

El algarrobo está de vuelta



Algarrobas, fruto de este leñoso. / J. M. RODRÍGUEZ / AGM

La producción de este árbol recupera parte del protagonismo que tuvo en esta geografía hace unas décadas de la mano de estudios científicos

G. S. F. Martes, 28 enero 2020, 01:33



El cultivo del algarrobo, en gran medida para elaborar piensos con destino animal, se ha reducido notablemente durante las últimas décadas. Sin embargo, tras lustros de producciones que apenas rondaban el millar de toneladas anuales, ahora se superan las 3.000. La cifra no llega a un tercio del rendimiento que a mediados de los años 1970 se extraía en la Región de Murcia a este árbol mediterráneo del que España sigue siendo el principal productor mundial, seguida de Portugal, Grecia y Marruecos. Su fruto, la algarroba, parece estar ahora de vuelta de la mano de estudios que lo recuperan, como uno avalado por investigadores del Centro de Edafología y

Biología Aplicada del Segura (Cebas-CSIC) sobre sus beneficios para la salud, y el interés de iniciativas como la asociación de Amigos de la Gallina Murciana (Agamur), que aboga por alimentar con harina de este producto un animal con gran potencial en la cocina que estuvo a punto de desaparecer.

«El algarrobo se encuentra vinculado al litoral mediterráneo, por lo que su inclusión en la dieta sería un vínculo identitario del producto», explica Eva Armero, secretaria técnica del Programa de Mejora Genética de la raza gallina murciana. Armero, que además es profesora de la Escuela de Agrónomos de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT), añade que en estudios previos «en cordero y porcino [alimentados con harina de algarroba] se ha observado que mejora el perfil de ácidos grasos de la carne y por tanto su valor nutricional».

EN DATOS

3.000

toneladas extraídas de los algarrobos en la Región de Murcia en 2018. Es el triple que una década antes.

Más llamativo es el trabajo publicado por la revista especializada 'AIMS Agriculture and Food' con el elocuente título 'D-pinitol, un producto muy valioso de las vainas de algarroba: efectos beneficios para la salud y vías metabólicas de este superalimento natural y sus derivados'. El trabajo, en el que han participado los investigadores del Cebas-CSIC José Ignacio López-Sánchez, Diego Moreno y Cristina García-Viguera, explora las cualidades de este elemento, el D-pinitol, que solo se puede obtener del algarrobo en dosis relevantes.

Los autores destacan «el interés farmacológico en este compuesto», del que aseguran que «ha aumentado enormemente en los últimos años», por su capacidad para actuar contra el llamado estrés oxidativo, su efecto hepatoprotector, su cualidad de inmunosupresor, su condición de antidiabético e incluso por unas características que ayudan a la prevención del cáncer.

La investigadora de la UPCT Eva Armero añade que el cultivo de algarrobo supone, además, «uno de los principales sumideros de dióxido de carbono», lo que contribuye a la lucha contra el cambio climático, y cuenta con «bajas necesidades hídricas», lo que convierte en más interesante un producto que ha llegado a estar muy infravalorado, en buena medida por el uso que se hizo de él como alimento durante los duros años de posguerra.

https://www.laverdad.es/agro/algarrobo-vuelta-20200128003527-ntvo.html?ref=https://www.google.com/&fbclid=IwAR1IXYNusOzGVH0CaKfYhQVfbMBqFjQSOjgU_Pfav6eLw_t2fYc-iuyM9tQ