

El garrofín, el oro de la algarroba

Gori Vicens | Palma | 03/08/2020



Trabajadoras de uno de los departamentos de la empresa Carob.

El **garrofín** es el producto más apreciado de la **algarroba**. Se trata de la semilla, la materia prima para la obtención de la apreciada **goma de garrofín**, producto alimentario natural por excelencia que ha superado todas las expectativas posibles de precio, convirtiéndola en uno de los productos más apreciados del campo.

La gran suerte para nuestro campo es que en Mallorca está ubicada una de las cinco fábricas que hay en el mundo que tratan este producto y ello garantiza que la producción local esté toda vendida. De ahí la importancia y el negocio que hay con la recogida de la algarroba.

«Quien tiene un algarrobo, tiene un tesoro», asegura **Javier Montaner**, uno de los socios de esta empresa mallorquina, **Carob S.A.**, fundada en 1974 y que desde aquel año ha ido profesionalizándose y creciendo, elaborando la **goma del garrofín** para sus clientes en muchos de los usos posibles dentro de los campos de la medicina o la alimentación.

A día de hoy, «la algarroba es el cultivo más rentable que hay en *fora vila*», incide Gori Bibiloni, otro de los socios de Carob. Y es que en función de su rendimiento en garrofín (semilla), la algarroba se ha cotizado alta estos últimos años, entre 70 y 75 céntimos el kilo, aunque según las variedades podría llegar a los 90 céntimos, ya que el 90 % del precio de la algarroba lo marca la calidad de la semilla; un muy buen precio al ser un cultivo fácil de recoger, con vainas de un tamaño considerable.

Durante estos 45 años la empresa ha ido expandiéndose. La algarroba que hay en la Isla no es suficiente para que puedan abastecer a sus clientes, teniéndola que importar tanto de la Península como del extranjero. De ahí, la importancia –incide Bibiloni– de que se recoja toda la producción. Además de ganar un dinero, los árboles bien cuidados también lo agradecerán, dando asimismo carácter al paisaje isleño. Además de los que hay sembrados, se van haciendo nuevas plantaciones –algunas muy extensas– de algarrobos, al ser un cultivo no muy delicado y rentable. Como dato significativo, hay que apuntar que a principios de los años 80 en Mallorca se recogían unas 28.000 toneladas de algarrobas al año, ahora sólo 12.000. La intención de los comercializadores es que la producción de la algarroba de aquí vuelva a subir.

En **Carob**, gracias a la maquinaria exclusiva con que cuentan, llevan a cabo con esmero un proceso sumamente difícil de esta semilla, que consta de tres partes: la piel, la proteína y la propia goma de garrofín. «Después de quitarle la piel la pasamos por unas máquinas electrónicas para la clasificación y un proceso de fabricación en función del destino de la mercancía», explica Bibiloni.

<https://www.ultimahora.es/xaloc/agricultura/2020/08/03/1185867/agricultura-mallorca-garrofin-oro-algarroba.html?fbclid=IwAR1eGUxEvNgrDVu9nJliGU67iFcSmXleBvFegZ4RtMb5bhkMri1P5bqIhak>