

La primavera de la algarroba



Cintya Soto, directora de Calidad de Gregorio Martínez-Fortún, muestra sirope de algarroba destinado a la industria alimentaria. / J. M. R. / AGM

La «gasolina de los caballos», cuyo cultivo fue menguando durante años en la Región por su baja rentabilidad, vuelve a ponerse de moda por sus beneficios

DANIEL VIDAL Sábado, 6 abril 2019, 03:49

Imagínese que lleva jugando a un número de la lotería durante toda la vida, sin que le haya tocado un solo céntimo, y el día que decide cambiar las cifras toca el premio gordo en aquel número en el que tanto confiaba. Con la algarroba y la Región de Murcia ha pasado algo parecido. No han sido pocos los agricultores de la Región de Murcia que, hartos de soportar los bajos precios que recibían por las miles y

miles de toneladas de algarrobas que producían sus campos durante décadas, decidieron tirar por la calle de en medio y subirse al carro del 'boom' de la huerta de Europa, que suponía una auténtica ensalada de beneficios. Así que los muchos cultivos de algarrobos que poblaban el Campo de Cartagena empezaron a mutar en campos de melones, pimientos, lechugas y brócoli.

La algarroba, o garrofa, se ha sacudido definitivamente esta semana el estigma que siempre le ha perseguido -y de paso ha provocado algún que otro lamento en los productores que la abandonaron- con la investigación publicada por científicos del Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (Cebas-CSIC). El estudio, elaborado por José Ignacio López-Sánchez, Diego Moreno y Cristina García-Viguera, revela que la algarroba es «la única materia en la que se puede aislar el D-pinitol en cantidades suficientes para una explotación comercial viable». El D-pinitol procedente de la algarroba es capaz de prevenir el cáncer de mama y de próstata; es antidiabético y antioxidante y ha demostrado contener propiedades para lograr un sistema inmunológico más equilibrado, según recoge la investigación. Todo ello hace que la algarroba sea ya considerada un «superalimento», posicionándose con fuerza desde hace años en las preferencias dietéticas de los ciudadanos. Alimento de posguerra, infrautilizado y poco valorado, el siglo XXI le ha dado una segunda oportunidad. A un precio de mercado que hace una década no superaba los 15 céntimos de euros, en las zonas rurales el fruto se destinaba exclusivamente a la alimentación de ganado equino, ovino y porcino, y siempre se ha considerado la «gasolina de los caballos», define José María Martínez-Fortún. Hoy, ese precio se ha multiplicado hasta por tres.

Martínez-Fortún es el administrador de la empresa Gregorio Martínez-Fortún, una de las dos firmas murcianas que ha sobrevivido al troceado y procesado del fruto, autóctono del levante español. Aunque su abuelo llegó a producir 16.000 toneladas hace ya medio siglo, la producción de esta empresa no supera las 1.500 toneladas anuales. Y eso que muchos años tiene que tirar de agricultores de otras comunidades porque los 300 proveedores murcianos no son suficientes. Una de las consecuencias del 'invierno' del algarrobo. Esas 1.500 toneladas suponen prácticamente la mitad del global de la Región, que aporta el 3% de la producción nacional, aunque Martínez-Fortún ya está levantando su segunda fábrica en la

diputación cartagenera de La Palma, que se destinará a la producción de jarabes alimentarios para zumos, refrescos, flanes... La empresa duplicará allí su actual plantilla. «No es que vayamos a utilizar estos siropes como sustitutivos del azúcar; es que es un superalimento que también es capaz de aportar edulcorantes a los alimentos», se entusiasma Martínez-Fortún. Las aplicaciones de la «garrofa», como se conoce en la Región, son «muchísimas», coinciden fuentes de Laboratorios Almond, ubicada en Librilla.

Un estudio define el fruto como un «superalimento» capaz de prevenir varios tipos de cáncer

Esta empresa comercializa desde hace diez años una crema de avellana ecológica, vegana, sin lactosa y sin gluten elaborada con algarroba, «un artículo que se mantiene en el catálogo con el paso de los años y que tiene gran aceptación». En 2014 llegó Naturgreen algarroba a la taza. Y unos meses más tarde, «confiando en el éxito de ambos productos», llegó la harina de algarroba, que también tiene «gran aceptación por parte de nuestros clientes». Para muestra, un botón. En el último año, las ventas de la crema de avellana y algarroba de la empresa murciana han crecido un 120% respecto a los inicios. La firma estima un crecimiento para el conjunto de la gama de un 70% solo para este año.

No solo bizcocho y helado

La 'primavera' de la algarroba también ha llegado a bares y restaurante, donde el fruto ya se consume con placer. Que se lo digan, si no, a los clientes del restaurante Magoga, en Cartagena, que han tenido la suerte de probar la 'pasión por algarroba y cacao', uno de los postres que elabora la chef María Gómez, y que consiste en «un bizcocho caliente de algarroba y cacao acompañado de un helado de algarroba, un cristal de algarroba, una nube helada de cacao y una tierra de algarroba y maíz», señala Gómez. También introduce Magoga la algarroba en «un bizcoho aireado para rebañar el pate del pichón». Dulce y salado.

Además, el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (Imida) trabaja en dos líneas experimentales relacionadas con la garrofa que pretenden aportar «valor añadido a los productos autóctonos de la Región», según el consejero de Agricultura, Miguel Ángel del Amor. Por un lado,

queso de cabra murciano-granadina con algarroba. Por otro, considerar la garrofa como la «bellota regional» del chato murciano. «La carne gana en calidad y da más rendimiento», señala Del Amor, que también se muestra encantado con esta «primavera» de la algarroba: «Es una gran alternativa para diversificar cultivos en la Región». Eso sí, hace falta una media de siete años para que el árbol dé sus primeros frutos y que el 'décimo' vuelva a resultar premiado.

<https://www.laverdad.es/murcia/primavera-algarroba-20190406004347-ntvo.html>