UNA TRADICIÓN CENTENARIA QUE REGRESA A FRAGA

Verónica Alíns (izquierda) junto a Nuria Izquierdo, una de las productoras de higo de Fraga. AYUNTAMIENTO DE FRAGA

Los productores de fruta de la zona de Fraga han encontrado en el cultivo del higo una forma de diversificar su actividad, recuperando así una actividad perdida hace décadas

A más de un millón de kilos se prevé que llegue la cosecha de higos que los cerca de 30 operadores cultivan en alrededor de 120 hectáreas de la zona de Fraga, una de las comarcas líderes en el cultivo de fruta de hueso en Aragón.

Esta cifra supone un incremento de un 30% con respecto a la cosecha de 2024, que alcanzó los 770.000 kilos.

Este nuevo cultivo supone una alternativa que permite a los agricultores diversificar sus producciones tradicionales, pero no se trata de ninguna novedad: «Los higos de Fraga eran muy reconocidos en las primeras décadas del siglo pasado, cuando el paso de la carretera nacional por el medio del pueblo, y la gente los compraba directamente a los productores», recuerda la concejala de Agricultura del Ayuntamiento de Fraga, Verónica Alíns.

Y es que el Consistorio fragatino ha tenido un papel muy relevante en el impulso de este cultivo: «Hemos colaborado para unificar a todos los eslabones de la cadena, como productores, proveedores... y para impulsar la promoción de 'Higos de Fraga', una marca casi centenaria, ya que se creó en 1928, se renovó en 1948 y alcanzó un gran reconocimiento, hasta el punto de que ya en ese momento no solo se vendía en Fraga y en España, sino que llegó a salir a Europa, y desapareció en 1958 con el cambio de variedades de cultivo en esta zona», prosigue Alíns.

Si bien en el siglo pasado estos higos fragatinos se consumían principalmente secos, en 2025 lo que se ha recuperado es el fruto y la recolección y envasado tradicionales, «pero todavía no el secado», apunta la concejala.

Se prevé que el destino de esta producción sean todos los canales de venta, ya sea la gran distribución no solo dentro de España, sino también en Europa, así como las tiendas gourmet, más de proximidad y «siempre bajo la marca 'Higos de Fraga'», incide Alíns.

LA PRODUCCIÓN DE HIGO DE FRAGA HA EXPERIMENTADO UN CRECIMIENTO DE UN 30% PARA ALCANZAR EL MILLÓN DE KILOS

Figura de calidad

Si bien los agricultores que cultivan estos higos para ser comercializados bajo la marca 'Higos de Fraga' están ya sometidos a un pliego de condiciones que establece las características de esos frutos, así como la manera de cultivarlos, los impulsores de la marca «no descartan» –aunque por el momento «no está sobre la mesa»– la creación de una figura de calidad certificada como pudiera ser una Indicación Geográfica Protegida o una Denominación de Origen Protegida. «Se trata de procesos largos que requieren no solo del impulso de los operadores, sino también de la aprobación tanto del Gobierno autonómico, como del Ministerio de Agricultura y, posteriormente, de la Unión Europea», enumera Verónica Alíns.

Saludable y apreciado

Los higos contienen una gran cantidad de fibra, antioxidantes, vitaminas y minerales. Su fibra es especialmente destacada, pues favorece la digestión, alivia el estreñimiento y promueve la salud intestinal.

A pesar de su sabor dulce, los higos tienen un índice glucémico bajo, lo que significa que pueden ser consumidos con moderación por personas con diabetes. Su contenido en potasio ayuda a regular la presión arterial, lo que contribuye a la salud cardiovascular, y los antioxidantes que contienen protegen las células del cuerpo contra el daño causado por los radicales libres, reduciendo así el riesgo de padecer enfermedades crónicas.

El higo es un ingrediente que ha ganado popularidad en la alta gastronomía gracias a sus versatilidades y propiedades organolépticas.

Esta fruta está tradicionalmente ligada a la cocina mediterránea, pero en los últimos años ha ganado terreno en la gastronomía de vanguardia, siendo incorporado de manera innovadora por chefs de renombre en diversos menús de restaurantes de prestigio. Su sabor dulce y suave, junto con su textura jugosa y su piel fina, lo hacen un ingrediente muy versátil tanto en platos salados como dulces.

Además, el higo es uno de los mejores ejemplos de producto que responde a una demanda cada vez más creciente por parte de los consumidores, la de valorizar y adquirir productos locales y de temporada.

ALEJANDRO ROYO