



Exquisitos bombones de higos con cierto toque ecológico

LA FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD HA RECONOCIDO EL TRABAJO DE UNA PEQUEÑA EMPRESA CÁCEREÑA QUE, ENTRE OTRAS MEDIDAS, NO EMPLEA ABONOS QUÍMICOS EN SUS HIGUERAS

Clara Navío
Madrid

Una buena, incluso sabrosa, combinación entre lo tradicional y lo novedoso, puede dar como resultado un premio. Si ese reconocimiento se otorga como compensación a mucho trabajo, ilusión y ganas, el círculo se cierra con alegría.

Dicha combinación ha dado como resultado los bombones de higos que produce Ecoficus, y el premio recibido es el de Alimentación ecológica y biodiversidad 2008, que organiza la fundación Biodiversidad.

Ecoficus es una empresa familiar extremeña propiedad del matrimonio formado por Juan Jesús Collado y Juana Gutiérrez, dueños de una explotación agrícola en Almoharín, Cáceres, de 37 hectáreas, donde viven 3.000 ejemplares de higueras. «La diferencia respecto a otras zonas es que nuestras higueras, traídas de

Oriente por árabes o judíos, pertenecen a una variedad llamada "calabacita de Almoharín", que sólo se da aquí. Los higos tienen unas características que los hacen muy especiales: piel muy fina, pepita muy pequeña y sabor muy dulce», explican los propietarios.

En Almoharín «el cultivo de la higuera se ha realizado desde siempre de manera muy cuidadosa, que ha resultado estar bastante de acuerdo con la normativa de la agricultura ecológica. Por eso, hace diez años decidimos dar de alta nuestros culti-

Su producción alcanza los 40.000 kilos y han ampliado su mercado a países como Alemania, Francia o Estados Unidos

Las higueras, traídas de Oriente, pertenecen a una variedad llamada Calabacita de Almoharín, que sólo se da en la zona

vos en el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Extremadura». El cultivo ecológico, ya se sabe, excluye abonos con nitrógeno y fósforo, que dan frutos más grandes, pero con muchísimo menos sabor. La recolección se sigue haciendo a mano y uno a uno. Después, los higos se almacenan en cámaras, se escaldan para eliminar bacterias y son ultracongelados hasta el momento de su envasado.

Con ellos se elaboran pan de higos o bombones. «Empezamos hace tres años porque queríamos lanzar un producto gourmet total con algo tradicional y que estaba empezando a perder mercado. Optamos por rellenarlos de praliné de almendra y bañarlos en chocolate belga, por supuesto, también ecológico y de comercio justo, y vimos con satisfacción que a la gente le gustaba mucho», Jesús Collado.

Es verdad que «al principio lo del chocolate resultó un poco más delicado de lo que pensábamos. Por eso mi mujer y mi hijo mayor asistieron a unos cursos sobre chocolate en Barcelona y en Bélgica. Además adaptamos nuestro obrador, para que esté en unas condiciones de climatización idóneas todo el año».

El resultado es el esperado cuando se trabaja mucho, se innova y se invierte «ha sido un esfuerzo económico grandísimo, porque aquí hay poco tejido industrial y todo lo teníamos que traer de lejos».

Cada año su producción alcanza los 40.000 kilos, y han abierto su mercado a Alemania, Reino Unido, Francia y Estados Unidos.