

# Juana M<sup>a</sup> Verger Martín: «La algarroba empieza a ser reconocida como un producto gourmet»

S. Rey | Lluçmajor | 16/09/2020



Juana María Verger en una finca de algarrobos.  
Xisca Calafat @me\_k\_xis

**Juana Verger**, (Lluçmajor, 1977), es la impulsora y propietaria de [Es Garrover](#) de Mallorca, una empresa dedicada a crear productos *gourmet* con la **algarroba mallorquina**. Juana es una innovadora empresaria que confiesa ser una amante del campo, «mi vinculación con la tierra de Mallorca es una cuestión de amor porque desde pequeña he vivido, oído y estado siempre al lado de la algarroba de Mallorca. Mi familia se dedica al universo de la algarroba desde hace tres generaciones».

Productos Martín es la empresa familiar en la que Juana aprendió todo sobre este fruto, una empresa que siempre «se ha dedicado a la industria de la algarroba a granel desde los años 50» y en la que sigue trabajando en contacto directo con el payés, «una de mis satisfacciones es ver como el payés se emociona al ver el producto final. Sigo aprendiendo día a día...». Tanta ha sido la pasión de Verger que decidió generar **ideas nuevas**, «mi aportación a nuestra empresa familiar fue la creación de una nueva marca de productos *gourmet* y ecológicos de algarroba, **Johannis**», asegura. Ahora dirige [Es Garrover](#) de Mallorca, cuyos valores son «la tradición, la sostenibilidad, la ecología y el amor por la tierra» .

Tradicionalmente la algarroba está ligada a la alimentación del ganado pero Juana Verger dio una vuelta al producto destinándolo al consumo humano. «La idea surgió a raíz de un viaje que realicé a Perú, donde me sorprendió el uso que le daban a la algarroba, desde harinas y siropes hasta mermeladas y cremas», detalla con **entusiasmo**. Entonces vio claro que debía trasladar este concepto a Mallorca. «Me entusiasmó poder dar un nuevo valor a la algarroba , patrimonio de Mallorca, y colocarla en el lugar que se merece... así surgió la línea del producto *gourmet*».

Además, últimamente las cifras parecen demostrar que la algarroba mallorquina vive un buen momento, tal vez porque tal y como dice Juana Verger, «en estos momentos la conciencia de los mallorquines sobre el producto local es más evidente». Y añade que se observa «un aumento en el consumo de **productos ecológicos** y de cercanía, lento pero sin pausa». Por todo ello, también opina que «la algarroba se está reconociendo como un producto de calidad, *gourmet* y de *super food*, consecuentemente el precio ha aumentado». Este aumento de ventas puede beneficiar a muchos agentes, por ejemplo, en el caso de El Garrover de Mallorca, Juana asegura que: «a medida que aumentan las ventas podemos invertir más en la investigación y en el desarrollo de nuevas recetas en el centro ocupacional de Sóller Estel Nou. Nos gusta pensar que además de impulsar una empresa también colaboramos en la inserción laboral de colectivos desfavorecidos».

Sobre su marca Johannis, Verger cuenta que se pueden encontrar en grandes espacios, en tiendas *gourmet* y en tiendas ecológicas, «por citar algunas, Johannis está en Hipercentro, Agromart, Muller, Veritas, Carrefour, El Corte Inglés, Alcampo...», enumera.