

El valor de la cercanía

En los mercados agrotradicionales del municipio encontrarás productos de kilómetro cero que respetan los ciclos naturales de la agricultura y la producción sostenible. Estos espacios también cuentan con elementos de artesanía, flores así como mieles y sus derivados.



Venta directa

Los productos que se ofrecen en los mercados agrotradicionales se comercializan bajo criterio de venta directa, pudiendo conocer de primera mano el origen de los mismos.



Un entorno que acompaña

Los mercados se ubican al aire libre, en espacios con gran encanto y con un ambiente que invita a establecer un contacto directo con las personas que se dedican a la producción y transformación de productos agrícolas así como a la creación artesanal.



Mercados Agrotradicionales

GUÍA DE ISORA



Guía de
ISORA
Carácter Natural

Mercados
tradicionales
de Canarias



De 8.00 a 13.00 horas



Lunes:

Plaza del Llano (Alcalá)

Guía de
ISORA
Carácter Natural

De 8.00 a 13.00 horas



Miércoles:

*Plaza Eulogia González Tamia
(Playa de San Juan)*

Producto estrella: Almendra

Guía de Isora tiene una gran vinculación con la almendra, siendo un cultivo capaz de cambiar el paisaje entre los meses de enero y febrero, ofreciendo un espectáculo floral de enorme belleza. Aunque en la actualidad, la producción haya disminuido considerablemente, es un producto que ha tenido una gran importancia socioeconómica en el municipio. La almendra forma parte del paisaje, la historia y, por supuesto, de la gastronomía local.



Ejemplo de resistencia y adaptación

El almendro es un cultivo originario de la zona de Oeste de Asia (Afganistán, Irak....) Probablemente, tras la conquista de Canarias, llegan los primeros ejemplares, asentándose en las zonas de medianías. Una de las características destacable del almendro es, sin duda, la capacidad de adaptarse a terrenos hostiles, donde la escasez de suelo y agua son las señas de identidad.



Un fruto camaleónico

La almendra es un producto que en Canarias cuenta con un gran arraigo, siendo su consumo muy superior a la media nacional. Esto se debe a que gran parte de nuestra repostería tradicional y algunos platos salados cuentan con su presencia. Además, posee un alto contenido en proteína, fibra y vitamina E.