

# El cultivo intensivo de algarrobos gana adeptos



Algarrobos jóvenes en una plantación experimental e intensiva (3-4 metros en hilera, 6-7 de 'calle') en Bugarra. / LP

Las crisis de otras producciones y el mejor precio de la garrofa reaniman el interés por un árbol condenado las últimas décadas a ser marginal

VICENTE LLADRÓ VALENCIA. Lunes, 15 abril 2019, 01:47

Si un agricultor le dice mañana a otro: «**Voy a plantar algarrobos**», lo más fácil es que el compañero se eche a reír y le conteste algo así: «Pero **¿qué dices, te has vuelto loco?**, ¿arrancaste los algarrobos para poner naranjos y ahora quieres plantarlos de nuevo?; ¿que vas a montar una cuadra de caballos?»

Y sin embargo es una alternativa que cobra fuerza y gana adeptos. No es ninguna locura. Pero se trata de un concepto muy distinto. No es cuestión de poner algarrobos como se hacía antiguamente, cuando se extendió el concepto de que **«el abuelo los planta, el hijo los cría y el nieto comienza a coger las algarrobas»**.

Eso era antaño, cuando los algarrobos se limitaban a los campos de secano (los de regadío se destinaban a cosas más productivas y de mayor demanda general) y tenían por destino principal surtir de alimento a las caballerías, que componían entonces la fuerza motriz para el transporte y el trabajo de la tierra. Hoy hablamos de algo muy distinto, porque también ha cambiado el panorama.

### **Al apreciado garrofín se suma la demanda de derivados de la pulpa para dietas más sanas**

Cuenta Enrique Pérez, de la empresa familiar 'Pedro Pérez', procesadora industrial de algarrobos ubicada en **Bugarra**, que hay una demanda creciente de productos derivados de estos frutos típicos de las áreas mediterráneas españolas. Mientras tanto, **la producción**, arrinconada por los bajos precios desde décadas atrás, **ha ido quedando marginada a lugares sin mejor opción de cultivo o de desarrollo urbanizador**. Muchas veces todo lo que queda o puede verse por la geografía valenciana son algarrobos raquíuticos relegados en pedregales olvidados, sin labrar, sin podar, sin cuidados de nadie que tenga más interés por ellos que acudir en agosto-septiembre a recoger unos cuantos capazos de algarrobos para venderlas en algún almacén de la zona.

En cambio, **el panorama ha empezado a cambiar** y Enrique Pérez asegura que no es algo esporádico o casual, sino que va a continuar, porque hay elementos sólidos que apoyan claramente una **tendencia alcista**.

En las dos últimas campañas, las algarrobos se han pagado bastante mejor que en años anteriores. Ahora mismo, según la cotización oficial de la Conselleria de Agricultura, **están a entre 42 y 45 céntimos el kilo**, y son precios para el producto ordinario, de las variedades convencionales. **Porque la algarroba de las mejores variedades**, las que están siendo rescatadas por tener mayor rendimiento de garrofín (la semilla), **se está pagando entre 65 y 70 céntimos**, asegura Pérez.

Tradicionalmente se plantaban variedades que daban mayor rendimiento de pulpa, porque el interés estaba en conseguir más alimento para los animales. Cuando decayó este planteamiento, la pulpa pasó a valer en función de su rendimiento nutricional en comparación con la soja o los cereales, como materia prima para piensos industriales. **Un valor residual que sólo tiene una parte de premio especial: el garrofín vale mucho más porque es fuente de diversos derivados para las industrias alimentarias y farmacéuticas.** La 'goma' de garrofín es el aditivo natural E-410, muy utilizado como espesante y gelificante.

El inconveniente es que el garrofín suele representar, en las variedades de algarrobas más abundantes, una media de sólo el 10% del peso total del fruto. Así pues, producir variedades con rendimiento superior de semillas (el 12%-14%) es muy importante para mejorar precios y rentabilidad.

Pero al mismo tiempo se está dando un proceso de reapreciación de la pulpa (el 86%-90% del peso) en paralelo al desarrollo de derivados y su consonancia con la demanda social en países avanzados por una alimentación más sana y natural.

**La pulpa ya no se destina sólo al uso residual o alternativo de los piensos para animales.** Las industrias procesadoras obtienen de ella harinas, siropes y diversos extractos que están teniendo cada vez mayor diversificación de usos. **Uno de los más conocidos es el de sustituto del cacao para chocolates sin cafeína, pero la lista de destinos no para de crecer: productos para celíacos, panadería y repostería, artículos veganos, industria nutracéutica y farmacopea...** A sus componentes se les asignan virtudes favorables para diabéticos, para prevenir el cáncer, proteger el hígado o reforzar el papel antioxidante de una alimentación sana y responsable.

De manera que todo ello anima el resurgimiento del cultivo del algarrobo, pero ya no en secanos marginales, sino en plantaciones bien estructuradas, como si fuera cualquier otro árbol frutal, en marcos mucho más intensivos que antaño (**al estilo de lo que se viene haciendo en almendros y olivos**), con mejores variedades y desde luego con disponibilidad de agua para riegos de apoyo (no más allá de 1.000 metros cúbicos por hectárea y año).

El grupo EIG (Empresas Innovadoras de la Garrofa), en la que está encuadrada 'Pedro Pérez' junto a otras 16 firmas industriales del sector, impulsa trabajos de selección de variedades, como Duraió, Ariana, Turís, SDC o EIG 13P, destinadas a nuevas plantaciones bien diseñadas y mecanizadas (incluida la recolección), con un crecimiento rápido del arbolado y pronta entrada en producción (equivalente a los naranjos), una productividad de entre 15.000 y 20.000 kilos por hectárea y una rentabilidad que prometen asegurada, basándose en la sensible mejoría de los precios, apoyados en una demanda al alza, y unos costes del cultivo muy contenidos.

De forma que, tal como están las cosas con la crisis cítrica y la falta de alternativas claras, no es de extrañar que florezcan de nuevo algarrobos modernos en sitios donde desaparecieron años atrás.

<https://www.lasprovincias.es/economia/cultivo-intensivo-algarrobos-20190415235305-ntvo.html>