

**HOJAS DIVULGADORAS**

Núm. 23/24-76 HD

# EL CULTIVO DE LA HIGUERA BREVAL

FRANCISCO SALA MAGRANER  
Agente de Extensión Agraria



MINISTERIO DE AGRICULTURA

## **EL CULTIVO DE LA HIGUERA BREVAL**

La higuera (*Ficus carica* L.) es uno de los árboles, al igual que el algarrobo, el olivo y el almendro, clásicos, tradicionales, típicos de los secanos de los países mediterráneos. Su rusticidad y su fácil multiplicación hacen de la higuera un frutal muy apropiado para el cultivo extensivo. Siempre ha sido considerado como árbol que no requiere cuidado alguno una vez plantado y arraigado, limitándose el hombre a recoger de él los frutos cuando maduran, unos para consumo en fresco, otros para conservar en seco o para preparar, a partir de ellos, determinados tipos de postres muy utilizados en el ambiente rural.

### **IMPORTANCIA DEL CULTIVO**

Según el Anuario de Estadística Agraria 1974 de la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, en España existen en producción 27.214 ha. de superficie en plantación regular de higueras, de las cuales 26.247 son de secano y 967 de regadío. Además figuran 1.602.623 árboles diseminados. La producción total estimada es de 93.088 toneladas.

Las únicas higueras con cuidados culturales esmerados, en muchas comarcas, son las brevales, por el interés económico de su primera cosecha, la de brevas.

Suelen realizarse nuevas plantaciones en explotaciones de agricultores directos y personales; es un cultivo de tipo familiar debido, principalmente, a la recolección escalonada de las brevas y a su delicada comercialización. Esta Hoja Divulgadora está dedicada al cultivo de este tipo de higueras.

## CARACTERISTICAS BOTANICAS

Las higueras pertenecen a la familia de las moráceas; son árboles o arbustos de madera blanda, de hojas grandes, verdes y brillantes por el haz y grises y ásperas por el envés. Sus flores, unisexuadas, están distribuidas por la superficie interna de un receptáculo lobuloso abierto en un extremo (ojo); este receptáculo, tras la fecundación, se hincha y se vuelve carnoso, formando una masa rica en materias azucaradas: el conjunto es un fruto múltiple (sicono), la breva o el higo. Se conocen más de 750 especies, de todas las regiones cálidas, siendo la más conocida la higuera ordinaria (*Ficus carica* L.) originaria de Oriente. El denominado fruto de la higuera (infrutescencia) es blando, de gusto dulce, en cuyo interior, de color encarnado y blanco, se alojan lo que, aparentemente son semillas pequeñas, pero que en realidad son verdaderos frutos. Aparece cubierto exteriormente por una piel verdosa, negra o morada, según las diversas variedades.



Fig. 1.—En marzo ya se observan las brevas que inician su desarrollo en los extremos de los brotes del año anterior; debajo de ellas aún permanecen los últimos higos de la cosecha pasada, que no fueron recolectados por falta de madurez y/o valor comercial.



Fig. 2.—Fila de higueras en el extremo de un bancal, plantación muy frecuente.

## CLASES DE HIGUERAS

Originalmente era una especie monoica, es decir, que tenía sobre un mismo pie, separadas, flores de ambos sexos. Con el tiempo y debido a diversos factores de tipo biológico, ambientales y de cultivo se ha transformado en dioica con flores de cada sexo en plantas (pies) separadas.

Las higueras con flores masculinas se denominan cabrahi-gos o higueras machos y comunes o cultivadas a las que poseen flores femeninas.

Entre las variedades comestibles de las higueras comunes las hay que son autofértiles (las cultivadas en nuestro país) y otras que necesitan de fecundación (caprificación) para que sus frutos lleguen a madurar, como las de tipo Esmirna, cultivadas en Argelia.

La caprificación consiste en llevar sobre las higueras cultivadas ramitas fructíferas de los cabrahi-gos. Con los frutitos de estas ramitas fructíferas se transporta un pequeño himenóptero denominado blastófago (*Blastophaga sp.*), que introduciéndose en los higos efectúa la polinización y asegura la madurez de estas variedades que, sin esta práctica dejan caer los frutos prematuramente.

Otras higueras comunes o pies femeninos («autofértiles») dan frutos que llegan a alcanzar su madurez, caracterizada por sus perfectas condiciones para el consumo, sin haber sido oportunamente fecundados los óvulos de la flor, al igual que ocurre con granadas, uvas, y naranjas, sin pepita.

## VARIEDADES CULTIVADAS

Las higueras comunmente cultivadas se clasifican en dos grupos, según den una o dos clases de frutos al año:

- Higueras bíferas o reflorecientes, llamadas brevas, breveras o bacoreras, que dan frutos en junio-julio (brevas) y en agosto-septiembre-octubre (higos).
- Higueras comunes, propiamente dichas, que sólo dan una cosecha (higos) en agosto-septiembre.

1.º **Higueras breveras, brevas o bacoreras.**—Son las más apreciadas y las únicas cuyo cultivo se va extendiendo. En estos árboles, algunos higos cada año no llegan a madurar en otoño y se conservan durante el invierno para hacerlo en el verano siguiente. Las brevas tienen un alto valor comercial por su tamaño, superior al de los higos, su aspecto atractivo y por las fechas en que maduran, con fácil comercialización en fresco. Estos frutos se forman sobre madera vieja, del año anterior, en donde pasan el invierno como pequeños botones, situándose dos, tres o cuatro por ramo, pudiendo llegar hasta siete.

Estas higueras dan una segunda cosecha, la de higos, a partir de agosto. Estos frutos se forman sobre la brotación del mismo año. Los higos son del mismo color que las brevas pero de tamaño más pequeño. De sabor más dulce pero con



Fig. 3.—Brevas colares (fin de mayo, primeros de junio) iniciando su madurez; frutos en condiciones de ser untados con aceite para acelerar su madurez.

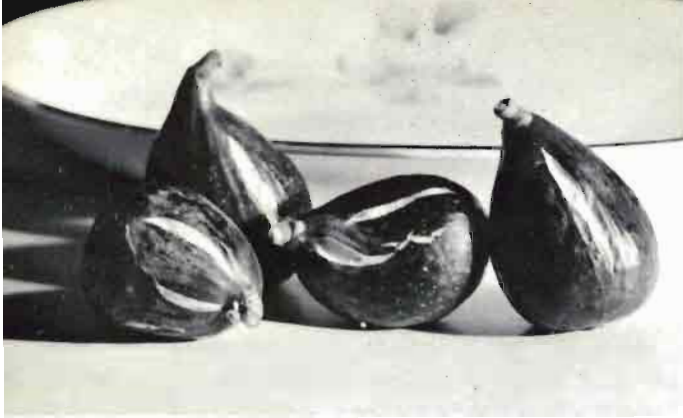


Fig. 4.—Brevas de la variedad Colar.

menor aroma. En el comercio en fresco tienen menor valor que las brevas.

Las variedades cultivadas en el sureste de España por orden de importancia son Colar, Goina y Ñoral.

*Colar.*—También se la denomina por los agricultores Negra y Florancha. Es la variedad más estimada por la calidad de sus brevas, y la única que en la actualidad se planta. Las brevas colares son de mayor tamaño que las otras dos, de color más negro, de forma más redonda, con más facilidad de rayado o agrietamiento de los frutos, característica comercial muy apreciada por el consumidor dada la vistosidad del fruto.

*Goina.*—Da brevas también negras pero con el «cuello» algo más colorado, de sabor muy parecido a las colares. Las goinas son más alargadas, de menor tamaño y peso. Tienen menos aguante («agarre») en el árbol y se caen, al madurar, con facilidad, si se retrasa algo la recolección. Según el vigor que tenga la higuera, las brevas salen más o menos aumentadas de tamaño pero conservando la misma forma algo alargada. Otro inconveniente es que se anieblan, se marchitan fácilmente



Fig. 5.—Brevas de la variedad Goina.

Fig. 6.—Brevas de la variedad Ñoral.



al comienzo de su desarrollo y aún después cuando van a empezar a madurar. Se conservan las higueras existentes pero no se plantan ya, por lo cual cada año hay menos brevas de esta variedad.

*Ñoral.*—Las Brevas son algo verdosas, tirando a blanco por fuera, de menos calidad que las anteriores por no tener su mismo sabor. Algo más temprana (maduran ocho o diez días antes). Prácticamente no se plantan ya, conservándose solamente las higueras existentes.

2.º **Higueras comunes.**—Son las que dan sólo higos, normalmente desde agosto hasta finales de octubre.

Entre las numerosas variedades existentes y cultivadas igualmente en el Sureste de España tenemos:

*Verdal.*—Da higos de color verde, de forma pendular, de gran calidad y con buen comercio; en el mercado se pagan mucho más que las otras variedades. Es de maduración tardía con fructificación que llega hasta noviembre momento en que



Fig. 7.—Higos (2.ª cosecha) de la higuera breval variedad Coral.

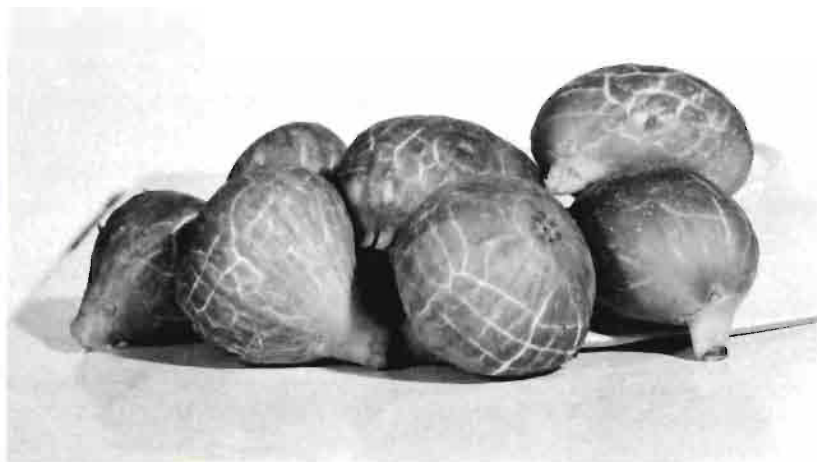


Fig. 8.—Higos (cosecha única) de la higuera de la variedad Verdal.

generalmente les empieza a faltar a los higos el calor suficiente para madurar. Esta higuera tiene algunas brevas en junio que no llegan a cuajar. Tiene el inconveniente esta variedad de que las lluvias de otoño estropean muchos frutos dando lugar a que se abran los mismos y que se agrién.

*Blanca.*—Los higos son de color blanco, de buen tamaño, muy apropiados para conservar en seco.

*Pellejo de toro o Pellejo duro.*—Dan frutos con piel dura; higos de color negro y maduración en septiembre-octubre.

## CLIMA Y SUELO

La higuera tolera bien las altas y las bajas temperaturas, vegetando con normalidad. Se encuentran higueras en comarcas o regiones muy variadas, de climas diversos. Sin embargo, el cultivo comercial de la higuera requiere unas condiciones climáticas específicas. Los frutos de mayor valor en el mercado son las brevas y éstas varían muchísimo de precio entre ser tempranas o tardías. Por otra parte, la humedad excesiva y las lluvias frecuentes perjudican enormemente la calidad de los frutos. Por ello el cultivo de la higuera, principalmente la brevera, sólo



reviste interés en zonas de clima benigno en invierno y caluroso en verano, con precipitaciones escasas, es decir, clima mediterráneo cálido y seco. Es uno de los árboles más resistentes a la sequía. Cuando ésta es intensa permanece en estado de reposo desarrollando pocas hojas y no dando frutos.

Es muy poco exigente en suelos (crece en los pedregosos y áridos), pero para dar cosecha de calidad los requiere con alto contenido en calcio y que no sean demasiado húmedos. Es árbol muy sensible a la podredumbre radicular.

## PLANTACION

Se reproduce por acodo y esqueje, enraizando fácilmente.

Su multiplicación es muy sencilla partiendo de estacas. Por ello, en la práctica, los agricultores no suelen comprar barbados a los viveros, sino que plantan directamente con estacas ramificadas que obtienen de sus mismos árboles, eligiendo las higueras mejores, de la variedad que desean reproducir. Es preferible sacar las estacas de ramas laterales ya que las centrales (chupo-

Fig. 9.—Dos higueras en la esquina («cornijal») de un bancal.



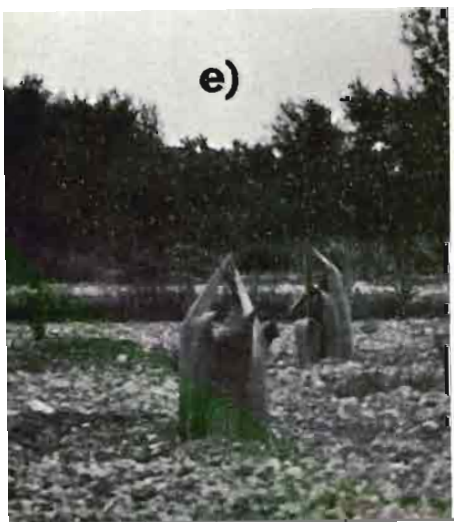
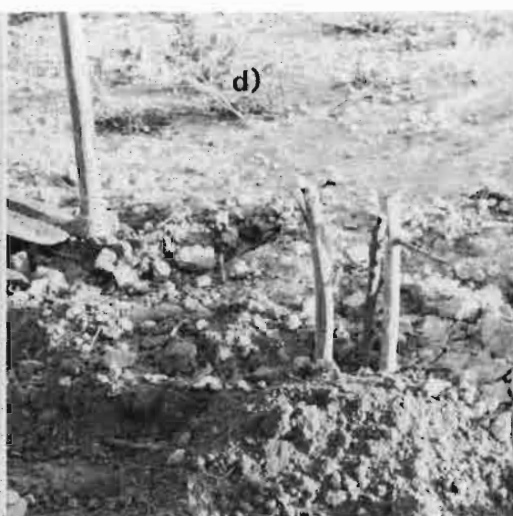


Fig. 10.—Cinco fases de la plantación de la higuera: a) estaca; b) colocación en el hoyo; c) enterrado; d) parte que dejan al exterior; y e) protección de la estaca recién plantada.

nes) originan higueras con excesivo vigor que perjudicaría la normal fructificación. Cuanto más grandes son las estacas empleadas, más rápidamente se desarrollarán las higueras y por tanto en menos tiempo se obtendrán producciones.

La época normal de plantación es durante todo el mes de enero. Los marcos empleados son muy variables. En cultivo extensivo, marco real de  $8 \times 8$  y actualmente, en cultivo intensivo con marcos de  $5 \times 5$  o aún más intensos si se ponen higueras sólo, ya que lo más frecuente es asociar este cultivo con almendros o granados. La tendencia actual es plantar espeso, con mayor número de árboles por unidad de superficie, con el fin de lograr mayores producciones unitarias, con más facilidad de recolección al ser los árboles más pequeños de copa. No obstante sigue habiendo muchos árboles en hileras, puestos en los márgenes de los bancales dedicados a otros cultivos, con portes elevados al estar en marcos anchos y beneficiarse de operaciones culturales que se prodigan a los cultivos básicos, tales como cítricos, almendros u hortícolas diversos.

La plantación se realiza en hoyos de forma rectangular de 1 m. de largo y 0,40 m. de ancho, con una profundidad de 0,50 m. Las estacas se colocan inclinadas o curvadas en forma de L, sobresaliendo de 15 a 20 cm. del terreno. Suele abrigarse con tierra la parte que asoma, colocando unas señales que indiquen donde están plantadas las higueras para reconocimiento fácil de los operarios que tengan que cultivar el terreno. También hay que rodear los troncos salientes de las plantas jóvenes con piteras, pajas, etc., a fin de evitar fríos, insolaciones, daños por animales, etc.

En bancales grandes es recomendable, por economía de la plantación, realizar la misma en surcos profundos abiertos con vertedera arrastrada por tractor, separados entre sí el marco previamente establecido. La práctica de plantar es idéntica que cuando se realiza en hoyos.

## **INJERTO Y PODA**

La práctica del injerto sólo puede tener algún interés para cambiar de variedad las higueras ya establecidas. Para ello en el

invierno se desmochan las higueras por encima de la cruz. En la primavera salen fuertes chupones que pueden ser injertados en junio de ese mismo año o del siguiente de yema, bien de escudete, bien con chapa o placa. El injerto es, no obstante, muy poco frecuente, ya que la higuera tiene un crecimiento tan rápido que mejor que cambiar de variedad por injerto es aconsejable volver a plantar con estacas la variedad que se desee.

Es una especie frutal que requiere pocas podas y aclareos.

Las higueras sueltas o «marginales» apenas si se podan. Solamente se le cortan las ramas secas o estropeadas.

En las plantaciones regulares o uniformes es aconsejable:

— Realizar limpieas periódicas (especie de aclareo de ramas), procurando siempre evitar que las higueras crezcan excesivamente y los frutos no se puedan recoger desde el suelo, sin necesidad de subir a los árboles. Para ello cortaremos en enero, con hacha, las ramas demasiado altas.

— Eliminar algunos «ojos» (yemas) en enero-febrero, práctica llamada «desñoar», para favorecer el engorde de las brevas situadas al final del tallo.

Las podas ligeras o nulas favorecen la producción de brevas de junio-julio, pero perjudica la cosecha de higos de otoño, pues hay una cierta incompatibilidad entre ambas producciones. Por ello las breveras no suelen cultivarse para higos frescos o para secar.

## FERTILIZACION Y RIEGOS

Las higueras no suelen abonarse directamente. Se benefician enormemente de los elementos nutritivos que se incorporan



Fig. 11.—Cultivo asociado de breveras y almendros en la comarca de Elche (Alicante), a marco de 5 × 5 metros para cada especie.

para fertilizar los cultivos asociados. El árbol agradece mucho el abonado nitrogenado en cuanto a su desarrollo vegetativo pero los frutos, aunque aumentan de tamaño, pierden calidad en lo referente a su sabor y conservación.

Como ha quedado ya indicado, la higuera tolera bien la sequía, antes bien le perjudican los excesos de humedad. Sin embargo es conveniente darle un riego en invierno en climas de inviernos secos y sólo si el año es muy seco volveremos a regar a primeros de marzo para favorecer el engorde de las brevas y en julio para mejorar el tamaño de los higos, de interés esta cosecha. No debe olvidarse que los riegos aumentan el calibre de la fruta pero perjudican su calidad. Cuanto más sequía padezca la higuera, dentro siempre de ciertos límites, más dulces serán los frutos.

La asociación granado-higuera no es aconsejable, precisamente porque los granados requieren riegos frecuentes en épocas que no conviene dárselos a la higuera. De asociar patatas a las higueras, es preferible emplear variedades tempranas para que el último riego se dé como máximo en abril-mayo. Es conveniente dejar un margen de tierra a cada lado de las higueras para evitar las humedades excesivas al regar las patatas.

La higuera tolera bastante bien la salinidad de las aguas, más que los cítricos y el almendro, pero algo menos que el granado. Se pueden emplear perfectamente aguas con 2 gramos de cloruro sódico por litro.

## **LABORES**

La higuera tiene una gran facilidad de enraizamiento como hemos dicho. Sus raíces se extienden por la capa arable del suelo, sin profundizar mucho. Por este motivo le perjudican las labores profundas, especialmente si no se le han dado con anterioridad, hasta el extremo que un pase de tractor con «topos» puede, incluso, poner en peligro la vida de los árboles. Sin embargo, una labor de vertedera o cultivadores sin profundizar mucho, al cortar algunas raíces, regenera a la higuera y la vigoriza.

Cuando se cultiva asociada a otras plantas, le son suficientes las labores propias que se dan a las mismas; si la higuera se



Fig. 12.—Rama y hojas de higuera afectadas por «caparreta» o «cochinilla» (*Ceroplastes rusci*).

cultiva sola daremos dos o tres labores superficiales al año: una a finales de invierno y una o dos en primavera. No labraremos a partir de mayo, porque retrasaríamos la recolección.

### DEFENSA FITOSANITARIA

Son pocas las plagas y enfermedades que afectan a este cultivo y ninguna de ellas reviste importancia económica grande, por el momento, principalmente en cuanto a la producción de brevas.

«Caparreta» o «Cochinilla».—La «Caparreta» (*Ceroplastes rusci* L.) es la plaga más frecuente, aunque está contrarrestada por parásitos que efectúan lucha biológica contra la misma. Son afectados los brotes, las hojas e, incluso los frutos, que se recubren de los caparazones de las hembras de esta cochinilla. Su presencia favorece el desarrollo de hongos causantes de «negrilla» sobre la melaza que segrega la cochinilla. Entre ambos debilitan a la higuera y la hacen propensa a ser invadida por «barrenillos».

La eficacia de los tratamientos depende mucho de su oportunidad. Hay que efectuarlos cuando la plaga se encuentra en estado de larva joven. Es difícil luchar contra ella cuando las hembras o los huevos están recubiertos con el caparazón propio de esta especie.

Los productos a emplear son Malatión y el carbaril (Sevín) y las fechas apropiadas son las de mayo para controlar la primera generación y julio, después de la recolección de las brevas y antes de madurar los higos, contra la segunda generación.

*Mosca del higo*.—Las larvas del díptero (*Lonchaea aristella* Beck) se desarrollan exclusivamente sobre los frutos de las higueras silvestres o cultivadas, depreciándolos para el consumo

humano. Las brevas no son afectadas por esta plaga porque se recolectan antes de su aparición. Se combate utilizando mosqueros con cebo o tratando con proteínas hidrolizables y Malatión o Fentión (Lebaycid) para controlar su aparición.

*Barrenillo.*—Existe un tipo de barrenillo, el *Hypoborus ficus*, específico de la higuera. Su ataque sólo reviste importancia cuando las higueras no están bien cuidadas, encontrándose debilitadas y con falta de vigor o por tener ramas quebradas que no han sido eliminadas. En condiciones normales de cultivo, con árboles fuertes y vigorosos, la plaga no suele presentarse.

*Podredumbres radiculares.*—La higuera es sensible a los ataques de hongos de raíz *Rosellinia* y *Armillaria*, pero su aparición no es frecuente cuando se cultiva en suelos apropiados poco húmedos.

*Virosis.*—La higuera es afectada por el virus del mosaico; sólo es posible controlarlo seleccionando las estacas de multiplicación, sacándolas exclusivamente de árboles sanos.

Finalmente queremos recomendar ciertas precauciones en los tratamientos. La higuera es sensible a numerosos pesticidas tolerados por otros frutales y que para este cultivo resultan fitotóxicos, ocasionando quemaduras a las hojas. Se recomienda probar los productos antes de utilizarlos de una manera general en el cultivo.

## **PRACTICA PARA ACELERAR LA MADURACION DE LOS FRUTOS**

En el cultivo de la higuera, como en otros muchos, es importante adelantar simplemente por unos días la maduración de los frutos, asegurando la mejor o la posible comercialización de determinadas cantidades de los mismos. Así ocurre con las brevas «primerizas» que al llegar como novedad al mercado obtienen altas cotizaciones y con algunas variedades de higos tardíos de otoño, que, de no adelantarlos, no llegarían a madurar a causa de los fríos. Para ello pueden usarse procedimientos inspirados en los efectos aceleradores de diferentes causas mecánicas, como el atravesar con una aguja o espina el pedúnculo de los frutos o la introducción de una gotita de aceite

por el «ojo» (ostiolo) de los mismos, provocando una maduración anticipada si se aplican debidamente.

Queremos entrar un poco en el detalle de la práctica utilizada para adelantar la recolección de las brevas, aceptada y generalizada entre unos agricultores, discutida y censurada por otros.

Cuando las brevas han iniciado ya su madurez, habiendo virado hacia rojo el color interior, lo cual se aprecia observando a través del «ojo» (ostiolo) o partiendo alguna breva y comprobando si los gránulos interiores han tomado tal tono, es cuando los frutos están en condiciones de ser «untados». Hacerlo antes estropearía las brevas, cayéndose sin llegar a madurar. Tampoco conviene retrasarlo porque normalmente ya hará mucho calor y los frutos se reblandecerían y perderían calidad. Las fechas para realizar esta operación son, normalmente, entre el 12 y el 24 de junio (San Juan) en el Sureste de la Península. Consiste en poner una pequeña gota de aceite de oliva en el «ojo» de la breva utilizando para ello un tubito de los corrientemente usados como envase de medicamentos que se llena con aceite y se tapa con algodón. Tocando con el algodón el ojo de la breva es suficiente. Otros emplean cañas cortadas por un nudo, rellenan el hueco con aceite y tapan con algodón, el cual se va humedeciendo por el movimiento que se da a la misma para ir tocando los frutos. Suponemos que la utilización de alguna hormona permitiría también obtener un avance en la maduración igual o superior al logrado con el sistema de untar con aceite el «ojo» de las brevas.



Fig. 13.—Recolección, clasificación y envasado de brevas en el propio campo.



Fig. 14.—Fruto abierto para comprobar si está o no en condiciones de ser untado para acelerar la maduración.



Fig. 15.—Flor de la breva, ojo u ostiolo, donde se deposita la gota de aceite para forzar la maduración.



Fig. 16.—Detalle del ostiolo o flor de la breva.



Fig. 17.—Brevas al practicar el untado (derecha) y siete días después con la maduración forzada (izquierda).



Esta práctica se debe efectuar en dos veces por lo menos, ya que no es conveniente untar más del 25 por 100 de las brevas de una vez porque la higuera se resentiría por el fuerte «tirón» que le supondría al árbol la maduración de todos los frutos al mismo tiempo. Cuando estas primeras brevas ya han madurado y se han recolectado, se «untan» otro 25 por 100 más. Normalmente con esta segunda vez será suficiente porque el calor ya madurará los frutos restantes con rapidez suficiente, a partir de entonces. El momento del día para efectuarlo parece indiferente. Normalmente se aprovechan horas «muertas» en las faenas normales de los agricultores para realizar esta operación.

De siete a diez días después de practicada la operación anterior maduran las brevas, consiguiendo adelantar una semana su recolección y poder hacer ésta más fácil y económica al tener cada higuera muchos frutos en condiciones de recoger. Se disminuye así el número de aclareos («cogidas» que se dan esperando la maduración normal de las brevas para recolectarlas).

Sin duda hay una pérdida de calidad con el forzado, especialmente en la zona donde se «untó» y penetró el aceite (2-3 centímetros), pero tales brevas son suficientemente aptas para el consumo si la práctica se efectuó debidamente.

## **RECOLECCION**

El calor y el sol colorean las brevas; el rocío matutino las agrieta, las abre, dándoles el aspecto típico y atractivo del fruto maduro.

Las lluvias suelen estropear muchos frutos cuando se producen en época de recolección.

Deben cogerse las brevas «en su momento» y para ello es conveniente escalonar mucho la recolección, de tal manera que cada dos o tres días se haga una «cogida». Se realiza esta operación, normalmente, por las mañanas, una vez desaparecido el rocío, para ser envasadas inmediatamente y poderlas presentar al día siguiente en los mercados. Para consumo local es muy apropiada la recogida de tarde.

## RENDIMIENTOS

Como en todas las actividades agrarias, las producciones que se obtienen de las higueras dependen de una serie de factores distintos, entre otros las condiciones climáticas del año y la forma de realizar las operaciones culturales. Citaremos algunos rendimientos obtenidos con el cultivo normal de este frutal por agricultores directos y personales que son generalmente los que le dedican los cuidados necesarios a la higuera, muy distintos, como es lógico, a los obtenidos por el simple aprovechamiento de los frutos que dan las higueras silvestres, plantadas aisladamente y sin cultivo alguno.

A los tres o cuatro años de la plantación entran los árboles en producción dando cada uno entre 4 y 8 kg. de brevas y entre 8 y 12 kg. de higos verdes; generalmente las primeras aprovechables en su totalidad y los segundos en un 50 por 100.

Entre los diez y quince años entra la plantación en plena producción que se mantendrá durante un largo período, cincuenta o sesenta años. Los árboles adultos dan producciones que oscilan, en años normales, entre 40 y 100 kg. de brevas y de 60 a 150 kg. de higos verdes.

Las higueras que no dan brevas producen mayor cantidad de higos, considerándose producciones normales entre 150 y 200 kg. por árbol grande, no todos ellos aprovechables generalmente para el consumo humano. De producirse lluvias de mediados de agosto en adelante se estropean mucho los higos; se abren y se agrían.

Fig. 18.—Caja normalizada («cereto») utilizado para la comercialización de las brevas.



El rendimiento de higos frescos e higos secos está en la relación 5 a 1.

Un hombre suele coger alrededor de 300 kg. de brevas en una mañana de trabajo.

Un hombre auxiliado por un niño recoge unos 300 kg. de higos por día.

## **COMERCIALIZACION**

El envasado de las brevas es efectuado por mujeres en el propio campo, al mismo tiempo que se realiza la recolección. Es fruta delicada y perecedera que se debe tratar con sumo cuidado para no estropear su presentación.

Los ceretos o cajas normales utilizados llevan 2 capas o tongadas de brevas, de la misma calidad la de abajo que la de arriba cuando son de categoría Extra y que va «careada» con frutos de mejor presencia arriba que abajo en las categorías I y II. También en estas categorías es frecuente poner la variedad Goína abajo y encima la Colar.

En el fondo de las cajas y entre las dos capas o tongadas de brevas se colocan pámpanos (hojas de higuera) u hojas de caña común. El cereto tiene un peso bruto de 7 a 10 kg. y contiene de 6 a 8 kg. de brevas.

Los mercados de Madrid, Barcelona, Valencia y Zaragoza son los mayores consumidores de esta mercancía, entre los nacionales, existiendo exportación esporádica a Francia e Inglaterra.

Las posibilidades comerciales son importantes ya que la demanda de brevas, actualmente y parece que en un próximo futuro, siempre ha resultado muy superior a la oferta.

### **PUBLICACIONES DE EXTENSION AGRARIA**

**Bravo Murillo, 101. Madrid-20.**

Se autoriza la reproducción **íntegra** de esta publicación mencionando su origen: «Hojas Divulgadoras del Ministerio de Agricultura».

I.S.B.N. 84-341-0107-6 - Depósito legal: M. 34.050-1976 (20.000 ejemplares).  
Neografis, S. L. - Santiago Estévez, 8 - Madrid-19