



HIGOS PICOS (TUNOS)

DESCRIPCIÓN

La tunera o chumbera es una planta vivaz de porte rastrero, tallo suculento plano y hojas transformadas en espinas, que, en terrenos adecuados, puede llegar a vivir más de 50 años. Se trata de un cultivo exigente en temperatura e insolación y, aunque aguanta muy bien la sequía, se ve muy beneficiado por la presencia de agua en los meses de verano.

ORIGEN

Procediendo de Centroamérica, fue introducida por marinos españoles en Europa y norte de África. Luego se extendió por todas las regiones secas de las zonas subtropicales y tropicales del planeta.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **293 ha**, destacando Canarias (**128,6 ha**) y seguida de Andalucía (**117 ha**). En nuestra comunidad autónoma, la superficie de cultivo se reparte entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**48 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**78,8 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **503 t: 259 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **254 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Valverde (**7 ha**), Buenavista del Norte (**6,5 ha**) y Frontera (**6,2 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **5.400 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

La presencia de tunos es muy común en nuestras zonas próximas a la costa, diferenciándose la chumbera de la zona norte de la del sur. Fue, por otro lado, el sustento de uno de nuestros monocultivos históricos: “la cochinilla”.

Es una planta que crece de forma silvestre en nuestras latitudes, aunque con ciertos cuidados culturales (abonado, riego, aclareos y poda) se podrían obtener cosechas más abundantes y más repartidas a lo largo del año, con lo que se conseguirían mejores precios.

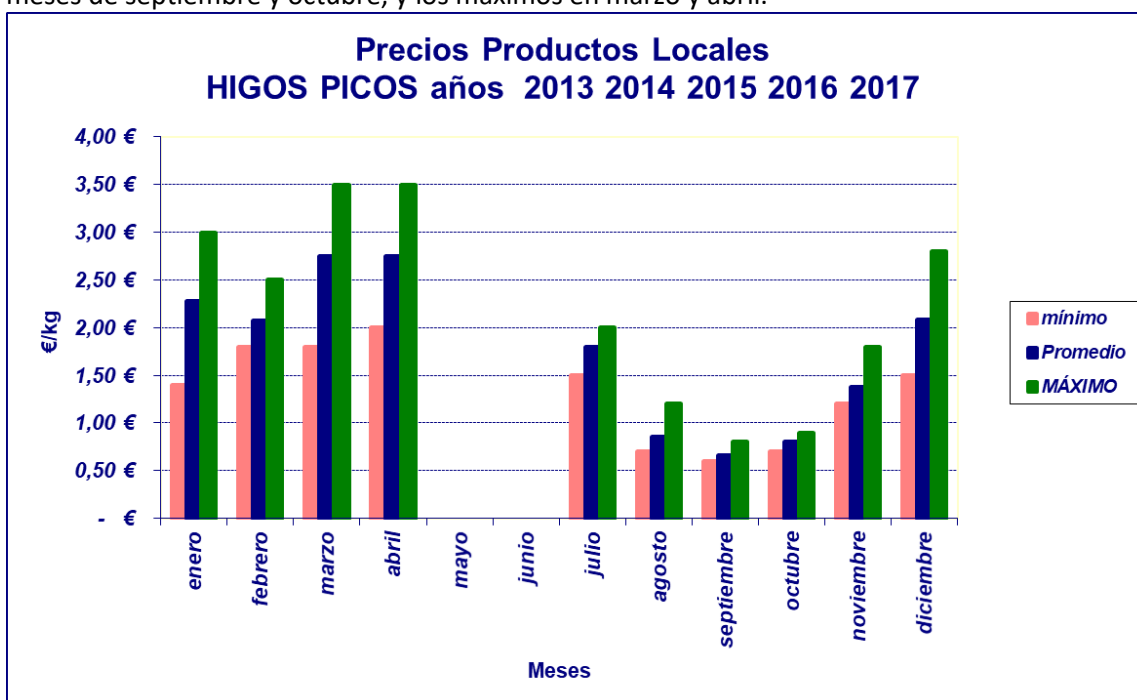
Las variedades más comunes se engloban en (**):

- **Higo Pico Blanco:** abarca diferentes variedades que presentan sus palas o pencas alargadas, con frutos de piel color verde o amarillento y pulpa blanco-verdosa. Su sabor es excelente debido a su dulzor.
- **Higo Pico Amarillo o Colorado:** con pencas redondeadas, fruto de piel verde-anaranjada y pulpa de color anaranjado intenso. Muy apreciados por su intenso sabor dulce y buena consistencia. Antaño fueron muy empleados para secar al sol sobre esteras una vez barridos y pelados, obteniendo los llamados “higos porretos” o “porretas”.

- **Higos picos de terciopelo:** se trata de una especie diferente a las anteriores, con porte más arbóreo, palas y púas de reducido tamaño que se agrupan dando un aspecto aterciopelado. Los frutos son pequeños y de piel y pulpa rojizas, con un sabor peculiar que recuerda a un jarabe.
- **Higo Pico Indio:** también es una variedad diferente que presenta palas pequeñas y color amarillento, con grandes y largas púas amarillas. Su fruto, más bien pequeño, adquiere un color rojizo, así como su pulpa, aunque ésta última presenta tonalidades más instensas. Es el tuno típico de las zonas costeras y áridas del sur de las islas.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE entran anualmente unas **96 toneladas** de esta fruta, todas de origen local. En cuanto a precios, éstos oscilan entre **0,60 y 3,50€/kg**, localizándose los mínimos en los meses de septiembre y octubre, y los máximos en marzo y abril.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

Es una fruta rica en sales minerales, especialmente en calcio. El potasio, magnesio y sodio también están presentes en cantidades significativas. Su contenido en vitamina C es apreciable y muy superior al de la sandía y las uvas. Para alargar su período de conservación es recomendable que en la recolección se deje un trozo de pala.

Calorías	60 Kcal	Agua	81 g
Proteínas	1,3 g	Potasio	217 mg
Fibras	3,0 g	Vitam. A	8 ug
Hidratos de Carbono	13 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