

El algarrobo en el siglo XXI

La producción de algarrobas crece en las islas mientras se diversifica la cantidad de productos alimentarios para los que se usa este fruto, durante décadas rechazado por su relación con los años de miseria de la guerra y la posguerra

[cristina amanda tur](#) ibiza - @territoriocat 16.12.2018 | 05:30



Un poni come algarrobas en Sant Jordi. **cat**

Forma parte de la tríada arbórea del paisaje agrícola de las islas conectado a una economía de subsistencia de la población rural y que ha sobrevivido a los siglos convertida en una escena de postal. Si almendros, higueras o algarrobos desaparecieran de los campos pitiusos mientras estamos fuera de la isla, al regresar, no tardaríamos en notar su ausencia. Y el algarrobo, de los tres, es tal vez el que cuenta una historia más peculiar, una relación de amor y odio, de dependencia y olvido, a través de los tiempos y de las guerras.

Más que ningún otro producto del campo ibicenco, su fruto, las algarrobas, formó parte esencial de una economía de supervivencia en tiempos de necesidad y no hubo niño durante la Guerra Civil y la posguerra que no conociera las farinetes de garrova. Un alimento destinado especialmente a la alimentación de caballos y ganado pasó a ser, por exigencias de la fatalidad, parte esencial de la dieta humana. Y si, durante décadas, la algarroba, por necesaria, fue un producto apreciado y bien pagado, que incluso fue el asunto de un crimen conocido precisamente como el crimen de las algarrobas, superada la carestía de alimentos se convirtió en un producto de tercera, aquello que nadie quería porque a todos recordaba años de penurias.

De la pulpa dulce de la algarroba se fabricaba ya alcohol en el siglo XIX y los primeros datos de esta actividad que se conservan apuntan al siglo XIX y a una casa conocida como ca n'Obrador, en la parroquia de Jesús, según la

información de la que dispone el Museu Etnogràfic d'Eivissa y que recoge en una de sus publicaciones divulgativas, 'Ametlles, figues i garroves, fruits de subsistència'. Ya en el siglo XX, en los años 30, la empresa Industrias Agrícolas de Mallorca fundó una fábrica dedicada a la transformación de algarrobas en alcohol desnaturalizado. Estaba ubicada en lo que hoy es la avenida España, y duró apenas una década, porque llegó una especie de ley seca y el producto pasó a estar prohibido a finales de los 40. En la actualidad, vuelve a fabricarse alcohol con algarrobas y se ha diversificado sobremanera la cantidad de productos de este fruto dulzón, de alto valor antioxidante y energético.

La 'alta cocina'

Con él se preparan jarabes, harinas, bombones, helados, brownies, mousse, chocolate y otras variedades gastronómicas, muchas de ellas con nombres extranjeros; en tiempos de guerra y posguerra, poco podían imaginar los ibicencos que recogían algarrobas porque poco más tenían para comer que incluso algo llamado presuntuosamente 'alta cocina' iba a fijarse en esos frutos negros símbolos de escasez para convertirlos en distintivo de exquisitez.

El ingeniero técnico agrónomo Jordi Serra explica que en la actualidad prácticamente toda la producción de algarrobas de las islas se exporta y se traslada a grandes procesadores en la Península que extraen y procesan el garrofín (las semillas de las algarrobas, que antiguamente también se usaban para hacer cortinas) «y cada vez más la pulpa». La algarroba, destaca, es uno de los pocos productos agrarios que Balears aún sigue exportando; no toda la economía es turística.

Sin embargo, reconoce que las plantaciones están envejecidas y que, al ser pequeñas, es más difícil competir. Además, se trata de un producto «de precio muy volátil» que marcan los grandes competidores de la industria agroalimentaria mundial, principalmente los productores de guar (*Cyamopsis tetragonoloba*), otra leguminosa como el algarrobo, que se cultiva en grandes extensiones de Asia. Este año, la producción de algarroba de Balears ha sido extraordinariamente grande porque los precios que se han pagado han sido los mejores en años. El alto precio, añade Jordi Serra, ha incentivado a los agricultores a recoger los frutos de árboles que probablemente llevaban muchos años sin ser cosechados.

Variedades

Las variedades más comunes de algarrobo en las Pitiüses se conocen con los nombres de Banya de cabra, Borda, Boval, Espanyola o Espanya, Fina, Matafalera, Orellona y Panesca. Jordi Serra señala que en el archipiélago existe más de una veintena de variedades, aunque también agrega que es una materia en la que no se ha investigado lo suficiente y que en las islas aún existe mucho material fitogenético que investigar.

«Se trata de un cultivo muy antiguo, y que haya árboles machos, hembras y hermafroditas ha ayudado a que existan muchos ecotipos y muy particulares».

El cultivo del algarrobo, *Ceratonia siliqua*, se hizo extensivo en época árabe, pero se desconoce si se trata de un árbol autóctono. Almendro e higuera aún tienen una historia más antigua, porque ya se cultivaban, según las referencias históricas existentes, en el siglo I después de Cristo.

Pero fue en el XVIII cuando las tres especies se empezaron a cultivar a gran escala, según puede leerse en el folleto 'Ametlles, figues i garroves. Fruits de subsistència', en el que se explica que el movimiento ilustrado impulsado por el primer obispo de la isla, Manuel Abad y Lasierra, y proseguido por el político Miguel Cayetano Soler, «supuso un importante cambio en la producción agrícola