consorcio Sanitario de Terrassa (Barcelona)).*

*“Incluso en los recién nacidos, la acumulación de residuos en tejidos grasos durante la vida de la madre es una fuente de exposición para el hijo desde*

*la concepción, durante la gestación y a través de la lactancia. En la práctica totalidad de recién nacidos se detecta DDE, hexaclorobenceno y PCB”.*

*Nicolás Olea y Jordi Sunyer.*

*“En base a 682 muestras de sangre, se determina la presencia del DDT y su principal derivado el DDE en el 99’3 % de los casos. Los niveles resultan muy superiores en los habitantes de Tenerife y Gran Canaria, aumentan con la edad y son mayores en mujeres que en hombres. A este respecto, conviene recordar que el DDT se ha relacionado con el cáncer de mama y que Canarias presenta una alta mortalidad por este tipo de cáncer, por lo que los autores del estudio apuntan una posible relación entre ambos aspectos”. Estudio realizado por la Unidad de Toxicología de la Universidad de Las Palmas, 1998. Cabe señalar que este producto se encuentra desde hace muchos años excluido de la lista de fitosanitarios permitidos, por lo que sería deseable actualizar los datos de este estudio para ver la incidencia actual.*

*“El 70 % de las embarazadas canarias presenta pesticidas”. Trabajo de Investigación del grupo de Investigación en Medio Ambiente y Salud de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), los departamentos de Toxicología y Ginecología del Hospital Universitario de Canarias (HUC) y el Instituto Canario de Investigación del Cáncer (ICIC).*

Respecto al glifosato, uno de los herbicidas más utilizados actualmente, un informe reporta su identificación en algunos de los acuíferos de donde podrían proceder las aguas que bebemos (Muñoz-Carpena, ICIA, año 1998). El glifosato está relacionado con diversos efectos adversos sobre la salud (trastornos reproductivos, cánceres, toxicidad crónica, daños genéticos, etc.).

*“Canarias posee el índice más alto de toda España en cuanto al uso de sustancias cancerígenas en la producción de frutas y hortalizas. La tasa de cáncer en el Archipiélago es también la mayor de todo el país”. Paloma García-Pando. Número 2 de la Revista Rincones del Atlántico.*

## 2.2 ¿Por qué sus precios son más altos?

Uno puede pensar que los beneficios que ejercen sobre la salud justifican perfectamente su adquisición. Si bien es cierto que a nivel de salud bien vale la pena pagar ese diferencial, debemos saber que las causas de esos euros de más se relacionan con varias cuestiones de fondo:

1. Las grandes empresas agroalimentarias que dominan la distribución alimentaria en España compran muchos de sus productos en países donde sus costes de producción son mucho menores, pudiendo ofrecerlos luego en los lineales a un precio más bajo que si hubieran sido producidos localmente. Sin embargo, éste es un sistema insostenible que acaba con las producciones locales (tal como está pasando) y sólo enriquece a unos pocos. Los productos ecológicos frescos, al menos en Canarias, aún no son objetivo de estas empresas.
2. Los productos ecológicos frescos, a diferencia de lo que ocurre con parte de la producción convencional, se producen y distribuyen generalmente en volúmenes reducidos, lo que imposibilita generar economías de escala que redunden directamente en una disminución de los costes unitarios. Los productos ecológicos que se consumen en Canarias normalmente son obtenidos en pequeñas fincas de las Islas y

en bajas cantidades, lo cual provoca mayores costes en la producción y distribución, pero a su vez favorece un reparto más equilibrado de la riqueza y que los beneficios obtenidos permanezcan en las Islas.

3. Muchas de las materias primas utilizadas en la producción ecológica (abonos, piensos, productos fitosanitarios...) son más caras que las usados para la convencional. En cualquier caso, la tendencia de las fincas ecológicas se dirige a depender lo menos posible de los insumos externos y tratar de “cerrar los ciclos” dentro de la propia finca.
4. Los productores convencionales “fuerzan” el desarrollo del producto a base de abonos y agua. Esto supone una mayor productividad del terreno, lo que le permite al agricultor vender esos productos a menores precios. Sin embargo, aparte de un deterioro progresivo del suelo, los análisis nos indican que estos productos son menos sabrosos, tienen menos materia seca, menos minerales y vitaminas.

Lógicamente, también existen personas que “inflan” injustificadamente el precio de los productos ecológicos más allá de sus costes reales de producción. El visitar y comparar distintos puntos de venta le permitirá al comprador llegar a conocer qué precios son razonables y cuáles no.

### 2.3 Algunos tópicos sobre la “calidad” de los productos

El término “calidad” no debe seguir siendo utilizado de una manera tan gratuita, ya que pierde todo su significado real. El consumidor debe ser consciente de qué es calidad y qué no es calidad. Las normas de calidad vigentes vinculan la calidad a factores relacionados con el aspecto exterior (tamaño, uniformidad, ausencia de manchas...) cuando en realidad creemos que la calidad debe estar relacionada con otros aspectos menos visibles y sobre los que lamentablemente hay poca información, como el sabor, los valores nutricionales o la ausencia de sustancias tóxicas.

ES CALIDAD	NO ES CALIDAD
<p>UN PRODUCTO</p> <p>CON MÁS SABOR MÁS NUTRITIVO SIN RESIDUOS TÓXICOS QUE SE CONSERVA MÁS TIEMPO</p>	<p>UN PRODUCTO GRANDE, BRILLANTE, SIN DEFECTOS FÍSICOS DE NINGÚN TIPO, PERO SIN SABOR, CON BAJO VALOR NUTRITIVO Y CON POSIBILIDAD DE CONTENER TRAZAS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS</p>

Para medir de manera sencilla la verdadera “calidad de un producto” lo mejor es guiarse a través de unos criterios indirectos:

#### La frescura

Un producto fresco, recién cosechado en su momento óptimo de maduración tiene más sabor y es más nutritivo. No obstante, esto no es suficiente, siendo



igualmente importante el método de producción utilizado para obtener ese producto. El ecológico garantiza un manejo de la producción respetuoso con el medio ambiente y con la salud del productor y el consumidor, que otros sistemas no pueden acreditar.

### El sello de garantía

Sólo en aquellos productos que poseen el certificado emitido por las autoridades competentes (ver apartado 5, “*El sello de producción ecológica*”) está garantizado que ese producto es ecológico.

### Las técnicas de manejo del cultivo

Existen otros métodos de producción que, a pesar de no ser obligatorios en agricultura ecológica, sí tienen gran influencia sobre el sabor o el valor nutricional de los productos. Es el caso del cultivo al aire libre, la aplicación de materia orgánica o el riego moderado y con agua de calidad.

## 2.4 No todo lo ecológico es sostenible

Una de las mayores críticas que se le hace a la Agricultura Ecológica proviene del hecho de que el que un producto sea “ecológico” no significa que sea “sostenible”. Efectivamente, el reglamento europeo que regula la producción ecológica aboga porque los procesos de producción ecológica redunden en cuestiones como consumo local de los productos producidos, economía local y equitativa, derechos laborales, etc. Así lo plantea textualmente: “la

producción ecológica estará basada, entre otros, en el principio específico de tener en cuenta el equilibrio ecológico local y regional al adoptar las decisiones sobre producción”. Sin embargo, la realidad es que básicamente, donde único hace prohibiciones concretas es en lo referido a los productos (fertilizantes, fitosanitarios, enmiendas...) que pueden ser utilizados.

Teniendo esto en cuenta, en agricultura ecológica nos podemos encontrar con casos como los siguientes:

- *Que nos alimentemos al 100 % con productos ecológicos pero que éstos hayan sido cultivados en los confines del mundo, de forma que para llevarlos hasta nuestro plato se haya gastado una cantidad de energía muy elevada en procesos como transporte, refrigeración o envasado, que además va a ser muy superior a la que sería necesaria para alimentarnos de productos locales no ecológicos.*
- *Que se den casos de auténticos oligopolios, es decir, unas pocas empresas de gran volumen que controlan el mercado ecológico de una determinada región, apretando los bolsillos de los consumidores y reduciendo las posibilidades de supervivencia de las pequeñas producciones.*
- *Que compremos productos ecológicos procedentes de empresas que no traten adecuadamente a sus trabajadores, que los exploten y pasen por encima de sus derechos.*
- *Que hayan sido producidos en países terceros con costes de producción y estándares mucho más bajos, lo cual hace que esos mismos productos generados en la Isla no puedan competir en precio, haciendo*



*así desaparecer a empresas agrícolas y ganaderas locales.*

- *Que los productos hayan pasado por intermediarios que finalmente sean los que se lleven unos márgenes económicos más amplios, dejando sólo una pequeña parte del precio al agricultor. Es el caso más habitual cuando se compran frutas y verduras ecológicas en las grandes cadenas agroalimentarias.*

Este ejemplo que incluyó el ingeniero agrónomo Javier López Cepero en el número 6 de la Revista Rincones del Atlántico nos pareció muy ilustrativo: “Supongamos una manzana que viene de Chile, en cuya producción se ha empleado un fertilizante fabricado en Israel y un fitosanitario (seamos benévolo en aras de la simplificación y pensemos que fue sólo uno) fabricado en la India. Esa manzana se recolecta, se mete en una caja de cartón (¿made in USA, tal vez?), y en barcos refrigerados atraviesa el Atlántico hasta Hamburgo o Rotterdam, que son los principales puertos de importación en Europa. Allí se descarga, se almacena en refrigeración, y cuando las circunstancias comerciales lo aconsejan, sale al mercado (podemos incluso considerar que viene a Canarias, o, por qué no, a la isla de El Hierro, con nuevo transporte y refrigeración...) hasta que vamos al supermercado y allí la compramos. Si en el cálculo del precio (del que a buen seguro sólo una mínima parte ha llegado al bolsillo del agricultor chileno) se hubiera incluido el coste ambiental de toda la cadena de producción y distribución, empezando por aquel fertilizante israelita y acabando en el montacargas que lo saca de la última cámara refrigerada, es posible que el importe a pagar se incrementase considerablemente. Sin embargo, un agricultor recoge sus manzanas en la meseta de Nisdafe, entre los pastos ecológicos de la medianía alta de la isla del Meridiano, y el precio que puede obtener por ellas no le compensa salir de su casa al frío húmedo de noviembre”.

Todos estos ejemplos muestran sistemas alimentarios ecológicos insostenibles y, ya que el Reglamento de Producción Ecológica no contempla la corrección de estas incoherencias, queda en manos del consumidor el decidir, a la hora de ir a comprar, qué tipo de modelos de producción queremos fomentar, los sostenibles o los insostenibles.

Por ello debemos informarnos preguntándole al vendedor datos sobre la procedencia del producto y, en función de lo que nos diga, priorizar la compra de aquellos productos en mercadillos del agricultor o pequeños comercios que además hayan sido producidos localmente por empresas agrícolas de pequeña entidad y bajo un proceso de distribución con ninguno o pocos intermediarios.



Uno de los problemas con el que se encuentra cotidianamente el ciudadano que quiere consumir productos ecológicos es el de las dificultades “físicas” para acceder a los mismos. Comprar frutas y hortalizas convencionales es sumamente sencillo, ya que las redes de supermercados, fruterías, centros comerciales, etc. permiten un acceso rápido y eficaz. Con los productos ecológicos, sin embargo, la historia es diferente.

No es ni mucho menos la culpa de los productores y comercializadores ecológicos. Luchar contra las “moles” de la distribución es una batalla muy difícil. El volumen y capacidad de control de esas grandes empresas les permite estar situados en todas las esquinas de las ciudades, tener una increíble variedad de productos y horarios de apertura amplísimos. El vendedor ecológico, que en ocasiones puede ser el mismo productor, ha de sobrevivir como buenamente puede. Sus puntos de venta suelen estar situados en la propia finca o en mercadillos municipales del agricultor, o bien ser pequeños establecimientos en barrios o zonas no céntricas de los núcleos urbanos.

El consumidor, por su lado, suele ser un auténtico aventurero que tiene que buscar, investigar, desplazarse, adaptarse a los horarios de estos puntos de venta... y realizar muchos otros esfuerzos. Pero estamos convencidos que vale la pena.

Aún con todas esas dificultades, seguimos viendo consumidores que quieren adquirir productos ecológicos pero que ni saben dónde los venden, ni en qué horarios, ni tienen apenas referencias. Con la presente guía pretendemos tratar de contribuir a resolver este problema, para lo que hemos hecho un trabajo de investigación y recopilación de información de todos aquellos puntos de venta de productos ecológicos frescos en Tenerife, exceptuando

únicamente los que se han incorporado al registro oficial tras la publicación de esta guía, o los que no han querido participar, o incluso los que nosotros hemos creído que, en base a lo expuesto en el apartado anterior, no cumplían con los principios de una sostenibilidad real (es el caso de las grandes superficies...).



Tenerife es la isla con mayor número de agricultores y ganaderos ecológicos de Canarias, con más de 100 productores inscritos en el registro oficial. A pesar de ello, la presencia de sus productos en los puntos habituales de venta es aún limitada. No obstante, la conciencia que se ha ido creando en los últimos años acerca de la importancia de la producción ecológica está siendo muy notoria, y una buena parte de los agricultores que recientemente se han incorporado a la actividad lo han hecho como ecológicos.

Tras haber visitado a varios de ellos hemos comprobado un alto grado de concienciación y compromiso hacia una producción saludable y respetuosa con el medio. El que se mete en este mundo, según comentan los propios agricultores, no suele ser por una cuestión económica (supuesto valor añadido del producto ecológico...), sino más bien por un tema de convicción. Un convencimiento sobre la necesidad de un sistema agroalimentario saludable para el consumidor y sin riesgos para el productor y el medio ambiente.



Los productores ecológicos de la Isla favorecen un sistema económico local realmente sustentable. Aunque en pequeñas cantidades, involucran directamente mano de obra local, utilizan recursos procedentes de la Isla en su mayor parte, generan un producto que “alimenta” de verdad y que es vendido principalmente en la propia Isla. Y además, a diferencia de lo que ocurre con la mayoría de las grandes empresas de distribución agroalimentaria, la mayor parte del dinero generado se queda en Tenerife, donde residen los productores. La agricultura ecológica de la Isla, hoy por hoy, es lo más que se acerca al concepto de desarrollo sostenible.

La mayor parte de los productores ecológicos 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, donde, en muchas ocasiones, el vendedor-agricultor estará encantado de mostrar al comprador cómo ha cultivado los productos que va a consumir.



La producción y transformación de alimentos de origen animal y vegetal, así como su inspección, certificación y etiquetado, está regulada por una estricta normativa de la Unión Europea. Estas normas se formulan en el Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos. En la página web del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) está disponible el “Manual de Agricultura Ecológica”, que contiene información acerca de los principios y fundamentos del método, las normas de producción y las garantías de control que se aplican, tanto en agricultura como en ganadería ecológicas.

Hay que recordar que la mención de los términos “ecológico”, “eco”, “biológico”, “Bio” y “orgánico” está reservada en exclusiva a los alimentos procedentes de la agricultura ecológica. Cualquier uso de los mismos para identificar otros productos que no sean ecológicos no está permitido.

*En Canarias, desde la aprobación del Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (en adelante ICCA) mediante el Decreto 213/2008, de 4 de noviembre de 2008, las competencias de control y certificación de la producción ecológica que antes ejercía el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Canarias (CRAE) pasan al director del ICCA, de conformidad con la normativa europea, estatal y autonómica en la materia. También son funciones del ICCA la gestión del Registro de Operadores de Producción Ecológica de Canarias y el orientar, vigilar y coordinar la producción, elaboración, calidad y comercialización de los productos procedentes de la agricultura ecológica.*

### 5.1 ¿Cómo podemos reconocer un alimento ecológico?

Todos los productos envasados, obtenidos de acuerdo a la normativa de producción agraria ecológica, deben llevar en su etiquetado o publicidad la mención “Agricultura Ecológica-Sistema de control CE” (en castellano o en cualquiera de las lenguas de la Unión Europea) y el logotipo de la autoridad u organismo responsable que haya controlado la última manipulación antes de su venta al consumidor final. Si procede de la Unión Europea podrá llevar el logotipo correspondiente.

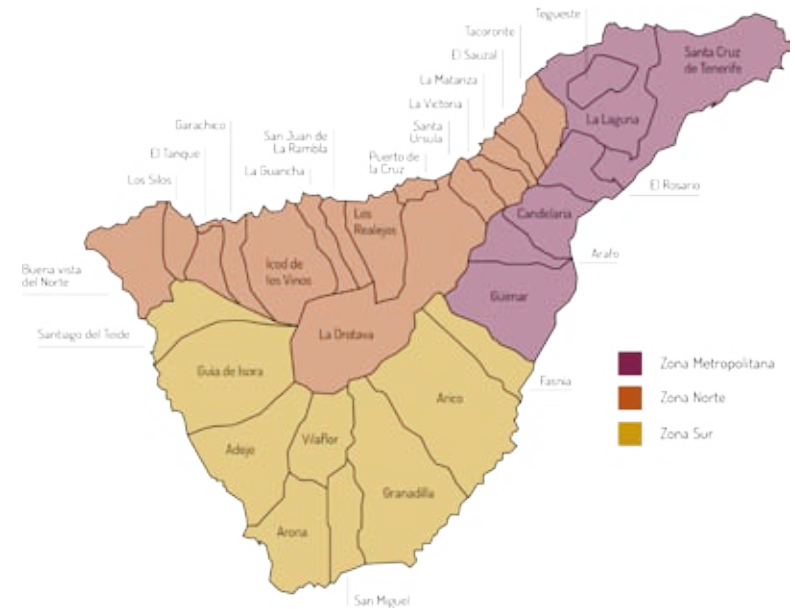
Asimismo, los establecimientos donde se comercialicen productos ecológicos deben contar con un cartel, visible al consumidor, donde aparezcan los logos oficiales así como su número en el registro correspondiente.





## Puntos de venta de productos ecológicos

### Distribución por zonas



*Localiza cada punto de venta con la ayuda de tu teléfono móvil. Todas las fichas de esta guía vienen acompañadas de un código QR. Dicho código guarda la información de localización cartográfica de cada uno de los puntos de venta de la guía. Para poder utilizarlos sólo es necesario tener un smartphone con tarifa de datos y descargar cualquiera de las aplicaciones gratuitas que permiten leer este tipo de códigos. Una vez hecho esto, pasar la cámara del móvil por encima del código será suficiente para que aparezca en la pantalla la ubicación del punto de venta en un mapa de Google Maps. Además, aquellos dispositivos con sistema operativo Android podrán elegir la opción de "navegar" abriéndose la aplicación Navigation que, a través del GPS, guiará al usuario hasta el punto de venta que desee visitar. Este sistema no permite una precisión total, por lo que en algunos casos el navegador no nos llevará al punto de venta en sí, pero sí a una localización muy próxima.*




<b>1</b>	Rosa Luz	pag. 27	<b>9</b>	La Botica Natural	pag. 43
<b>2</b>	Marcelo	pag. 29	<b>10</b>	Azahar	pag. 45
<b>3</b>	Quinoa	pag. 31	<b>11</b>	La Tajea	pag. 47
<b>4</b>	Nerea	pag. 33	<b>12</b>	La Venta Verde	pag. 49
<b>5</b>	El Puesto Ecológico	pag. 35	<b>13</b>	Finca El Dial	pag. 51
<b>6</b>	La Eco-recova	pag. 37	<b>14</b>	Sabia	pag. 53
<b>7</b>	El Cucharón	pag. 39	<b>15</b>	P. colectivo productores del sureste	pag. 55
<b>8</b>	La Ventita Ecológica	pag. 41	<b>16</b>	Mercedes Bello	pag. 57
			<b>17</b>	Dagmar y Olivia	pag. 59



Rosa Luz

E-mail: ometto88.5@hotmail.com

Horario: Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00

 628 693 898



## Puntos de Venta Zona Metropolitana

qué  
venden

- Verduras variadas (especialidad en hortalizas de hoja)
- Plantas aromáticas

otros datos  
de interés

- Huevos camperos

Mercadillo del Agricultor de Tegueste.  
Puesto nº 21 C/Asuncionistas, 6. Tegueste







## Puntos de Venta Zona Metropolitana

qué  
venden

- Verduras variadas (especialidad en hortalizas para potajes y ensaladas)
- Plantas aromáticas


otros datos  
de interés

- Huevos camperos

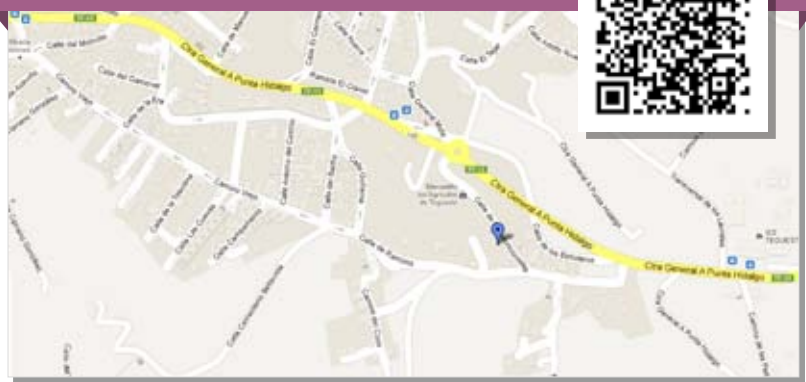
### Marcelo

E-mail: marcelogs@terra.es

Horario: Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00

 676 681 480

Mercadillo del Agricultor de Tegueste. Puesto nº 1. C/Asuncionistas, 6. Tegueste





qué  
venden

- Verduras y frutas variadas
- Alimentación ecológica en general

otros datos  
de interés

- Productos de higiene y cosmética
- Alimentos a granel (cereales, azúcar, té, rooibos...)
- Productos de limpieza

## Quinoa. Alimentos ecológicos

E-mail: [quinoatejina@hotmail.com](mailto:quinoatejina@hotmail.com)

Horario: L-V de 10:00 a 13:30 y 17:00 a 20:00

Sábados de 10:00 a 14:00

 922 546 077  
620 743 538



Calle de Arriba, 58 (en frente de hiperdino).  
Tejina. La Laguna





qué  
venden

- Verduras variadas y algunas frutas de temporada (especialidad en hortalizas de hoja)
- Hierbas aromáticas



Nerea

E-mail: nrepm@hotmail.com  
Horario: Sábados de 7:00 a 13:30

692 130 387



Mercado Municipal de La Laguna. Plaza del  
Cristo (Parte de fuera). La Laguna





## Puntos de Venta Zona Metropolitana

qué  
venden

- Frutas y verduras variadas
- Legumbres
- Hierbas aromáticas
- Huevos, miel y aceite ecológicos

otros datos  
de interés

- Se pueden hacer pedidos a domicilio o para recoger en sus instalaciones (a través de su página web)


## El Puesto Ecológico

E-mail: [pedidoelpuesto@gmail.com](mailto:pedidoelpuesto@gmail.com)

Web: [www.elpuestoecologico.com](http://www.elpuestoecologico.com)

Horario: Martes a Domingo de 7:00 a 14:00

Jueves 17:00 a 20:00

 922 104 689  
609 982 389



Mercado municipal de La Laguna. Puesto 43.  
Plaza del Cristo. La Laguna







## Puntos de Venta Zona Metropolitana

qué  
venden

- Verduras y frutas variadas (especialidad hortalizas de hoja)
- Huevos (ecológicos y camperos)
- Hierbas aromáticas

otros datos  
de interés

- Pedidos telefónicos y reparto a domicilio (a partir de cierta cantidad)

### La Eco Recova

E-mail: [ecorecova@gmail.com](mailto:ecorecova@gmail.com)

Horario: Martes a Domingo de 7:00 a 14:00

Jueves de 17:00 a 20:00 (exc. Agosto)

 922 631 213



Mercado municipal de La Laguna. Puesto 26  
Plaza del Cristo. La Laguna





## Puntos de Venta Zona Metropolitana

qué  
venden

- Verduras y frutas variadas
- Productos envasados ecológicos y naturales

otros datos  
de interés

- Comida preparada para llevar
- Punto de encuentro entre productores y consumidores


### El Cucharón

E-mail: [natibatlle@msn.com](mailto:natibatlle@msn.com)

Web: [www.facebook.com/hestia6014](http://www.facebook.com/hestia6014)

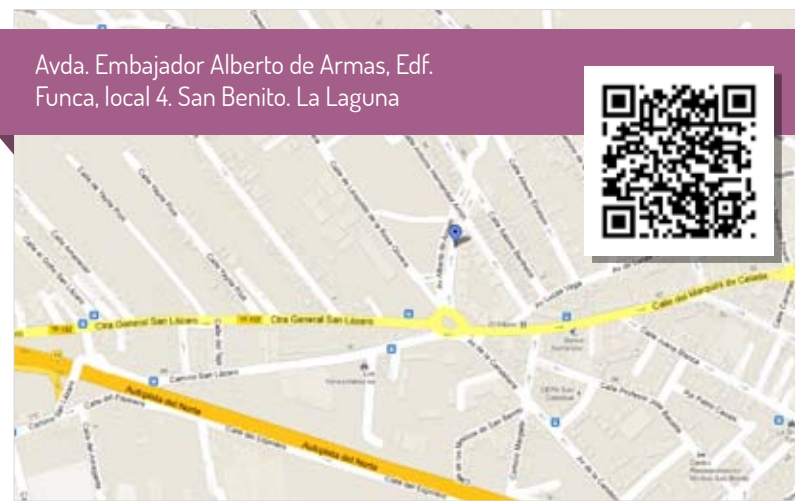
Horario: Lunes a Viernes de 10:00 a 20:00

Sábados de 10:30 a 15:00

 922 255 207



Avda. Embajador Alberto de Armas, Edf.  
Funca, local 4. San Benito. La Laguna







## Puntos de Venta Zona Metropolitana

qué  
venden

- Frutas y verduras variadas
- Huevos, miel y quesos frescos ecológicos de La Palma
- Carne de El Hierro
- Alimentación ecológica en general

otros datos  
de interés

- Productos de cosmética

## La Ventita Ecológica

E-mail: [laventitaecologica@gmail.com](mailto:laventitaecologica@gmail.com)

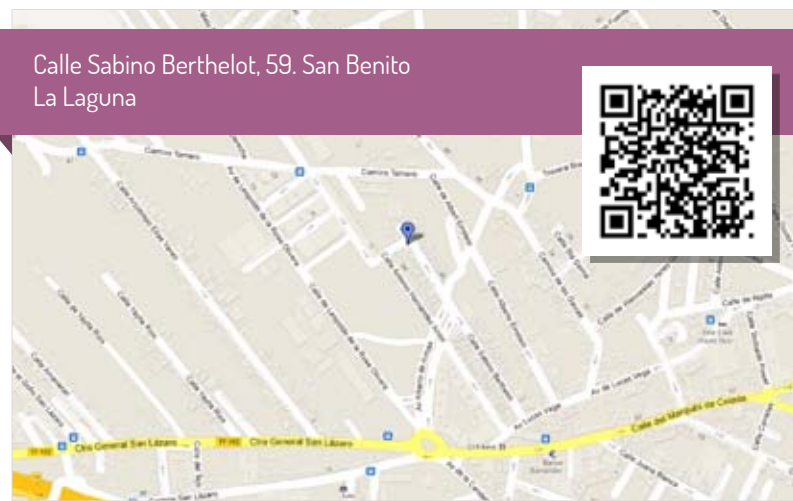
Web: [www.facebook.com/VentitaEcologica](https://www.facebook.com/VentitaEcologica)

Horario: L, M y J 9:30 a 13:30 y 17:00 a 20:00

X y V de 9:30 a 16:00 / S 9:30 a 13:00

 922 631 432  
647 579 686

Calle Sabino Berthelot, 59. San Benito  
La Laguna







## La Botica Natural

Web: [www.boticanatural.es](http://www.boticanatural.es)

Horario: Lunes a Viernes de 9:30 a 13:30 y

17:00 a 20:30

Sábados de 10:00 a 14:00

 922 256 952



## Puntos de Venta Zona Metropolitana

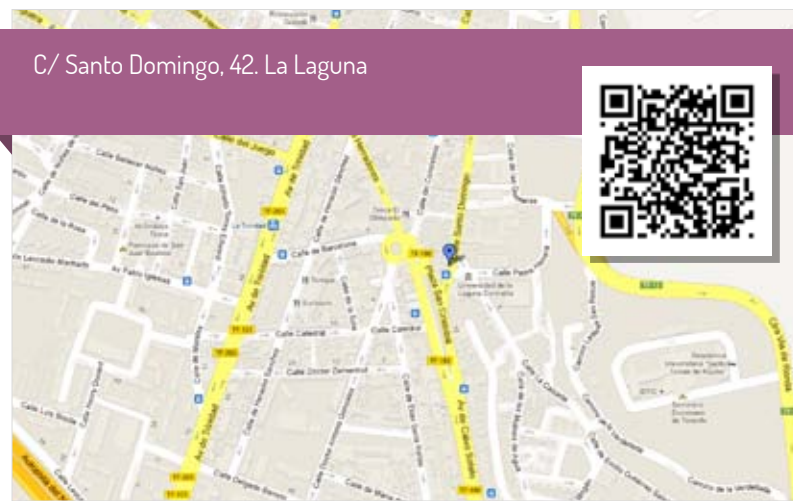
qué  
venden

- Verduras y frutas variadas
- Alimentación ecológica en general

otros datos  
de interés

- Pan y repostería fresca
- Tratamientos de estética con cosmética natural
- Talleres y cursos de cocina vegetariana, medicinal y macrobiótica

C/ Santo Domingo, 42. La Laguna





## Puntos de Venta Zona Metropolitana

qué  
venden

- Verduras y frutas variadas
- Alimentación ecológica en general

otros datos  
de interés


- Complejos alimenticios, cosmética e higiene, etc
- Fitoterapia
- Alimentación para celiacos
- Productos microbióticos
- Panadería y repostería fresca

## Azahar. Centro Ecológico

E-mail: mirencorocharola@yahoo.es

Horario: Lunes a Viernes de 9:30 a 13:30

Sábados de 10:00 a 14:00

 922 249 752  
622 329 752

Calle San Clemente, 14. Santa Cruz de Tenerife.





qué  
venden

- Verduras y frutas variadas
- Huevos ecológicos
- Alimentación ecológica en general




## La Tajea

E-mail: [la\\_tajea\\_tfe@hotmail.com](mailto:la_tajea_tfe@hotmail.com)

Web: [www.latajeaproductosecológicos.com](http://www.latajeaproductosecológicos.com)

Horario: Martes a Domingo de 8:30 a 14:00

 822 013 679



Mercado Ntra. Sra. de África, Av. San Sebastián,  
s/n, planta baja, locales 12-13-14. S/C de Tenerife






qué  
venden

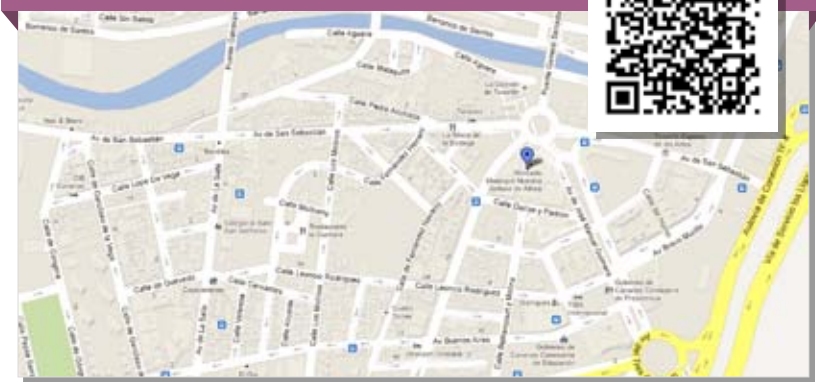
- Verduras y frutas variadas
- Huevos ecológicos
- Alimentación ecológica en general

## La Venta Verde

Horario: Martes a Domingo de 8:00 a 15:00

 922 214 566  
922 383 441

Mercado Ntra. Sra. de África, Av. San Sebastián,  
s/n, planta baja, local 7. S/C de Tenerife








## Finca El Dial

E-mail: [ecocajas.fincaeldial@gmail.com](mailto:ecocajas.fincaeldial@gmail.com)  
Horario: Consultar según punto de venta

 650 297 798



## Puntos de Venta Zona Metropolitana

qué  
venden

- Hortalizas variadas (sobre todo de hoja) y algunas frutas de temporada (mangos, plátanos...)
- Plantas aromáticas

otros datos  
de interés

- Reparto a domicilio de cajas de frutas y verduras (pedido a través de teléfono o e-mail)
- También venden en el "Puesto colectivo de productores del Sureste (pag. 55)"

Mercado del Agricultor de Güimar: Plaza del Ayuntamiento. Güimar.

Horario: Domingos de 8:00 a 13:00



Mercado del Agricultor de Puntalarga. C.C. Puntalarga. Rambla de los Menceyes. Candelaria

Horario: Sábados de 9:00 a 13:30



- Verduras variadas y algunas frutas de temporada

qué  
venden



Sabia

E-mail: amar\_sabia@yahoo.fr  
Horario: Sábados de 8:00 a 20:00

📞 922 506 235

Mercado municipal de Candelaria. Plaza del Ayuntamiento frente a aparcamiento. Candelaria





qué  
venden

- Verduras variadas y frutas de temporada
- Hierbas y plantas aromáticas
- Legumbres
- Huevos ecológicos y pan fresco




## Puesto colectivo de productores del Sureste mercadillo ecológico

E-mail: [mercadilloecologico@gmail.com](mailto:mercadilloecologico@gmail.com)

Horario: Verano, Miércoles de 14:00 a 19:00

Invierno, Miércoles de 13:00 a 18:00

 650 433 815  
650 297 798  
616 759 668

Salida 20 (Arafo) de la Autopista del Sur  
TF-1, junto a Finca El Carretón. Arafo






qué  
venden

- Verduras variadas y algunas frutas de temporada
- Plantas aromáticas



Mercedes Bello

E-mail: [fincaacebuche@gmail.com](mailto:fincaacebuche@gmail.com)  
Horario: Domingos de 8:00 a 13:00

 922 510 552



Mercado del Agricultor de Güimar. Plaza del Ayuntamiento. Güimar



qué  
venden

- Verduras variadas y algunas frutas de temporada
- Plantas aromáticas

otros datos  
de interés

- Mielles multiflorales y monoflorales de la marca Mielles Guajara de Francisco González Ortega
- También venden en el “Puesto colectivo de productores del sureste (pag. 55)”



Dagmar Brandhorst y Olivia Afonso Barber

E-mail: dagmarbrandhorst@gmail.com  
Horario: Domingos de 8:00 a 13:00

616 759 668



Mercado del Agricultor de Güimar. Plaza del Ayuntamiento. Güimar





**1** Agroeco pag. 63

**2** Cocina Natural pag. 65

**3** Ecodebry pag. 67

**4** Trampolín solidario pag. 69

**5** Agrotaro pag. 71

**6** Eco Bio Organic pag. 73

**7** Terra Vitae pag. 75

**8** Finca El Patio pag. 77

**9** La Sabinita. Christian pag. 79

**10** Susanna pag. 81

**11** Ecofinca Pachamama y Buenavista pag. 83





qué  
venden


- Verduras variadas y frutas de temporada
- Hierbas aromáticas
- Alimentación ecológica en general (sólo punto de venta en finca)

otros datos  
de interés

- Ofrecen cursos de agricultura ecológica y próximamente también de cocina.
- Servicio de reparto de cajas a domicilio disponible en breve a través de su página web.
- Próxima apertura de punto de venta en Candelaria.
- Huevos camperos

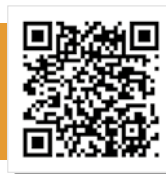
Agroeco

E-mail: [info@agroecocanarias.com](mailto:info@agroecocanarias.com)  
Web: [www.agroecocanarias.com](http://www.agroecocanarias.com)  
Horario: Consultar según punto de venta

 922 560 028  
655 892 726

Finca San José. Calle Los Perales s/n. Tacoronte

Horario: Lunes a jueves de 16:00 a 20:00 y sábados de 8:00 a 14:00



Mercadillo del agricultor de Tacoronte. Ctra. Gral. Tacoronte a Tejina, km: 3,5. San Juan. Tacoronte.

Horario: Sábados y Domingos de 9:00 a 14:00



Mercado del agricultor de Tegueste. Calle Asuncionistas, 6. Tegueste

Horario: Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00






## Cocina Natural

E-mail: [carmen@cocinanatural.com](mailto:carmen@cocinanatural.com)

Horario: L-V de 9:30 a 14:00 y de 17:30 a 21:00

Sábados de 9:30 a 14:00

 922 572 493  
620 175 655



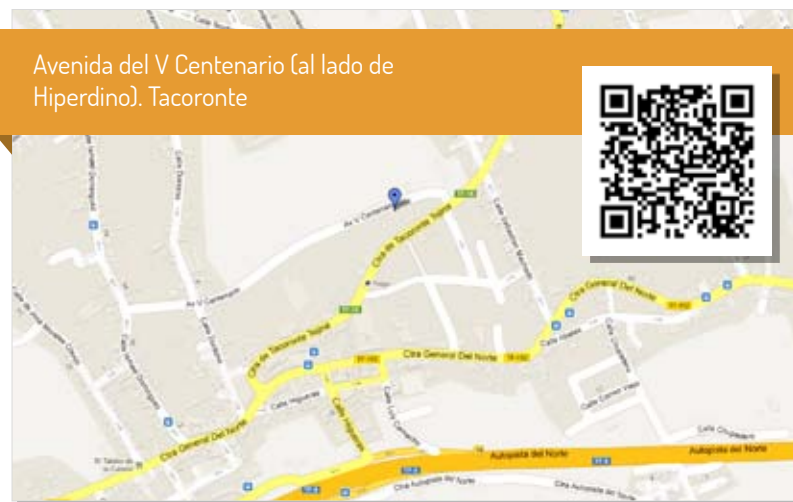
qué  
venden

- Verduras variadas y algunas frutas de temporada
- Huevos ecológicos
- Alimentación ecológica en general

otros datos  
de interés

- Productos para celíacos, cosmética e higiene, alimentación macrobiótica, complementos alimenticios
- Asesoramiento sobre alimentación natural y macrobiótica
- Consultas sobre terapias holísticas: naturopatía, homeopatía, flores de Bach, Kinesiología holística, osteopatía...
- Piedras y minerales para el equilibrio del organismo
- Libros sobre terapias naturales, alimentación...
- Pan de masa madre

Avenida del V Centenario (al lado de Hiperdino). Tacoronte








## Ecodbry. Jonai Alcoverro

E-mail: [jonaidebri@gmail.com](mailto:jonaidebri@gmail.com)

Web: [www.ecodbry.net](http://www.ecodbry.net)

Horario: Consultar según punto de venta

 600 246 438

qué  
venden

- Verduras variadas y algunas frutas de temporada

otros datos  
de interés

- Hace reparto de cajas a domicilio o al lugar de trabajo (pedidos a través de e-mail)
- Jornadas formativas (compostaje, huertos familiares...)
- Venta directa en finca (el comprador puede cosechar él mismo)

Venta en finca: Finca El Santísimo. Calle Juan Fernández, 188. Valle Guerra. La Laguna

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



Mercadillo del agricultor de Tacoronte (puesto 60). Ctra. Gral. Tacoronte a Tejina, km: 3,5. San Juan. Tacoronte.

Horario: Sábados y Domingos de 8:00 a 13:30



Merc. agricultor La Matanza. Km. 2,5 Ctra. Gral. del Norte, TF-217 (salida 23 Autopista del Norte). La Matanza

Horario: Sábados y Domingos de 8:00 a 13:00





## Puntos de Venta Zona Norte

qué  
venden

- Verduras variadas y frutas de temporada
- Plantas aromáticas

otros datos  
de interés

- Reparto a domicilio (pedidos por teléfono o e-mail. Horario de entrega: viernes a partir de las 12:00)
- Empresa de economía social que tiene como finalidad la integración social y laboral de las personas.

### Trampolín Solidario

E-mail: [info@trampolinsolidario.com](mailto:info@trampolinsolidario.com)

Web: [www.trampolinsolidario.com](http://www.trampolinsolidario.com)

Horario: Sábados y Domingos de 9:00 a 14:00

 922 571 462  
671 618 282

Merc. del Agricultor de La Matanza. Km. 2,5 Ctra. Gral. del norte TF-217 (salida 23 Autopista del Norte). La Matanza







qué  
venden


- Verduras variadas y algunas frutas de temporada (sandía, melón, aguacate, nísperos...).

otros datos  
de interés

- Agrotaoro, aparte de dedicarse a la venta de productos frescos ecológicos, es una empresa de servicios agrícolas. En este ámbito realizan trabajos de preparación y mantenimiento de viñedos, jardinería, etc.

## Agrotaoro

E-mail: [agrotaoro@hotmail.com](mailto:agrotaoro@hotmail.com)  
Web: [www.agrotaoro.com](http://www.agrotaoro.com)  
Horario: Sábados de 8:00 a 13:00

 670 811 655

Merc. del agricultor de La Orotava (puesto nº 7).  
C/ Educadora Lucía Mesa, s/n. La Orotava



qué  
venden

- Frutas y verduras variadas
- Huevos ecológicos

otros datos  
de interés

- Se puede aparcar en el parking del propio mercado, que es gratuito si se presenta un ticket de compra sellado por cualquiera de los establecimientos.



## Eco Bio Organic

E-mail: yapcirm@hotmail.com

☎ 676 150 804

Horario: Martes, miércoles, viernes y sábados  
de 7:00 a 14:00



Mercado Municipal del Puerto de la Cruz (planta alta).  
Centro Comercial San Felipe-El Tejar. Avenida Blas Pérez  
González, 4. Puerto de la Cruz







qué  
venden

- Verduras y frutas variadas
- Productos frescos especiales (ruibarbo, jengibre, rábano daikon...)
- Huevos ecológicos
- Carne y quesos ecológicos de El Hierro
- Otros elaborados canarios ecológicos como miel, vino o gofio
- Alimentación ecológica en general

otros datos  
de interés


- Otros productos ecológicos: productos sin gluten, higiene y cosmética, productos para la limpieza del hogar, alimentos macrobióticos
- Servicio a domicilio a partir de 50 euros de compra. Para zonas próximas con compras de menos importe consultar
- Pan horneado a diario

## Terra Vitae

E-mail: [puertodelacruz@terravitae.es](mailto:puertodelacruz@terravitae.es)

Web: [www.terravitae.es](http://www.terravitae.es)

Horario: Lunes a Sábados de 10:00 a 21:00

 922 382 029



Calle La Hoya, 45. Puerto de la Cruz.





qué  
venden

- Verduras varias, plátanos y otras frutas de temporada (fresas, naranjas, guayabos, moras...)
- Huevos ecológicos
- Hierbas aromáticas y medicinales

otros datos  
de interés


- Venta directa en finca (el comprador puede cosechar él mismo)
- Sistema de reparto a domicilio (a través de llamada o correo electrónico. Reparto de Lunes a Viernes de 8 a 15 horas)
- Casas rurales
- Visitas guiadas de grupos, colegios...
- Organización de eventos y restaurante para celebraciones
- Productos elaborados artesanales (mermeladas, mojos...)

## Finca El Patio

E-mail: [info@fincaelpatio.com](mailto:info@fincaelpatio.com)

Web: [www.fincaelpatio.com](http://www.fincaelpatio.com)

Horario: Lunes a Viernes de 8:00 a 15:00

 669 028 677



Calle Jardín, 13. La Zamora Baja (Salida 38  
Autopista Norte). Los Realejos








## La Sabinita. Christian

E-mail: [Finca\\_La\\_Sabinita@Ymail.com](mailto:Finca_La_Sabinita@Ymail.com)  
Horario: Lunes a Domingos durante todo el día

 922 342 151  
616 802 861

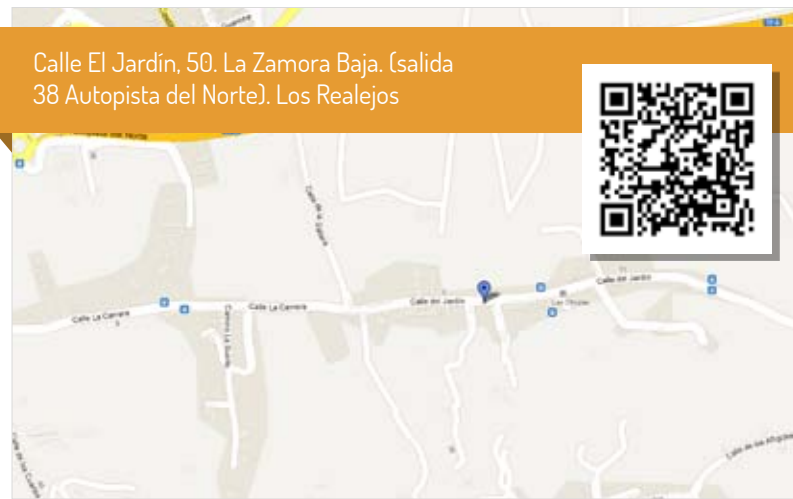
qué  
venden

- Huevos ecológicos
- Verduras variadas
- Algunas frutas de temporada (aguacates, mangos, parchitas, papayas...)

otros datos  
de interés

- Ofrece visitas a finca
- Alquila pequeños huertos ecológicos familiares de 40 m2 aproximadamente donde provee al usuario de riego, compost, plántones, herramientas e incluso asesoramiento agrícola.

Calle El Jardín, 50. La Zamora Baja. (salida 38 Autopista del Norte). Los Realejos







qué  
venden

- Verduras variadas y algunas frutas de temporada
- Hierbas aromáticas

otros datos  
de interés

- Elabora mermeladas artesanales
- Venta en finca previo contacto telefónico
- Huevos camperos

Susanna

E-mail: tulipantenerife@gmail.com

Horario: Sábados de 8:00 a 14:00

\* De julio a septiembre cerrado

📞 679 833 785



Mercado del Agricultor de La Guancha. Km.  
49 carretera TF-5. La Guancha





## Puntos de Venta Zona Norte

qué  
venden


- Verduras variadas y frutas de temporada
- Hierbas aromáticas
- Frutos secos

otros datos  
de interés

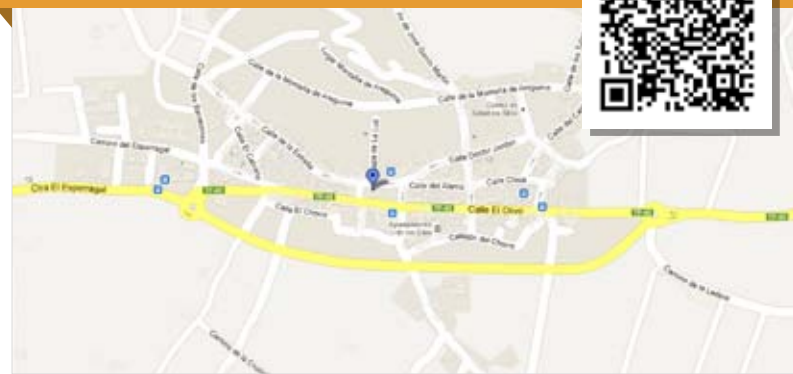
- Elaboran y venden mermeladas y licores artesanales
- También hacen venta en finca (contacto telefónico previo)
- Huevos camperos

## Ecofincas Pachamama y Buenavista

E-mail: [albaggg@yahoo.es](mailto:albaggg@yahoo.es)  
[tulipantenerife@gmail.com](mailto:tulipantenerife@gmail.com)  
 Horario: Domingos de 9:00 a 14:00

 679 833 785  
 620 807 801

Mercadillo del agricultor de Los Silos. Plaza  
de La Luz. Los Silos





**1** Cooperativa Nª Señora de Abona pag. 87

**5** Asociación "Tierra y Vida" pag. 95

**2** Agroabona Ecológica Sociedad Cooperativa pag. 89

**6** Generoso pag. 97

**3** Teresa Marrero pag. 91

**7** La Calabacera pag. 99

**4** La Venta de Joseito pag. 93

**8** Casa y Campo Tenerife pag. 101



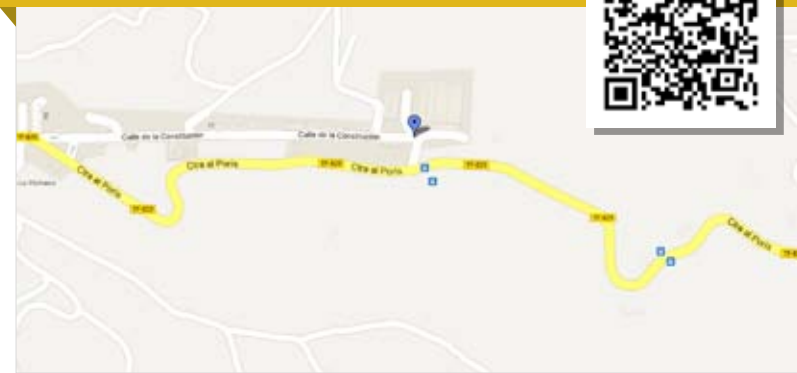
qué  
venden

- Verduras (gran variedad) y algunas frutas de temporada
- (\* No venden al detalle, sino en cajas a partir de ciertas cantidades (cajas de 5 a 10 kg)
- (\* Es muy importante llamar con un día de antelación para reservar un pedido, los productos sólo les llegan los lunes y miércoles y se agotan rápidamente

otros datos  
de interés

- Tienen almacén de venta de insumos agrícolas (abonos, productos fitosanitarios) para agricultura convencional y ecológica
- Cuentan con un vivero para la producción y venta de planta ecológica viva

C/ Constitución, 53. Arico.




## Cooperativa N<sup>a</sup> Señora de Abona

E-mail: [copabona.produccion@copabona.com](mailto:copabona.produccion@copabona.com)

Horario: L-V de 8:00 a 13:00 y de 15:00 a 18:00

Sábados de 8:00 a 12:00

En verano L-V de 8:00 a 14:00

 922 161 060  
922 768 054





## Puntos de Venta Zona Sur

qué  
venden

- Verduras y frutas variadas
- Productos elaborados ecológicos varios (vino, miel, aceitunas, aceites, ...)

otros datos  
de interés

- Visitas escolares
- Talleres
- Reparto a domicilio

### Agroabona Ecológica Sociedad Cooperativa

E-mail: [info@agroabonaecologica.com](mailto:info@agroabonaecologica.com)  
Web: [www.agroabonaecologica.com](http://www.agroabonaecologica.com)  
Horario: Lunes a Viernes de 8:00 a 14:00  
Sábados de 9:00 a 14:00

 690 863 189  
699 524 223



Ctra. Gral. San Isidro-Granadilla. Av del Fundador  
Gonzalo González. Granadilla de Abona







qué venden

- Verduras variadas y algunas frutas de temporada


otros datos de interés

- Cuenta con sistema de pedidos de cajas que el cliente recoge en la propia finca

Teresa Marrero

E-mail: [charco\\_verde@terra.es](mailto:charco_verde@terra.es)

Horario: Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00

 922 768 645  
620 959 403

Merc. del Agricultor de San Isidro. Cruce San Isidro. Ctra. hacia El Médano. Detrás de gasolinera T-Gas. Granadilla de Abona.







## Puntos de Venta Zona Sur

qué  
venden

- Verduras variadas (salvo en verano, que apenas hay género)

otros datos  
de interés


- Productos típicos canarios (vinos, mojos, mermeladas, mieles...)
- Reparto a domicilio (mediante pedido telefónico)
- Formación: talleres de gastronomía tradicional (elaboración de gofio, mojos...)
- Rutas guiadas (en clave histórica y gastronómica), con degustación final en la tienda
- Próximamente quieren poner una tasca dentro de la tienda

### La Venta de Joseíto

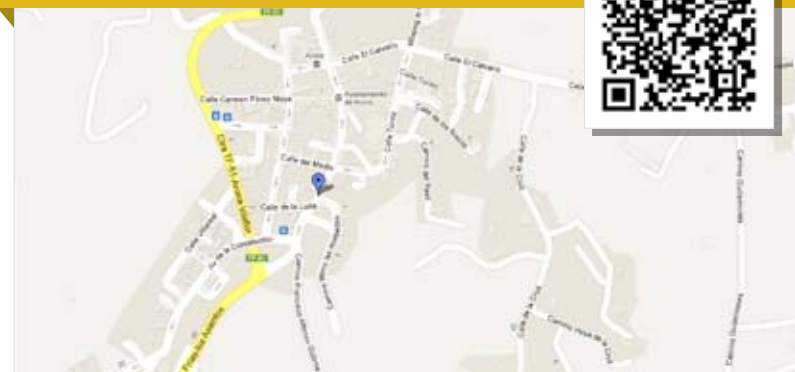
E-mail: [aronarural@gmail.com](mailto:aronarural@gmail.com)

Horario: L-V de 9:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00

Sábados de 9:00 a 14:00. Agosto cerrado

 922 726 022  
667 882 860

C/ Duque de la Torre, 13. Arona





qué  
venden

- Verduras y frutas variadas
- Plantas aromáticas
- Pan ecológico (en el punto de venta del Agromercado)
- Huevos ecológicos

otros datos  
de interés


- Reparten cajas a domicilio en zona sur (pedido on-line en la página web)
- La finca Los Dulces cuenta con casas rurales

## Asociación "Tierra y Vida"

E-mail: [info@bioterrayvida.com](mailto:info@bioterrayvida.com)

Web: [www.bioterrayvida.com](http://www.bioterrayvida.com)

Horario: Consultar según punto de venta

 629 521 006



En finca: "Finca Las Dulces". Carretera Guía de Isora-Playa San Juan. Guía de Isora

Horario: Miércoles de 8:00 a 13:00



Agromercado de Adeje: C/ Archajara, s/n.  
Polígono Ind. Las Torres (frente a Makro). Adeje

Horario: Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00





qué  
venden


- Verduras y frutas variadas



Generoso

E-mail: [generosodeleon@yahoo.es](mailto:generosodeleon@yahoo.es)

Horario: Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00

 659 114 739



Agromercado de Adeje: C/ Archajara, S/N.  
Polígono Ind. Las Torres (frente a Makro). Adeje







## La Calabacera

E-mail: [dulce@lcalabacera.com](mailto:dulce@lcalabacera.com)  
Horario: Consultar según punto de venta

 678 559 416  
922 865 197



## Puntos de Venta Zona Sur

qué  
venden

- Especialidad en frutas tropicales. Papayas y plátanos todo el año y otras como mangas, guayabos, carambolas, etc. sólo en temporada
- Verduras variadas (sólo a través de cajas a domicilio)

otros datos  
de interés

- Reparto de cajas a domicilio. Los pedidos se realizan a través de teléfono o e-mail

Venta en finca: Finca La Calabacera. Carretera TF-463, km 8,1. Playa San Juan. Guía de Isora

Horario: Lunes a Viernes de 8 a 14 (avisar previamente)



Merc. Agrotradicional de Guía de Isora: Plaza de Garachico. Frente a Centro Cultural. Guía de Isora

Horario: Sábados de 8:00 a 13:00



Merc. Agrotradicional de Playa San Juan: Av. Reina Sofía s/n. Playa San Juan. Guía de Isora

Horario: Miércoles de 8:45 a 13:00





## Casa y Campo Tenerife. Marian Richards

E-mail: [marian.richards@gmail.com](mailto:marian.richards@gmail.com)  
Horario: Consultar según punto de venta

 922 861 409  
617 694 192

qué  
venden

- Verduras variadas y algunas frutas de temporada

otros datos  
de interés

- Hace venta directa en finca, previo contacto telefónico

Merc. Agrotradicional de Guía de Isora: Plaza de Garachico. Frente a Centro Cultural. Guía de Isora

Horario: Sábados de 8:00 a 13:00



Mercado Agrotradicional de Playa San Juan: Av. Reina Sofía S/N. Playa San Juan. Guía de Isora

Horario: Miércoles de 8:45 a 13:00



En las fichas anteriores hemos podido comprobar cómo algunos de los puntos de venta existentes están situados en los populares “mercados o mercadillos del agricultor”. En estos lugares son los propios agricultores los que venden directamente su producción a los consumidores y, actualmente, se han convertido en referencia para el suministro familiar de frutas y verduras. Los mercados del agricultor pretenden evitar intermediarios y asegurar la frescura de los alimentos, beneficiando así tanto a los agricultores como a los consumidores. En este anexo hemos querido resumir cuáles de estos mercadillos ofrecen productos ecológicos, haciendo referencia a las fichas de los operadores en ellos presentes.

### Zona Metropolitana

<p><b>1</b> Mercado del Agricultor de Tegueste C/Asuncionistas, 6. Tegueste Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00 <a href="http://www.mercadillodetegueste.es">www.mercadillodetegueste.es</a></p>	<p><b>2</b> Mercado del Agricultor de La Laguna Plaza del Cristo. La Laguna. Sábados de 7:00 a 14:00</p>
<p>Rosa Luz ..... pág. 27 Marcelo ..... pág. 29</p>	<p>Nerea ..... pág. 33</p>
<p><b>3</b> Merc. del Agricultor de Puntalarga Centro Comercial Puntalarga, Rambla de los Menceyes S/N. Puntalarga. Sábados de 9:00 a 13:30</p>	<p><b>4</b> Mercado del Agricultor de Güimar Plaza del Ayuntamiento de Güimar Domingos de 8:00 a 13:00 <a href="http://www.mercadoguimar.com">www.mercadoguimar.com</a></p>
<p>Finca el Dial ..... pág. 51</p>	<p>Finca el Dial ..... pág. 51 Mercedes Bello ..... pág. 57 Dagmar B. y Olivia Afonso ..... pág. 59</p>

### Zona Norte

<p><b>1</b> Merc. del Agricultor de Tacoronte Ctra. Tacoronte a Tejina. Km. 3,5. Barrio San Juan Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00 <a href="http://www.mercadillodelagricultor.com">www.mercadillodelagricultor.com</a></p>	<p><b>2</b> Merc. del Agricultor de La Matanza Km. 2,5 de la Ctra. Gral. del Norte TF-217 (salida 23 de la Autopista del Norte) Sábados y Domingos de 9:00 a 14:00</p>
<p>Agroeco ..... pág. 63 Ecodebry. Jonay ..... pág. 67</p>	<p>Ecodebry. Jonay ..... pág. 67 Trampolín Solidario ..... pág. 69</p>



**3**

**Merc. del Agricultor de La Orotava**  
C/ Educadora Lucía Mesa, s/n, La Orotava.  
Sábados de 8:00 a 13:00  
[www.villadelaorotava.org/mercadillo.php](http://www.villadelaorotava.org/mercadillo.php)

Agrotaoro ..... pág. 71

**4**

**Merc. del Agricultor de La Guancha**  
Km. 49 carretera TF-5, La Guancha.  
Sábados de 8:00 a 14:00

Susanna ..... pág. 81

**5**

**Merc. del Agricultor de Los Silos**  
Plaza de La Luz, Los Silos.  
Domingos de 9:00 a 14:00

Ecofincas Pachamama y Buenavista . . . . pág. 83

### Zona Sur

**1**

**Mercado del Agricultor de San Isidro**  
Cruce San Isidro, Ctra. hacia El Médano (junto a gasolinera T-Gas). Granadilla de Abona.  
Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00

Teresa Marrero ..... pág. 91

**2**

**Agromercado de Adeje**  
C/ Archajara, S/N. Polígono Industrial Las Torres (frente a Makro). Adeje  
Sábados y Domingos de 8:00 a 14:00

Asociación Tierra y Vida ..... pág. 95  
Generoso ..... pág. 97

**3**

**Merc. Agrotradicional Guía de Isora**  
Plaza de Garachico. Casco urbano de Guía de Isora. Frente a Centro Cultural. Guía de Isora.  
Sábados de 8:00 a 13:00

La Calabacera ..... pág. 99  
Casa y Campo Tenerife ..... pág. 101

**4**

**Merc. Agrotradicional Playa San Juan**  
Avenida Reina Sofía S/N. Playa San Juan. Guía de Isora.  
Miércoles de 8:45 a 13:00

La Calabacera ..... pág. 99  
Casa y Campo Tenerife ..... pág. 101

La presente guía: "Puntos de venta de productos ecológicos frescos en la isla de Tenerife", ha sido elaborada por la organización profesional agraria COAG Canarias como parte de las actuaciones de un proyecto cofinanciado en el marco de subvenciones del Eje 4 Leader del Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2007-2013.

El objeto de esta publicación es doble. Por un lado, el de tratar de satisfacer la demanda creciente de información de muchas personas que desean adquirir frutas y verduras ecológicas pero desconocen sus puntos de comercialización. Y por otro, el de apoyar la agricultura ecológica insular, contribuyendo a promover la demanda de sus productos y mejorando el conocimiento sobre qué se produce y a través de qué vía se comercializa.

Agradecemos la colaboración de todos los operadores ecológicos que aparecen en la guía, así como del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de los servicios de edición y producción gráfica que han hecho posible la realización de la misma.

