

# Románticos de la algarroba

Un empresario de la diputación cartagenera de La Palma ha creado un sirope de algarroba que está empezando a comercializar para intentar preservar las plantaciones de algarrobo, cada vez más escasos en el campo de Cartagena



Algarrobos del Campo de Cartagena. / UPCT.

MIGUEL MEROÑO

Cartagena

29/01/2021 - 22:35 h. CET

**José María Martínez-Fortún** es la cuarta generación de troceadores de algarroba, un cultivo de secano que hace unos años era muy abundante en el **Campo de Cartagena** y que está desapareciendo en beneficio de otros cultivos más rentables debido a la llegada del agua para la agricultura. La población más importante de garroferos en el campo de Cartagena se concentra en estos momentos en el municipio de Fuente Álamo.

El empresario y agricultor recuerda que la **garrofa** era muy utilizada para alimentar a los animales, pero desde hace algunos años y debido a la investigación se utiliza para el consumo humano en el campo de

la **cosmética y la alimentación** como harinas, **chocolate de garrofa** y también **sirope de algarroba** que es el que fabrica el agricultor y empresario palmesano.



Algarrobas del Campo de Cartagena. / José María Martínez-Fortún

En estos momentos el cultivo de la algarroba en el Campo de Cartagena es más bien residual aunque ya hay algunos agricultores que pretenden recuperar estos cultivos.

Actualmente en la región hay dos empresas que se dedican al troceado y procesado de algarroba, una se encuentra en **Puerto Lumbreras** y otra en la diputación en **La Palma, en el Campo de Cartagena**. José María Martínez-Fortún afirma que están intentando buscar productos nuevos derivados de la algarroba para que el cultivo pueda ser rentable para el agricultor y que no corra peligro de desaparecer.

El garrofero era un árbol muy abundante en el campo de Cartagena, de hecho, José María recuerda que su abuelo cosechaba **16.000 toneladas de algarroba** en una campaña, en la actualidad recoger **2.000 toneladas** es todo un éxito.

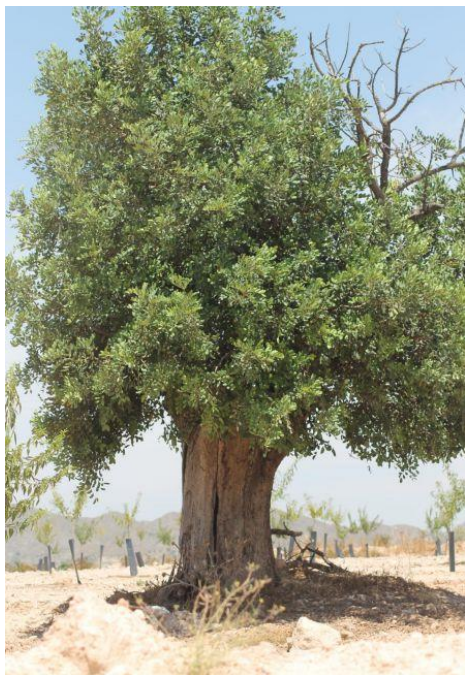
En nuestro país los mayos productores de algarrobas son la **Comunidad Valenciana, Baleares y Cataluña** sobre todo en la zona de **Tarragona**.

José María Martínez- Fortún, uno de los últimos románticos de la algarroba, que mantiene vivo un producto muy nuestro con la elaboración

de su **sirope de algarroba** con el firme propósito de no perder un legado agrícola como son nuestros históricos **algarrobos o garroferos**.

### **Algarrobas o garrofas**

Los frutos del algarrobo son las algarrobas o garrofas. Se trata de una vaina de color castaño oscuro, comestibles y que se emplean en el forraje.



Garrofero Casa de Las Monjas en la diputación de La Magdalena de Cartagena. / El Garrancho

Las propiedades nutricionales y saludables de la garrofa, sus características antioxidantes, sus vitaminas, la ausencia de gluten, su contenido en azúcares de absorción lenta y su contenido en fibras solubles, la han convertido en un producto de gran interés en la cocina, destacando la harina de algarroba en repostería y el garrofín como espesante natural extraído de la semilla de la garrofa.

En el Campo de Cartagena encontramos algunos ejemplares de algarrobos que se encuentran recogidos en el “Catálogo de Árboles Monumentales Prioritarios”, como el Garrofero de Galifa (5,70 m de perímetro y 13,1 m de altura). En otros municipios destacan ejemplares como: Garrofero del Talayón (Águilas), Garrofero de Ugéjar (Mazarrón) y Garroferos de Arcas (Lorca).