## El ****Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas****,tradición, identidad,

## y orgullo, conDenominación de Origen.

**Origen e historia.**

En las fértiles tierras del Soconusco chiapaneco, al sur de México, se gestó una historia singular que vincula a la naturaleza con la identidad cultural y el esfuerzo campesino. El protagonista es el mango Ataulfo, una variedad de fruto tropical que hoy es símbolo de calidad, dulzura y orgullo regional. Su origen se remonta a mediados del siglo XX, cuando en una huerta de **Tapachula**, el agricultor **Ataulfo Morales Gordillo** observó un árbol que producía mangos diferentes: pequeños, de forma curvada, piel amarilla brillante, pulpa suave, sin fibras y con un sabor excepcionalmente dulce. Decidido a conservar sus características, Morales Gordillo seleccionó y propagó esta variedad, que con el tiempo fue reconocida como única en su tipo.

**Formación y condiciones de cultivo.**

Este mango es el resultado de un proceso natural de adaptación y cruces entre variedades traídas desde Asia, posiblemente desde Filipinas, mediante el Galeón de Manila. Pero fue en el clima cálido-húmedo, los suelos volcánicos y la altitud media del Soconusco donde encontró el entorno perfecto para desarrollarse con cualidades inigualables. Su textura cremosa, sabor intenso y excelente conservación lo convirtieron en favorito tanto en el mercado nacional como en el internacional.

Se cultiva en la región del **Soconusco**, una franja costera al sur de Chiapas con clima cálido subhúmedo y húmedo, lluvias concentradas entre mayo y octubre y temperaturas medias de 27–28°C. La humedad relativa anual oscila entre 75 y 80%, y los suelos predominantes son fértiles, de textura media y bien drenados, destacando los **luvisoles crómicos** y **andosoles mólicos** de origen volcánico, que aportan minerales esenciales para el desarrollo del fruto.

**Características del fruto y propiedades nutricionales.**

**Fruto suculento, carnoso, de forma arriñonada, de color amarillento, muy dulce, que encierra un hueso grande, rodeado de una cubierta leñosa. Es una especie tropical arbórea, de vegetación permanente, que puede alcanzar de 10 a 40 metros de altura.**

Alcanza un peso promedio de 350 gramos, con 69% de pulpa, 19% de cáscara y 8.5% de hueso o semilla. Presenta un alto contenido de azúcares, baja acidez y gran resistencia poscosecha, lo que lo hace ideal para exportación. La cosecha se concentra entre abril y julio, coincidiendo con la mayor demanda en mercados internacionales.

Entre las propiedades del mango se encuentran enzimas digestivas –las cuales ayudan a descomponer las proteínas–, alta cantidad de fibra –útil para prevenir el estreñimiento-, mejora la salud de la piel y su contenido de vitaminas ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares.

**Denominación de Origen y regulación.**

Ante el creciente reconocimiento y la necesidad de proteger su autenticidad, en **2003**, el **Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)** otorgó la **Denominación de Origen (DO) "*Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas*"**, aplicable a trece municipios de la región del Soconusco: Suchiate, Frontera Hidalgo, Metapa, Tuxtla Chico, Tapachula, Mazatán, Huehuetán, Tuzantán, Huixtla, Villa Comaltitlán, Escuintla, Acacoyagua y Acapetahua, y garantiza que solo el mango producido bajo esas condiciones pueda llevar el nombre “Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas”. Esta protección garantiza que solo el mango producido bajo dichas condiciones puede usar este nombre.

Para garantizar su cumplimiento y consolidar la posición del producto en los mercados (nacional e internacional), se elaboró y publicó en el Diario Oficial de la Federación la **Norma Oficial Mexicana NOM-188-SCFI-2012,** que establece las especificaciones técnicas, de empaque, etiquetado y trazabilidad que deben seguirse para comercializarlo bajo esta denominación.

### ****Estacionalidad y mercados.****

La ventana de exportación del mango ***Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas*** se concentra entre **abril y julio**, cuando la producción mexicana cubre la demanda en el hemisferio norte, coincidiendo con temporadas de menor disponibilidad en otros países productores. Esto le da ventaja competitiva y mejores precios.

Actualmente, se satisfacen los requerimientos nacionales con producción interna. Su alta demanda, ha estimulado las importaciones mundiales, generando un incremento significativo de las exportaciones mexicanas, principalmente con destino a los Estados Unidos y Canadá. En perspectiva, para 2030, se estima continúe el aumento de la demanda mundial.

Las principales empacadoras chiapanecas dedicadas a la exportación son: Fruticultores Asociados, Rodeva, Naturafrut Bautista, Disfruta, Cabello, San Pablo, Vanaia, Mangoba, Mavamangos, Santa Clara, Los Gorditos, Amex y Reyna del Carmen.

**Reconocimiento y posicionamiento internacional.**

En los mercados internacionales, el mango Ataulfo es conocido como un fruto “gourmet” dentro de la categoría de mangos amarillos, comparable con el mango manila pero con un perfil de sabor más intenso y textura más fina. Su **dulzura natural, facilidad para pelar y resistencia al manejo** lo han convertido en un favorito en mercados de **Estados Unidos, Canadá, Japón y Europa**.

Por sus magníficas características naturales, el mango ***Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas*** no solo representa una joya agrícola, sino también un modelo exitoso de articulación entre identidad, calidad, legalidad y desarrollo territorial. Hoy, Chiapas ofrece al mundo orgullosamente un fruto con historia, respaldo legal y valor cultural.

**VERSIÓN CORTA.**

## El ****Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas****,tradición, identidad,

## y orgullo, conDenominación de Origen.

El **Mango** nació a mediados del siglo XX en una huerta de Tapachula, cuando el agricultor **Ataulfo Morales Gordillo** identificó un árbol con frutos pequeños, curvados, de piel amarilla brillante, pulpa suave, sin fibra y sabor excepcionalmente dulce. Producto de la adaptación y cruces naturales de variedades traídas desde Asia a través del Galeón de Manila, encontró en el clima cálido-húmedo, los suelos volcánicos y la altitud del Soconusco las condiciones ideales para desarrollar cualidades únicas que lo posicionaron como un fruto de excelencia.

El ***Mango Ataulfo*** destaca por su textura cremosa, sabor intenso y larga vida poscosecha. Pesa en promedio 350 gramos, con 69% de pulpa, 19% de cáscara y 8.5% de hueso. Es rico en azúcares, fibra, enzimas digestivas y vitaminas que benefician la salud. Su cosecha se concentra entre abril y julio, coincidiendo con la alta demanda en mercados internacionales, lo que le otorga una ventaja competitiva notable frente a otros productores.

En **2003**, el **Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)** le otorgó la **Denominación de Origen “*Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas*”**, aplicable a trece municipios de la región. Para garantizar su cumplimiento y consolidar la posición del producto en los mercados (nacional e internacional), se elaboró y publicó en el Diario Oficial de la Federación la **Norma Oficial Mexicana NOM-188-SCFI-2012**, que regula su producción, empaque, etiquetado y trazabilidad para garantizar su calidad y autenticidad. Este marco legal asegura que solo el mango cultivado bajo esas condiciones pueda comercializarse con ese nombre.

Su reconocimiento internacional como un fruto “gourmet” lo ha convertido en un favorito en mercados de **Estados Unidos, Canadá, Japón y Europa**. Empacadoras certificadas de Chiapas, como: Fruticultores Asociados, Rodeva, Naturafrut Bautista, Disfruta, Cabello, San Pablo, Vanaia, Mangoba, Mavamangos, Santa Clara, Los Gorditos, Amex y Reyna del Carmen, lideran su exportación.

Más que un producto agrícola, el ***Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas*** es símbolo de identidad, calidad y desarrollo regional, llevando a Chiapas al mundo, con sabor, historia y prestigio.