

Recuperación sostenible de la producción de higos en Mallorca

Texto: Plumed Lucas / Fotografías: Flor de Figa

Recuperar la producción tradicional de higos en seco en Mallorca, hacerlo bajo prácticas y certificación de producción ecológica y comercializar la fruta en un radio inferior a 50 km. Este es el proyecto de Flor de Figa, una iniciativa que surgió en 2021 y que, poco a poco, empieza a cosechar sus frutos. En 2024 obtuvo su primera cosecha importante y en 2025 han comenzado a ampliar la superficie de higueras. Por ello, sus fundadores ya piensan en crear una pequeña cooperativa para integrar a los socios de la producción tradicional de higos.

“La isla de Mallorca contaba hace seis décadas con unas 70.000 hectáreas de higueras; hoy no llegarán ni a 300”, afirma Ponç Cloquell, un financiero retirado que ayuda a sus hijos Joan (ingeniero agrónomo) y Miquel Angel (ingeniero de edificación) a poner en marcha el proyecto Flor de Figa. Cloquell es hijo y nieto de agricultores. De las 60 hectáreas que llegó a tener la finca familiar, ubicada en Algaida (en el centro de la isla de Mallorca), heredó diez que ha trabajado durante años. “Entonces los higos se secaban o fermentaban, y se utilizaban (solo) como comida para los cerdos”, añade. Aunque profesionalmente se dedicó al mundo de las finanzas, siempre se ha mantenido vinculado con el campo: “Nuestro trabajo de la mañana sirve para mantener la actividad agraria de la tarde”, señala, e ilustra de modo concluyente: “Mientras mis amigos se iban por las tardes a jugar al golf, yo me venía a darle de comer a los cerdos”.

Durante muchos años su actividad agraria se centró en esa producción de cerdos autóctonos, de raza faixat, en extensivo. Y hace quince decidió reducir la cabaña ganadera y apostar por almendros, plantando tres hectáreas. Sin embargo, los resultados no fueron los esperados, ya que en las fincas, que son de seco, con producciones de almendra inferiores a las que se obtienen en regadío, los rendimientos y precios no fueron buenos. Así que en 2021, él y sus hijos Joan y Miquel Angel decidieron incorporar un cultivo diferente pero tradicional en la isla: las higueras.

De este modo, a las tres hectáreas de almendro, y a las otras tres de bosque bajo mediterráneo (de garriga), decidieron sumar tres más plantadas de higueras.

FLOR DE FIGA

“La higuera es un árbol que ha sido maltratado y despreciado” opina Ponç Cloquell. A pesar de que buscaron variedades autóctonas, finalmente tuvieron que optar por plántulas procedentes de viveros de Valencia, ya que en Mallorca no encontraron lo que buscaban. Según explica, la higuera (*Ficus carica*), que genera cada año muchas ramas jóvenes, ya es productiva a los tres años de su plantación, y da dos tipos de frutos: las brevas, que se dan a finales de junio en ramas del año anterior, y los higos, propios de las ramas nuevas y más tardíos, ya que se pueden consumir a partir de mediados de agosto. “No hay ningún cultivo que dé tanto rendimiento como las higueras, porque a los diez años, una hectárea puede producir unos 6.000 kilos de higos”, asegura Cloquell. Pero más allá de la rentabilidad económica, Flor de Figa también busca la sostenibilidad ambiental, y por ello, desde el principio, apostaron por realizar la producción en ecológico ya que, por su rusticidad y al ser en seco “no hay mucha diferencia de trabajar en agricultura convencional”, explica.

La recolección de las brevas y los higos se realiza manualmente, y para que la fruta, que es bastante delicada, no sufra demasiadas manipulaciones, en Flor de Figa va directamente del árbol a la caja de cartón donde se comercializa: “Así nos garantizamos de que llega perfecta al consumidor, además de que los establecimientos donde se venden apenas tienen mermas”, añade. Aparte de los higos en fresco, Flor de Figa también ofrece higos secos. Para ello han construido un pequeño obrador de 12 m² donde han instalado unos secaderos eléctricos que permiten



Flor de Figa ha apostado por recuperar el cultivo de higos en Mallorca



deshidratar el producto en tres días. Y otro producto más es la confitura de higos, que transforman en un obrador colaborativo de la Asociación de la Producción Agraria Ecológica de Mallorca, [APAEMA](#). Todos los productos –los higos en fresco (que van en cajas de medio kilo o de un kilo), los secos y las confituras– se pueden encontrar en establecimientos de productos ecológicos ubicados en el centro de la isla de Mallorca: “Aquí, a partir de 50 kilómetros ya nos parece lejos”, se ríe Cloquell.

FUTURA COOPERATIVA

Junto a la sostenibilidad económica y ambiental, los promotores de Flor de Figa también se han marcado como objetivo apostar por la sostenibilidad social. Así, pretenden recuperar, poco a poco, pequeñas fincas de labor, plantar higueras e incorporarlas al proyecto junto a sus dueños. En 2025 ya han plantado tres hectáreas más y están pensando en crear una cooperativa que integre a quienes se vayan sumando a la iniciativa.

Precisamente, esta visión de cooperación fue lo que el Leader Mallorca Rural consideró como uno de los puntos más positivos de Flor de Figa, lo que les llevó a recibir el premio de emprendimiento [Rural'Up Mallorca 2023](#) en la categoría de relevo generacional. “Estamos haciendo promoción en ferias, no sólo de los higos, sino también del propio proyecto”, apunta Cloquell, quien concluye remarcando la necesidad de recuperar la agricultura y la producción agroalimentaria de Mallorca, de manera que se puedan mantener las fincas agrarias que quedan sin urbanizar; y la de diversificar la economía, que en las últimas décadas se ha volcado en el turismo. ■

Confitura de higos de su pequeño obrador, que venden en establecimientos ecológicos de Mallorca

