



## BREVAS E HIGOS DE LECHE

### DESCRIPCIÓN

La higuera es un árbol frutal, o arbusto vigoroso y frondoso de ramas delgadas y hojas caducas. 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.

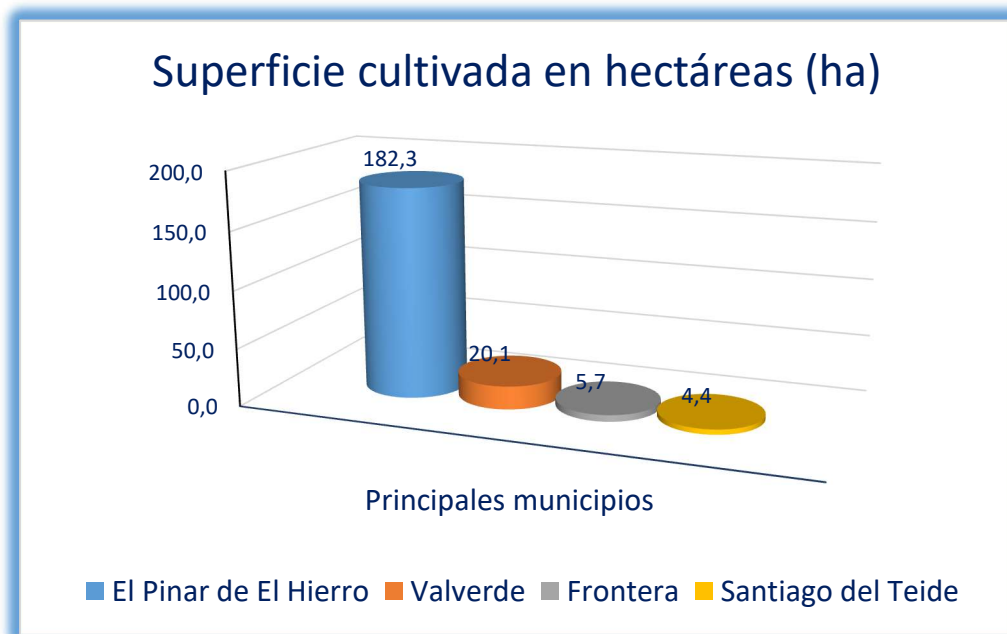
### ORIGEN

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 musulmán es muy probable que la higuera fuese el árbol más abundante.

En España existe una superficie destinada a la higuera bastante elevada con un total de 14.599 ha, destacan en la actualidad como provincias productoras Badajoz (4.042 ha), Cáceres (2.271 ha) y las Islas Baleares (2.218 ha)\*.

### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias, es muy común la existencia de ejemplares diseminados por toda nuestra geografía, (censados en unos 70.797), correspondiendo unos 38.020 a nuestra provincia. En ella destacamos los municipios de El Pinar de El Hierro con 182 ha y otros como Frontera que cuentan con una superficie de casi 6 ha y unos 7.000 ejemplares diseminados \*\*. Respecto a la producción, ésta se sitúa en unas 507 toneladas a nivel regional.





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, de producción tardía.

**Higo Blanco.** Variedad de piel fina y delicada y color verde, con la carne color rosado, son de producción temprana y su sabor es muy apreciado por si intenso dulzor.

**Breva.** Higos de formas alargadas (cumplidas), de piel color púrpura y carne de color rojo débil y sin apenas 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 y 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.

#### COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE, entran anualmente entre higos y brevas locales unos 10.779 kg anuales de esta fruta, frente a los 17.322kg de higo fresco que viene del exterior

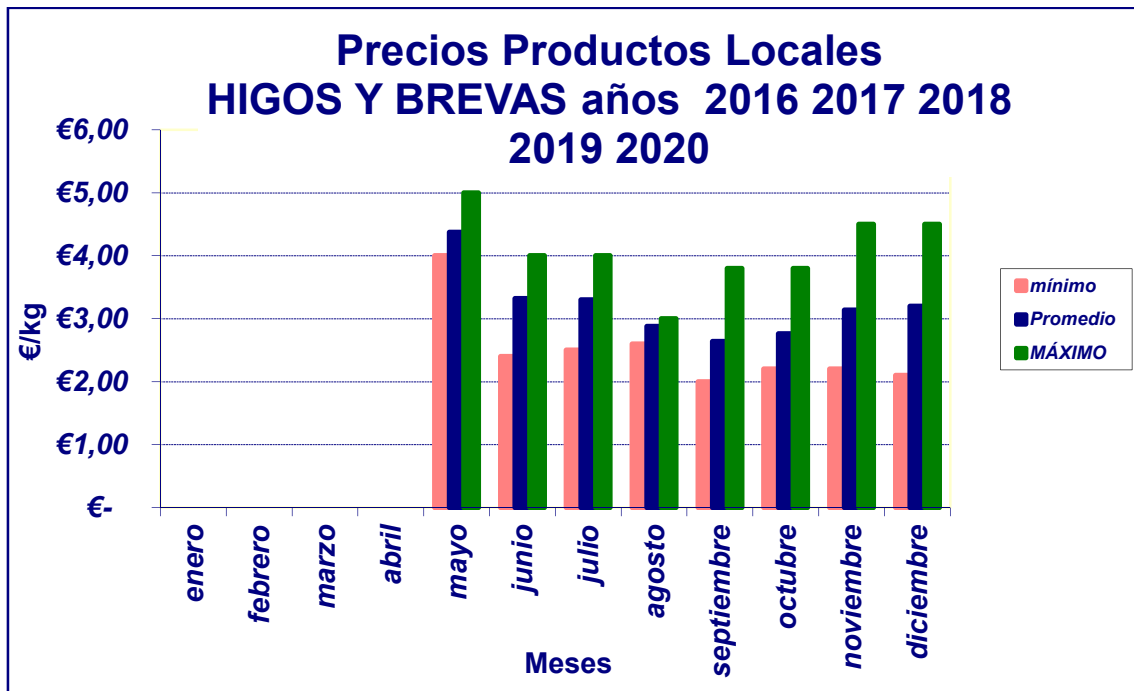
#### HIGOS DE LECHE

	Importancia Relativa de cada Producto	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
<b>SUMAS</b>		<b>17.322</b>	<b>61,6%</b>	<b>10.779</b>	<b>38,4%</b>	<b>28.101</b>
<b>HIGOS BLANCOS</b>	<b>4,5%</b>	<b>1.019</b>	<b>81,3%</b>	<b>235</b>	<b>18,7%</b>	<b>1.254</b>
<b>HIGO NEGRO</b>	<b>86,1%</b>	<b>14.236</b>	<b>58,8%</b>	<b>9.962</b>	<b>41,2%</b>	<b>24.198</b>
<b>BREVAS</b>	<b>9,4%</b>	<b>2.067</b>	<b>78,0%</b>	<b>582</b>	<b>22,0%</b>	<b>2.649</b>

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

#### PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

Respecto a los precios, éstos oscilan entre los 2,00 y 5,00 €/kg, 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. 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 Agricultura, Pesca y Alimentación, año 2019.

\*\* Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019.

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