

# **ENSAYO DE VARIEDADES DE PIMIENTO TIPO LAMUYO**

**Campaña 2019**

**INFORMACIÓN TÉCNICA**



**diciembre 2019**

Sergio Rodríguez García  
Belarmino Santos Coello  
Domingo Ríos Mesa



El cultivo del pimiento se destina actualmente al mercado interior, con una superficie en el año 2018 de 93 ha, el 4º en superficie en los cultivos de invernadero (Datos de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca), centrándose casi 63 ha en la zona sur, seguidas de la zona de Tejina - Valle de Guerra, con 15 ha y el Valle de Güímar con 7.5 ha. Es un cultivo que está creciendo, ocupando parte de los invernaderos que antes se dedicaban a tomate de exportación.

Existen muchos tipos de pimiento, de diferentes formas, colores y sabores (dulces y picantes). En Tenerife, el tipo de pimiento que más se cultiva es de tipo Lamuyo, de forma rectangular, con una menor presencia del tipo California (de forma cuadrada y carne gruesa) y de tipo Italiano, bastante más alargado, terminado en punta, de carne fina.

Aunque existe un mayor juego varietal en pimiento California que en Lamuyo, tanto por colores (maduración en rojo, en amarillo, en naranja y en violeta) como por resistencias a enfermedades, desde 2014 en que se realizó el último ensayo de variedades de pimiento se han desarrollado nuevas variedades de ese tipo varietal. Debido a esa oferta en el mercado de semillas, el Servicio de Agricultura del Cabildo de Tenerife ha planteado realizar un ensayo de cultivares de pimientos Lamuyo con resistencia a virosis en las condiciones de Tenerife en cultivo de primavera - verano para conocer su comportamiento productivo.

Los resultados de esta publicación son parte del Trabajo de Fin de Grado de Sergio Rodríguez García para la obtención del título de Grado en Ingeniería Agraria y del Medio Rural en la Escuela Politécnica Superior de Ingeniería de la Universidad de La Laguna. Los autores agradecen especialmente la colaboración de Ángeles Camacho, Fernando Benítez y el resto del personal de la Escuela Politécnica Superior, así como la participación de las casas comerciales que han suministrado las semillas para el ensayo.

## **MATERIALES Y MÉTODOS**

En este ensayo se ensayaron 6 cultivares de pimiento tipo Lamuyo para un ciclo de primavera verano (Tabla 1) teniendo como testigo a Segura, uno de los cultivares que en los últimos años ha tenido una mayor distribución en Tenerife. Para ello se solicitó material con estas características a las casas comerciales que trabajan en Canarias. Debido a la oferta de material vegetal ofertada por las casas comerciales participantes y por problemas de espacio en el invernadero de la experiencia se pusieron 4 cultivares en testaje en las líneas borde.



La experiencia se llevó a cabo en las instalaciones de la Escuela Politécnica Superior de Ingeniería, Sección de Ingeniería Agraria, en el municipio de La Laguna, a una altura de 549 msnm. La plantación se hizo en un invernadero tipo multicapilla tipo Venlo con cubierta de policarbonato de 520 m<sup>2</sup> con una altura de 2.4 m a hombros y 3.9 m a cumbre, con ventanas cenitales (11% ventilación).

Tabla 1: Cultivares probados		
Nombre	Casa comercial	Resistencias declaradas por la Casa Comercial
<b>ENSAYO</b>		
35116 RZ (Alegría)	Rijk Zwaan	Tm 0, 3 (L4), TSWV
Loreto	Syngenta	Tm 0, 3 (L4), PVY
Makko	Enza Zaden	Tm 0, 3 (L4), TSWV
Rio Grande	Fitó	Tm 0, (L1)
Segura (testigo)	Fitó	Tm 0, 3 (L4), TSWV, Cr, St
SVTH 4397	Seminis	Tm 0, 3 (L4), TSWV
<b>TESTAJE</b>		
Alcudia	Fitó	TSWV
Orinoco	Fitó	Tm 0, 3 (L4)
Ramonete	Fitó	Tm 0 (L1), TSWV, Cr, St
SVTH 2018	Seminis	Tm 0, 3 (L4), TSWV

Tm: Tobamovirus, entre ellos el virus del mosaico suave del pimiento (PMMoV)

Tm: 0 (patotipo P<sub>0</sub>): L1 Tm: 1 (patotipo P<sub>1</sub>): L2 Tm: 2 (patotipo P<sub>1,2</sub>): L3 Tm: 3 (patotipo P<sub>1,2,3</sub>): L4

TSWV: Virus del bronceado. PVY: Virus del mosaico Y de la papa St: Stip Cr: Cracking

El manejo del cultivo (riego, fertilización, labores culturales y tratamientos fitosanitarios) fue el mismo para todo el ensayo. El suelo, arcilloso, tenía un pH 7.2 y una CE muy alta, de 9.2 dS/m, alto porcentaje de sodio y potasio cambiables y bajo de calcio cambiable. El agua también fue representativa de lo normal en la zona: agua bicarbonatada, con altos valores relativos de sodio y de magnesio, con una CE de 0.55 dS/m y un pH de 9.2.

Los cultivares se sembraron en un semillero el 28 de marzo de 2019 Las plantas se trasplantaron a terreno definitivo el 13 de mayo de 2019. Se utilizó un marco de plantación de 2 plantas/m<sup>2</sup> (1 m entre filas, 0.5 m entre plantas). Se realizó un entutorado tipo Almería o “enfajado”.





El ensayo se dispuso en un diseño estadístico en bloques al azar con tres repeticiones por tratamiento. El tamaño de la unidad experimental fue de 6.64 m<sup>2</sup> (12 plantas en 1 fila). La fila tenía 14 plantas, por lo que no se recolectó fruta de las plantas que estaban al final y al principio de cada fila. Los cultivares en testaje se plantaron en las filas de borde, con un total de 6 plantas cada uno.



La recolección comenzó el 17 de julio de 2019 (65 días tras trasplante: dtt) y se dio por finalizada el 30 de octubre a los 170 dtt, tras 3 meses y medio de recolección. Este sería un periodo normal para un ciclo de primavera – verano. Se recolectó de forma semanal aproximadamente, teniendo como criterio de corte, la presencia de pimientos de al menos 50 mm de largo. Se efectuaron 10 recolecciones. Todas las recolecciones se realizaron en verde. Los controles de datos evaluados en el ensayo fueron:

**Producción total:** Por cada unidad experimental, en todas las recolecciones.

**Producción de destrío:** Por cada unidad experimental y en cada una de las recolecciones se diferenciò la producción de destrío. Se determinó el número de frutos, desechados por problemas de necrosis apical (achaque), fruta deforme y “pico” (fotos de ejemplo de izquierda a derecha) que fueron las incidencias que aparecieron en el ensayo.



**Parámetros de la fruta.** En cada una de las recolecciones se seleccionaron 10 frutos comerciales por unidad experimental, determinándose el peso medio del fruto y se tomaron medidas del ancho con un pie de rey digital. Con los datos del ancho de la fruta se clasificaron los pimientos en los siguientes calibres:



GGG: Ancho > 110 mm GG: 110 – 90 mm. G: 70 – 90 mm M: 70-50 mm

**Postcosecha:** Se seleccionaron 12 frutos por cultivar en la última recolección. Se tomaron los siguientes datos:

Ancho de la carne. Se tomó el dato del grosor de la pared del fruto con un pie de rey digital en 2 lugares diferentes en 3 frutos por cultivar probado.

Sólidos totales disueltos: Este parámetro mide el contenido en azúcar de la fruta, en grados Brix (mayor contenido en °Brix, más dulce). Para ello se utilizó un refractómetro digital Hannah HI96901. La medida se realizó en 3 frutas por cultivar probado.

### Condiciones climáticas

Los datos climáticos en invernadero a lo largo de las experiencias se presentan en la figura 1, registrados con un termo higrómetro digital en el invernadero donde se llevó a cabo la experiencia. En la fase de crecimiento vegetativo la temperatura debe estar entre 15 y 32°C, mientras que para la floración y fructificación el intervalo debe estar en valores diurnos entre 26 y 28°C y 18 y 20°C durante la noche. Por debajo de 18°C empiezan a aparecer problemas de deformación por problemas de polinización y por encima de 34°C hay problemas de cuaje.

Las temperaturas mínimas estuvieron en general por encima de los 15°C, salvo periodos muy cortos (Figura 1), aunque si hubo muchos días por debajo de 18°C. Las medias, salvo 3 episodios cortos de calor estuvo entre los 20 y 25°C. A principios de junio (a un mes tras el trasplante) hubo un primer episodio de calor, con máximas entre 40 y 45°C y medias por encima de 30°C. Los 34°C se superaron puntualmente durante el periodo productivo.

En la figura 2 se recogen las humedades relativas. En general, la humedad relativa debe estar entre el 50 y el 70%. La coincidencia de altas temperaturas y baja humedad relativa puede ocasionar la caída de flores y de frutos recién cuajados. A principios de junio, a mediados de agosto y a principios de octubre, se observaron bajadas fuertes y bruscas de la humedad relativa, coincidentes con subidas de temperaturas. Salvo esos periodos, la humedad relativa mínima rondó el 40% hasta agosto y de ahí en adelante se mantuvo en valores muy cercanos al 50%. La humedad relativa media estuvo en el entorno del 60 – 70% desde el trasplante a agosto y de ahí en adelante entre el 70 y el 80%. Las máximas estuvieron en el entorno del 90%.

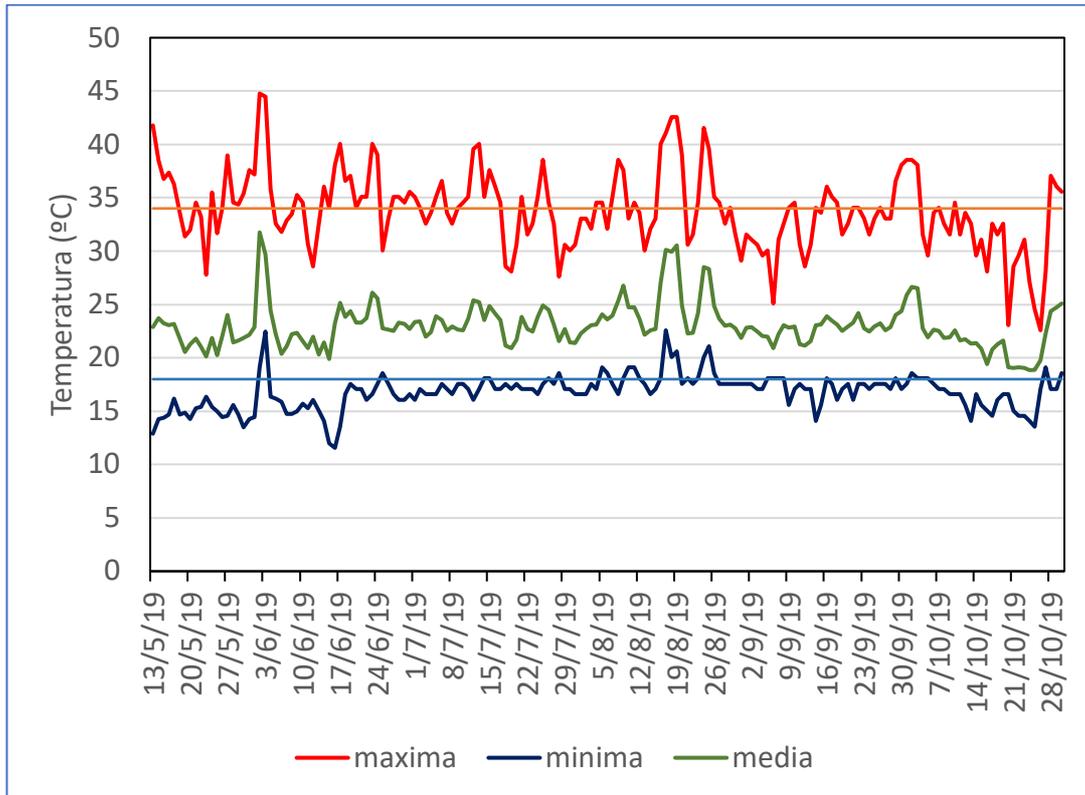


Figura 1. Temperaturas diarias registradas durante el ciclo de cultivo.  
Las líneas horizontales rectas corresponden a 18°C y 34°C.

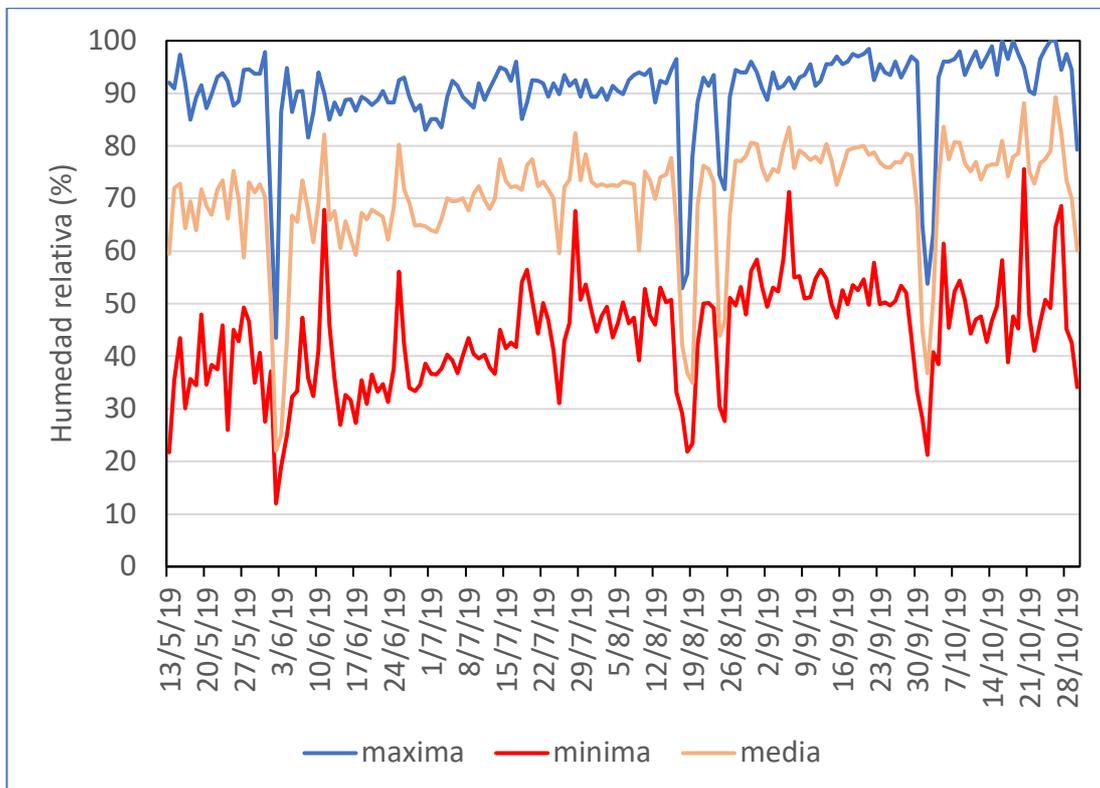


Figura 2. Humedades relativas diarias registradas durante el ciclo de cultivo.



## RESULTADOS

### Producciones

En la tabla 2 se presentan las producciones totales y comerciales. En general, teniendo en cuenta la alta salinidad del suelo, el comportamiento no fue malo. El cultivar más productivo fue Makko, con 11.6 kg/m<sup>2</sup>. Rio Grande, Alegría y SVTH4397 obtuvieron valores entre 10.95 y 11.3 kg/m<sup>2</sup>. Segura y Loreto tuvieron producciones más discretas, pero bastante aceptables, de 9.3 y 9.0 kg/m<sup>2</sup>, respectivamente. No se encontraron diferencias estadísticas significativas entre cultivares.

Tabla 2: Producciones del ensayo			
Cultivar	Producción total	Producción comercial	
	kg/m <sup>2</sup>	kg/m <sup>2</sup>	nº frutos/m <sup>2</sup>
Alegría	11.00 a*	8.95 ab*	67.6 a*
Loreto	8.98 a	6.88 bc	54.4 bc
Makko	11,64 a	9.84 a	63.0 ab
Rio Grande	11.32 a	9.70 ab	65.3 ab
Segura	9.27 a	6.05 c	45.4 c
SVTH4397	10.95 a	8.98 ab	63.2 ab
Alcudia	14,10	11,60	66.5
Orinoco	13,50	9,73	60.0
Ramonete	12,42	9,85	60.2
SVTH2018	12,12	9,95	58.5

\*: Los cultivares con la misma letra son similares a efectos estadísticos (Test LSD, 95%)

En lo referente a la producción comercial, el cultivar más productivo siguió fue Makko, con 9.8 kg/m<sup>2</sup>, seguido de Rio Grande, con 9.7 kg/m<sup>2</sup>. Alegría y SVTH4397, con 8.98 y 8.95 kg/m<sup>2</sup> tuvieron una producción estadísticamente similar a Makko. Loreto, con 6.9 kg/m<sup>2</sup> ya tuvo unos resultados más discretos, siendo estadísticamente menor que la de Rio Grande. Segura, el testigo en este ensayo, produjo 6.1 kg/m<sup>2</sup> comerciales, un valor estadísticamente solo comparable a Loreto.

La alta salinidad en el suelo influye en la producción en primer lugar bajando el tamaño del fruto y sólo a CE muy altas empieza a bajar el número de frutas por planta. En la tabla 2 se presenta la producción comercial expresada en nº de frutos/m<sup>2</sup>: Alegría tuvo 68 frutos/m<sup>2</sup>, un valor significativamente más alto que Loreto y Segura, con 54 y 45 frutos/m<sup>2</sup>,



respectivamente. Loreto, Makko, Río Grande y SVTH4397 tuvieron valores estadísticamente similares (54 – 65 frutos/m<sup>2</sup>).

En lo referente al testaje, todos los cultivares tuvieron un buen comportamiento productivo, con producciones totales entre los 14.1 kg/m<sup>2</sup> de Alcudia y los 12.1 kg/m<sup>2</sup> de SVTH2018. Las producciones comerciales también fueron aceptables, entre los 9.9 kg/m<sup>2</sup> de Ramonete y los 11.6 kg/m<sup>2</sup> de Alcudia. Hay que tener en cuenta que los testajes se situaron en los bordes, con mayor cantidad de luz disponible y un menor efecto del cultivo anterior.

### Evolución de la producción

La recolección comenzó a los 65 días del trasplante. En todos los cultivares se alcanzó 1 kg/m<sup>2</sup> entre los 65 y 73 días tras trasplante, salvo Segura que llegó a ese valor entre los 73 y 81 días, lo que indicaría que podría ser algo menos precoz.

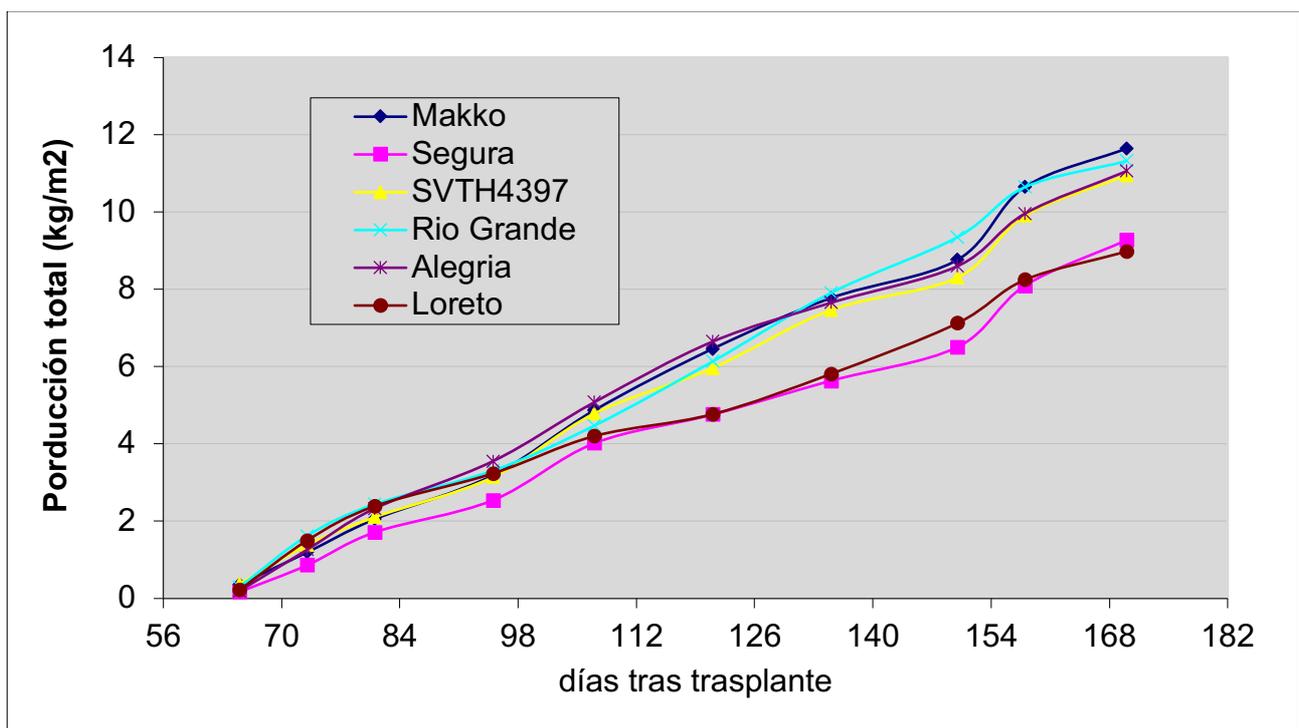


Figura 3. Evolución de la producción de los cultivares en ensayo

En la figura 3 se presenta la evolución de la producción total de los cultivares en ensayo durante todo el periodo de recolección. Segura fue siempre el cultivar menos productivo hasta los 158 dtt en que supera a Loreto. Este cultivar estuvo en producciones comparables



al resto hasta los 100 dtt en que bajó a niveles de Segura. Entre los 150 y 158 dtt hubo un aumento relativamente brusco de la producción, quizás por el aumento de temperaturas de la semana anterior, sobre todo en Makko, Segura y SVTH 4397. Rio Grande y Alegría mantuvieron una pendiente prácticamente similar durante todo el periodo que indicaría una mayor estabilidad en la producción que en el caso de Loreto que sufrió la ralentización indicada anteriormente.

## Destríos

En la tabla 3 se presentan los destríos registrados. Los porcentajes fueron relativamente altos, entre el 21 y el 47% de los **pimientos recolectados**. Segura tuvo el valor más alto, 47%, seguido por Loreto, con un 32%. SVTH4397, Makko y Alegría estuvieron en entre el 21 y el 25%, un valor estadísticamente menor que los de Segura y Loreto.

El principal problema fue la necrosis apical o “achaque” debido a la alta salinidad del suelo y por la alta demanda de agua por el cultivo en las condiciones del ensayo en primavera – verano. Se observó una clara diferencia de afección por cultivares (Tabla 3, Figura 4): Segura, tuvo un 26% de los frutos recolectados con ese problema. Loreto tuvo un 19% de frutos con “achaque” mientras que el resto de cultivares se movió entre el 9% de Rio Grande y el 13% de SVTH4397, valores estadísticamente menores que Segura.

**Tabla 3: Destríos del ensayo**

Cultivar	Porcentaje sobre el número de frutos recogidos			
	Total	Necrosis apical	Deforme	Pico
Alegría	24,9 bc*	12,5 c*	6,1 b*	6,3 a*
Loreto	32,2 ab	18,6 ab	5,9 b	7,7 a
Makko	21,3 c	10,2 bc	7,4 b	3,6 b
Rio Grande	23,8 bc	9,1 c	6,3 b	8,4 a
Segura	46,7 a	25,9 a	12,9 a	7,9 a
SVTH4397	21,2 c	12,9 bc	6,2 b	2,2 c

Alcudia	30,2	14,9	7,9	7,4
Orinoco	43,0	25,4	8,5	6,9
Ramonete	32,3	15,9	9,1	7,0
SVTH2018	28,3	12,9	8,7	6,7

\*: Los cultivares con la misma letra son similares a efectos estadísticos (Test LSD, 95%)

Segura también tuvo el porcentaje más alto de frutos deformes (13%) casi el doble que el resto y significativamente mayor que el resto de cultivares que se movieron entre el 5.9% de Loreto y el 7.4% de Makko (Tabla 3).



El pico que apareció al final del cultivo afectó más a Alegría, Loreto, Segura y Rio Grande de menor a mayor (6.3 – 8.4% de frutos afectados) que a Makko y SVTH4397 (Tabla 3).

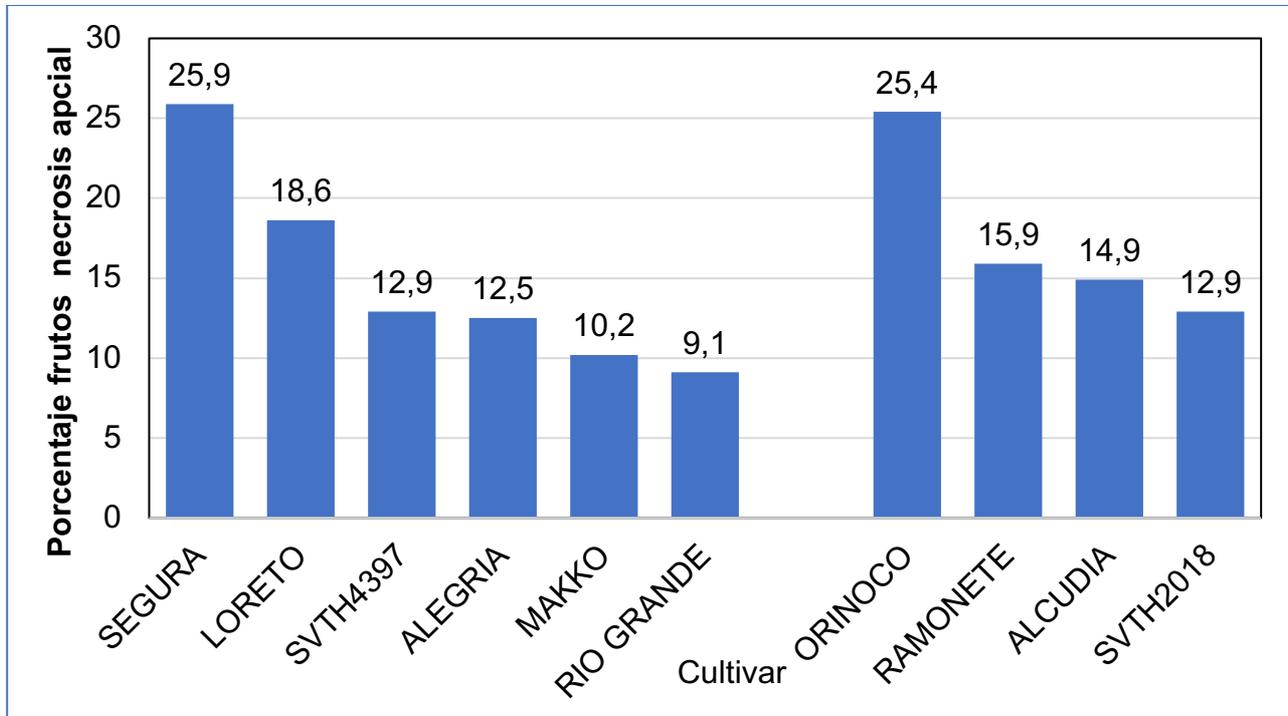


Figura 4: Porcentaje de afección por necrosis apical (achaque), ordenado de mayor a menor

En el testaje, Orinoco tuvo un porcentaje más alto de frutas no comerciales (43%) mientras que el resto estuvo en el entorno del 30%. Hay que tener en cuenta que estos cultivares se pusieron en las filas borde por lo que la incidencia de destríos puede ser muy alta. Por ejemplo, Orinoco tuvo en una fila un 33% de frutos con necrosis apical mientras que en la otra fila no llegó al 12%.

### Tamaño de la fruta.

En la tabla 4 se presentan las dimensiones de los frutos comerciales. Como se comentó antes, La alta salinidad del suelo afectó al tamaño de la fruta. Así, el ancho de los frutos en general del ensayo (7.0 – 7.6 cm) fue bajo. Makko y SVTH4397, con 7.6 cm, fueron más grandes que el resto de cultivares. En un segundo escalón estarían Rio Grande, Segura y Alegría, con un ancho de 7.23 – 7.25 cm y finalmente Loreto, con 7.0 cm, un valor estadísticamente inferior al resto de cultivares ensayados. Rio Grande y Loreto tuvieron los



pimientos más alargados con una relación largo/ancho mayor, casi 1.6. Segura tuvo un valor intermedio mientras que SVTH4397 y Makko tuvieron una relación menor a 1.5.

Tabla 4: Dimensiones de los frutos comerciales			
Cultivar	Ancho	Relación Largo / Ancho	Peso medio
	cm		g/unidad
Alegría	7.25 b*	1.56	140.2 bc*
Loreto	6.96 c	1.59	132.4 c
Makko	7.63 a	1.48	164,9 a
Rio Grande	7.23 b	1.59	147.8 ab
Segura	7.25 b	1.48	144.6 bc
SVTH4397	7.59 a	1.44	152.4 ab
Alcudia	7.61	1.48	162.3
Orinoco	7.44	1.51	156.9
Ramonete	7.52	1.43	164.2
SVTH2018	7.53	1.46	164.0

\*\* : Los cultivares con la misma letra son similares a efectos estadísticos (Test LSD, 95%)

Lo mismo sucede con el peso medio de la fruta, Makko obtuvo el valor más alto (165g/fruto), un valor estadísticamente similar a SVTH4397 y Rio Grande (152 y 147g/fruto), pero superior a Segura, Alegría y Loreto, que no llegaron a 145 g/fruto. Los pesos medios normales suelen estar por encima de 200 g/fruto en pimiento Lamuyo.

La fruta del testaje estuvo en valores similares de ancho (7.4 – 7.6 cm) y peso de la fruta (157 – 164 g/fruto) que las del ensayo.

En la figura 5 se presentan los calibres obtenidos durante el ensayo, otra forma de determinar el tamaño de las frutas recolectadas. Los tamaños de fruta no fueron altos, con una predominancia del calibre G (70 – 90 mm), bastante pocos pimientos en calibre GG (90 -110 mm) y ausencia casi total de más de GGG (>110 mm) salvo el 1% en Makko. En calibre GG destacaron Makko y Segura con un 8% y SVTH4397 con un 7%. En el calibre G, de nuevo Makko y SVTH4397 concentraron más del 60% de los pimientos cosechados. Loreto tuvo más de la mitad de su fruta en el calibre M (40-70 mm). Se podría decir que hay 3 comportamientos de mayores a menores calibres: Makko y SVTH4397; Segura, Rio Grande y Alegría y, por último, Loreto.

En el testaje, Ramonete, Alcudia y SVTH2018 tuvieron un comportamiento en calibres bastante parecido, mientras Orinoco pareció tener algo más de calibre M que el resto de cultivares.

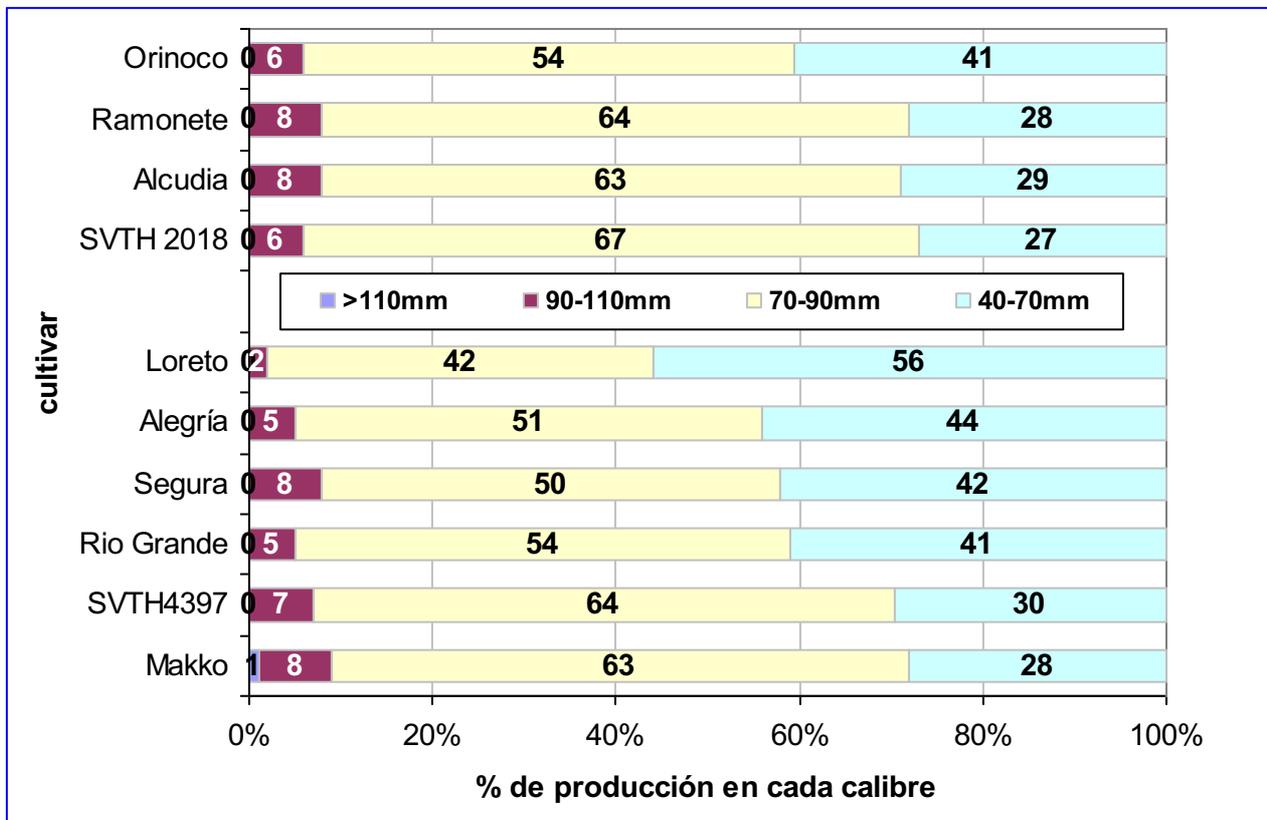


Figura 5: Distribución de la producción de los cultivares ensayados por cada uno de los calibres, ordenados de menor a mayor.

## Parámetros de postcosecha

En la figura 6 se presentan los resultados de la determinación de los sólidos totales disueltos, que medirían el dulzor de la fruta. Los sólidos totales disueltos estuvieron en valores bastante aceptables para pimiento recolectado en verde: entre los 5.1° Brix de Alegría y los 5.6°Brix de Segura. En el testaje, Alcudia se quedó ligeramente por debajo de los 5°Brix.

En lo referente al grosor de la carne (Figura 7), Loreto, Rio Grande y Makko superaron los 5 mm de pared. Segura, SVTH 4397 y Alegría estuvieron entre 4.7 y 4.4 mm. En el testaje, los cultivares tuvieron un grosor de carne algo más bajo (4.3 – 4.4 mm) salvo Ramonete, con 4.8 mm.

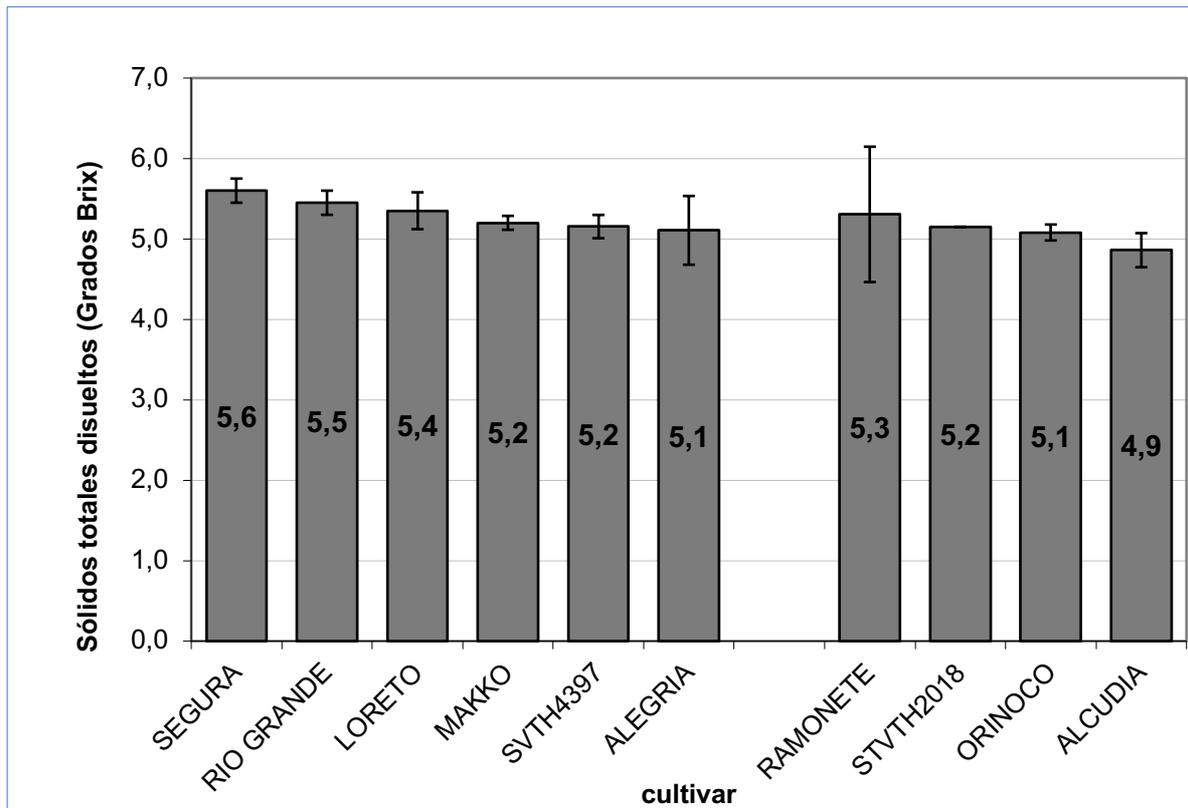


Figura 6: Sólidos totales disueltos por cultivar, ordenados de mayor a menor. Se muestran los valores y la desviación estándar.

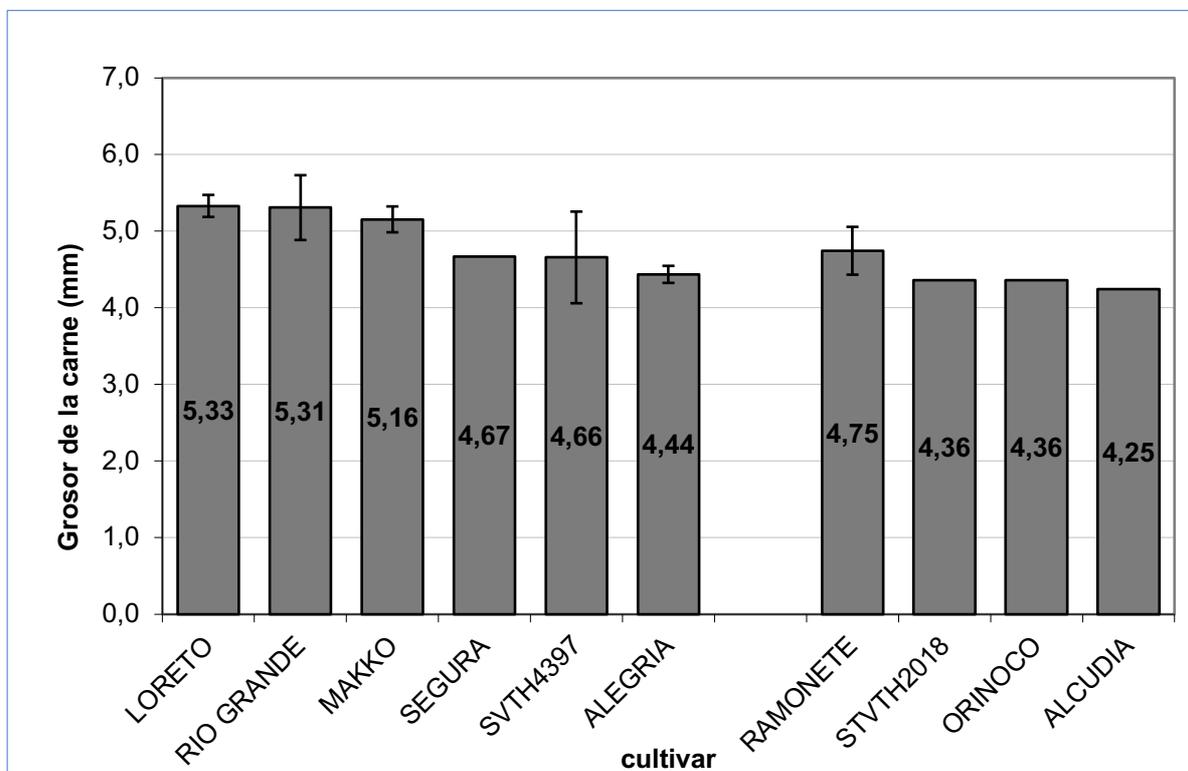


Figura 7: Grosos de la carne obtenidos por cultivar, ordenados de mayor a menor. Se muestran los valores y la desviación estándar.



## CONCLUSIONES

El ensayo se ha caracterizado por una buena producción, aun con el alto nivel de salinidad en el suelo, que pareció afectar sobre todo al tamaño de la fruta y a la incidencia de necrosis apical.

- En lo referente a la producción comercial, el cultivar más productivo fue Rio Grande, con 9.7 kg/m<sup>2</sup>, seguido de cerca por Makko y Alegría, con 9.1 y 9.0 kg/m<sup>2</sup>. Segura, el testigo en este ensayo, produjo 6.1 kg/m<sup>2</sup> comerciales, un valor estadísticamente solo comparable a Loreto.
- La producción en kg/m<sup>2</sup> es más sensible a la salinidad que si se medía en el número de frutos/m<sup>2</sup>. Alegría, con 67.6 frutos/m<sup>2</sup> obtuvo un valor más alto aunque sin diferencias significativas con Rio Grande (65.3 frutos/m<sup>2</sup>) y Makko (63 frutos/m<sup>2</sup>), siendo significativamente más altos que Loreto (54 frutas/m<sup>2</sup>) y Segura (45 frutas/m<sup>2</sup>).
- Los porcentajes de destrío fueron relativamente altos, entre el 21 y el 47% de los **pimientos recolectados**. Particularizando por las causas de destrío encontradas, tendríamos:
  - a. El principal problema fue la necrosis apical, favorecida por la alta CE del suelo y la demanda hídrica elevada durante el ciclo de cultivo. Se observó un componente varietal claro: Segura fue el más afectado, con un 26%, sin diferencias significativas con Loreto tuvo un 19%, pero si con el resto de cultivares se movió entre el 9% de Rio Grande y el 13% de SVTH4397, valores estadísticamente menores que Segura.
  - b. También pareció haber un componente varietal en cuanto frutos deformes, con Segura con un 13, valor estadísticamente e más alto que el resto que se movieron en el 6 - 7%.
  - c. El pico que apareció al final del cultivo afectó estadísticamente más al grupo formado por Alegría, Loreto, Segura y Rio Grande (6-8%) que a Makko y SVTH4397 (2-4%).
- En cuanto a calibres, debido a la alta CE del suelo, los tamaños de fruta no fueron muy altos, con un 40 – 60% de los pimientos en el calibre G (70 – 90 mm), menos de un 8% de GG (90-110 mm) y ausencia casi total de GGG (más de 110 mm). Se



podría decir que hay 3 comportamientos de mayores a menores calibres: Makko y SVTH4397, por una parte, Segura, Río Grande y Alegría y por último, Loreto.

- Otra forma de estimar el calibre sería el peso medio de la fruta: Makko obtuvo el valor más alto (165g/fruto), un valor estadísticamente similar a SVTH4397 y Río Grande (152 y 147g/fruto), pero superior a Segura, Alegría y Loreto, que no llegaron a 145 g/fruto.
- No hubieron grandes diferencias en sólidos totales disueltos, desde 5.1° Brix para Alegría a 5.6°Brix en Segura, ni en el grosor de la carne, con valores comprendidos entre 4.4 mm de Alegría y 5.3 mm de Loreto.

En resumen y con las condiciones de este ensayo, los cultivares, Makko, Río Grande, Alegría y SVTH4397 obtuvieron un comportamiento mejor que el testigo, Segura, con mayor producción y mucha menor afección por necrosis apical y fruta deforme. Makko, Alegría y SVTH4397 son híbridos con resistencia L4 y al virus del bronceado.

Por otra parte, Alcudía, SVTH 2018 y Ramonete tuvieron un buen comportamiento en el testaje, lo que justificaría probarlos en otros ensayos.



## Agencias de Extensión Agraria y Desarrollo Rural

Oficina	Dirección	Teléfono	e-mail
Ud. Central S/C de Tenerife	C/ Alcalde Mandillo Tejera, 8.	922 239 275	<a href="mailto:servicioagr@tenerife.es">servicioagr@tenerife.es</a>
La Laguna	Plaza del Adelantado, 11 Ed. Apartamentos Nivaria	922 257 153	<a href="mailto:aeall@tenerife.es">aeall@tenerife.es</a>
Tejina	C/ Palermo, 2.	922 546 311	<a href="mailto:aeate@tenerife.es">aeate@tenerife.es</a>
Tacoronte	Ctra. Tacoronte-Tejina, 15	922 573 310	<a href="mailto:aeata@tenerife.es">aeata@tenerife.es</a>
La Orotava	Plaza de la Constitución, 4.	922 440 009	<a href="mailto:aealao@tenerife.es">aealao@tenerife.es</a>
Icod de los Vinos	C/ Key Muño, 5	922 815 700	<a href="mailto:aeaicod@tenerife.es">aeaicod@tenerife.es</a>
Buenavista del Norte	C/ El Horno, 1.	922 129 000	<a href="mailto:aeabu@tenerife.es">aeabu@tenerife.es</a>
Guía de Isora	Avda. de la Constitución s/n.	922 850 877	<a href="mailto:aeagi@tenerife.es">aeagi@tenerife.es</a>
Valle San Lorenzo	Ctra. General, 122.	922 767 001	<a href="mailto:aeavsl@tenerife.es">aeavsl@tenerife.es</a>
Granadilla de Abona	San Antonio, 13.	922 774 400	<a href="mailto:aeagr@tenerife.es">aeagr@tenerife.es</a>
Arico	C/ Benítez de Lugo, 1.	922 161 390	<a href="mailto:aeaar@tenerife.es">aeaar@tenerife.es</a>
Fasnia	Ctra. Los Roques, 21.	922 530 900	<a href="mailto:aeaf@tenerife.es">aeaf@tenerife.es</a>
Güímar	Plaza del Ayuntamiento, 8.	922 514 500	<a href="mailto:aeaguimar@tenerife.es">aeaguimar@tenerife.es</a>
C.C.B.A.T.	C/Retama 2, Puerto de la Cruz Jardín Botánico	922 445 841	<a href="mailto:ccbiodiversidad@tenerife.es">ccbiodiversidad@tenerife.es</a>
Casa de la Miel	C/San Simón 51, El Sauzal Finca La Baranda	922 562 711 922 573 321	<a href="mailto:casamiel@tenerife.es">casamiel@tenerife.es</a>

Síguenos en:

[www.agrocabildo.com](http://www.agrocabildo.com)



YouTube

