



BREVAS E HIGOS DE LECHE

DESCRIPCIÓN

La higuera es un árbol o arbusto vigoroso, frondoso, de ramas delgadas y hojas caducas y ásperas al tacto. Entre ellas podemos diferenciar dos tipos: las que dan una floración al año; y las que dan dos floraciones al año. También las hay que necesitan fecundación y las que no para desarrollar el fruto. Se conoce como breva al primer fruto de la higuera que suele salir en nuestras islas en el mes de mayo, este es más grande, algo más alargado y de sabor algo menos dulce que el higo, el cual fructifica posteriormente en los meses de verano, tras la segunda floración.

ORIGEN

Su origen parece situarse en Asia Menor, estando presente en la cuenca mediterránea desde hace unos 4.000 años, donde formó parte de los jardines egipcios. Fue también muy apreciada por los griegos. En la España musulmana es muy probable que la higuera fuese el árbol más abundante.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **12.751 ha**, destacando las comunidades de Extremadura (**5.175 ha**), Andalucía (**2.303 ha**) y Baleares (**2.287 ha**) las que mayor superficie de cultivo presentan (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **268,8 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**243,9 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**24,9 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **536 t: 274 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **262 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Frontera (**194 ha**), Valverde (**20,1 ha**) y Santiago del Teide (**4,4 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **1.100 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Entre las variedades tradicionales podemos destacar (***):

Higo Bicariño: variedad de largos pedúnculos y pequeño tamaño, cuya piel es de color verde claro y su carne roja. Producción tardía.

Higo Blanco: variedad de piel fina, delicada y color verde con la carne rosada. Son de producción temprana y su sabor es muy apreciado por su intenso dulzor.

Breva: higo de forma alargada (cumplida), de piel color púrpura y carne de color rojo débil. Apenas presenta pedúnculo. Muy apreciados cuando se consumen “pasados” (secados al sol).

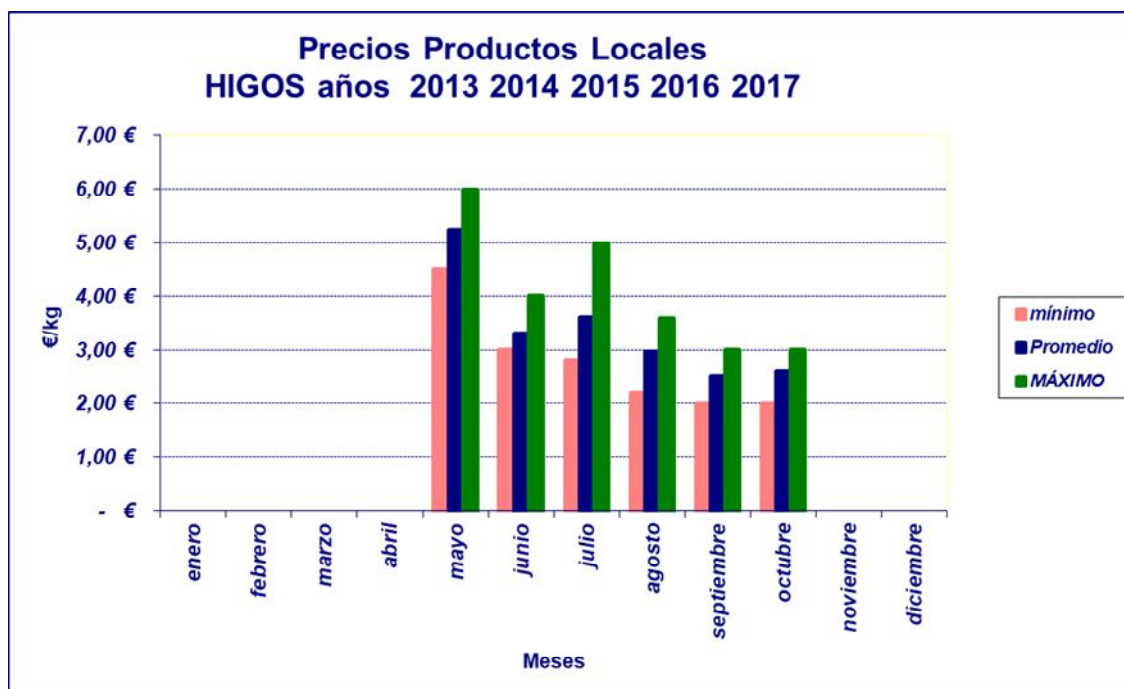
Higo de a Libra: frutos característicos por su gran tamaño, de piel con tonos púrpura y carne rosa.

Higo Gomero o Herreño: variedad muy abundante en las islas y muy productiva. Piel de tonos oscuros y morados, carne de color rosado intenso y pedúnculos pequeños. Muy usado por su sabor para comer “pasado”.

Higo Negro: variedad tardía no demasiado abundante, de forma achatada con piel oscura y bastante dura.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE entran anualmente, entre higos y brevas locales, unas **40 toneladas** de esta fruta, frente a las **5 toneladas** de higo fresco que viene del exterior. Respecto a los precios, éstos oscilan entre los **2,00 y 6,00€/kg** para higos y brevas locales, localizándose los máximos a principios de temporada y los mínimos en los meses de agosto a octubre, centrándose la época de producción entre los meses de mayo a diciembre.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

Los higos se consumen normalmente frescos, con el inconveniente de su fragilidad. Suelen ser por ello destinados a los mercados locales o de cercanías, pues no es un fruto que madure bien fuera del árbol (aunque no por ello deja de ser climatérico). En La Palma es práctica habitual proceder a su secado exponiéndolo al sol. Es una fruta rica en minerales, con alto contenido en azúcares, fibra y con propiedades laxantes y curativas para el tratamiento de dolencias hepáticas y biliares.

Calorías	60 Kcal	Agua	81 g
Proteínas	1,3 g	Potasio	217 mg
Fibras	3,0 g	Vitam. A	8 ug
Hidratos de Carbono	12,9 g	Vitam. C	3 mg
Grasas	0,4 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

(*) Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2016

(**) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016

(***) Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2012