



Higos picos (higos chumbos)

DESCRIPCIÓN

La chumbera es una planta vivaz, arbustiva, de porte rastrero, suculenta, con tallos planos foliáceos 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

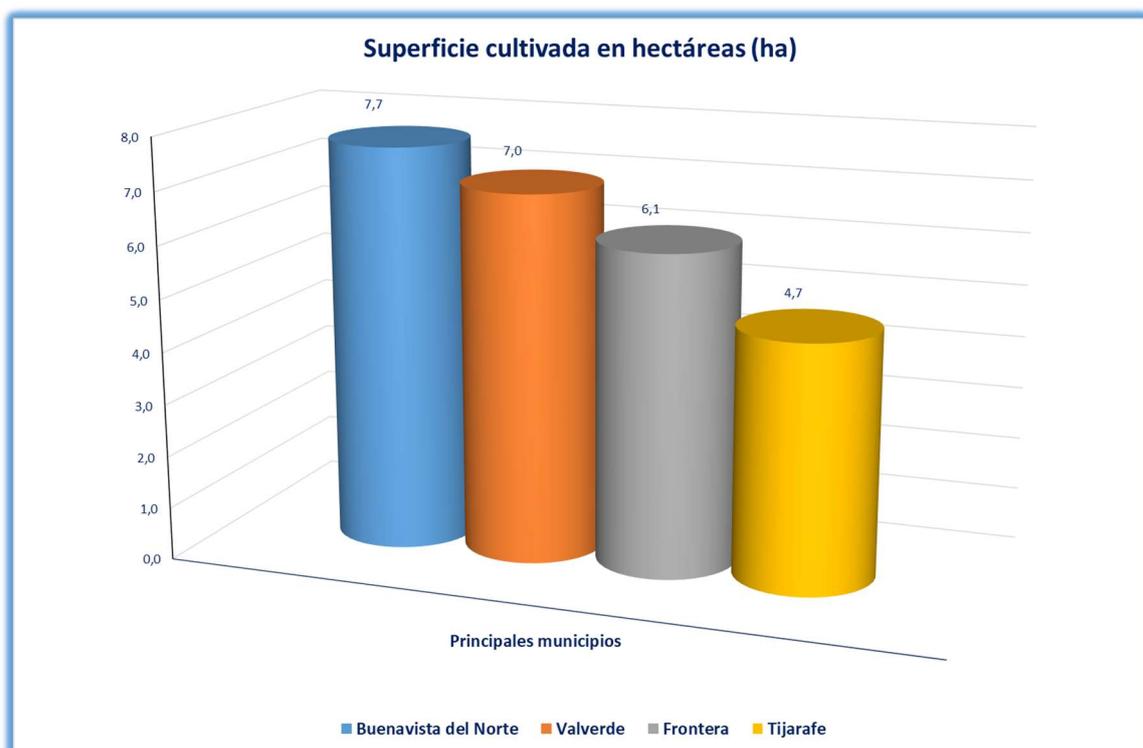
Fue introducida por marinos españoles en Europa y norte de África procedente de Centroamérica, su lugar de origen. Luego se extendió por todas las regiones secas de las zonas subtropicales y tropicales del planeta.

En España la explotación de la chumbera está muy extendida en las provincias de Las Palmas (81 ha), Santa Cruz de Tenerife (74 ha.) y la Región de Murcia (50 ha.)*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

La presencia de tunos es muy común en nuestras zonas próximas a la costa, ya que se ha asilvestrado con extrema facilidad, 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, en nuestras latitudes, crece de forma asilvestrada, aunque con ciertos cuidados culturales (abonado, riego, aclareos y poda), se podrían obtener cosechas más abundantes y más repartidas a lo largo el año, con lo que se conseguirían mejores precios.





En nuestra provincia destacan como municipios productores Buenavista del Norte (7,7 ha), Valverde (7,0 ha), Frontera (6,1 ha) y Tijarafe (4,7 ha)

Las variedades más comunes se engloban en**:

Higo Pico Blanco: Se trata de diferentes variedades que presentan sus palas o pencas alargadas, con frutos de piel color verde o amarillento, siendo su pulpa de color blanco-verdosa. Su sabor es excelente debido a su dulzor.

Higo Pico Amarillo o Colorado: Con pencas redondeadas, y fruto de piel verde-anaranjada con pulpa de color anaranjado intenso. Muy apreciados por su intenso sabor dulce y buena consistencia, por lo que 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 la 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 roja, con un sabor peculiar que recuerda a un jarabe

Higo Pico Indio: también es una variedad diferente, de palas pequeñas y color amarillento, con grandes y largas púas amarillas. Su fruto más bien pequeño y de un color rojo, con la pulpa también de color rojo pero muy intenso. Es el tuno típico de las zonas costeras y áridas del sur de las islas.

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE entran anualmente unas 100 toneladas de esta fruta, prácticamente todas de origen local.

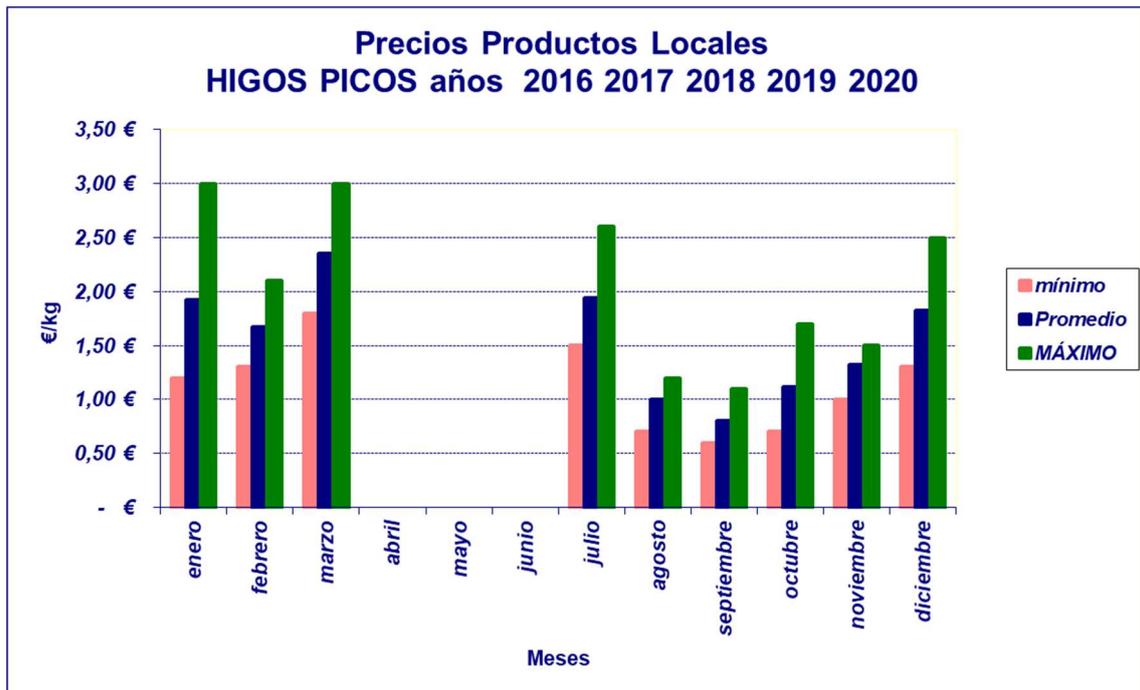
HIGO PICO

	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
HIGOS PICOS	888	0,9%	100.075	99,1%	100.963

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En cuanto a precios, éstos oscilan entre los 0,70 y los algo más de 3,50 €/kg, localizándose los mínimos en los meses de agosto a noviembre y los máximos al principio y fin de temporada, que dura de julio a marzo.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

Es una fruta rica en sales minerales, especialmente en calcio. El potasio, magnesio y sodio también están presentes en cantidades aceptables. Su contenido en vitamina C es apreciable y muy superior al de la sandía y las uvas. Para alargar su periodo 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 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