



Número 35
SETIEMBRE-DICIEMBRE 2024



BOLETÍN DE ACTUALIDAD Y CURIOSIDADES

ARTÍCULO

XII Jornada
Técnica EiG

pág. 2-3

DIVULGACIÓN

El libro 'El Algarrobo'
Premio al Mejor Libro
Agrario 2024

pág. 4

EiG convoca el
IV Premio al
Mejor
Algarrobo
Monumental de
España

pág. 5-6

RECETA

Chocolate de
algarroba a
la taza

pág. 7

SABÍAS QUE

pág. 8

XII JORNADA TÉCNICA

La XII Jornada Técnica EiG 'Fomento y Mejora del Cultivo del Algarrobo' se celebrará el próximo 3 de abril en la Estación Experimental Las Palmerillas-Cajamar, en la ciudad de El Ejido, Almería. De este modo, Andalucía acogerá por segunda vez la celebración de este evento de carácter nacional.

EiG lleva más de una década organizando anualmente esta jornada de difusión e impulso de la algarroba, y persigue, en cada evento, transmitir el mensaje de que es un producto agroalimentario que forma parte de un cultivo globalizado. En esta línea, la duodécima jornada técnica será una nueva oportunidad para constatar que la algarroba sigue reafirmandose en el mercado de la alimentación humana, tal y como este fruto lleva un tiempo haciéndolo.

Esta próxima Jornada pretende cubrir una demanda creciente de información en el campo andaluz. En particular en lo relativo a la divulgación de las técnicas de cultivo más eficientes, los beneficios medioambientales del algarrobo, la comercialización y las aplicaciones potenciales de su fruto en la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica, además de la alimentación animal.

Al mismo tiempo, año tras año el evento contribuye a crear un espacio para la reunión de los profesionales del sector, en el que se fomente el debate, la reflexión, el intercambio de ideas y experiencias, y se actualizan los conocimientos en el cultivo del algarrobo como una alternativa más a considerar en la diversificación de cultivos de alto potencial productivo y con escasas necesidades hídricas en Andalucía.



Foto 1 y 2. Imágenes de la XI Jornada Técnica celebrada en Altafulla, Tarragona): izquierda ponencia. Derecha demostración del uso del algarrobo en la alta cocina.



XII JORNADA TÉCNICA EiG Fomento y mejora del cultivo del algarrobo

Estación Experimental
Las Palmerillas-Cajamar. El Ejido. Almería
3 de abril de 2025

8.30 h Acreditaciones y entrega documentación

9.00 h Presentación de la Jornada

Sr. Roberto García Torrente. Director Desarrollo Sostenible del Grupo Cooperativo Cajamar.

9.30 h Cultivo del algarrobo: Evolución, innovación varietal y mejora tecnológica

Dr. Joan Tous. Empresas Innovadoras Garrofa (EiG). Sta. Bárbara (Tarragona)

10 h Grupo Operativo "Querat": Actividades y principales resultados

Drs. Rafael Navarro y Guillermo Palacios. Universidad de Córdoba (UCO).

10.30 h Manejo viverístico de plantones de algarrobo

Sr. Fernando Hernandorena. Benimodo (Valencia)

10.40 h Debate-Coloquio con participación de los ponentes

11 h Pausa-café. Degustación de productos elaborados con garrofa

11.45 h Características agronómicas y tecnológicas de variedades de algarrobo cultivadas en la isla de Mallorca

Dra. M. C. Garau. IRFAP de Mallorca

12.15 h Beneficios medioambientales del algarrobo: variabilidad en la capacidad de secuestro de CO2 de la atmosfera en función del área geográfica y los modelos de plantación

Dr. Domingo J. Iglesias. IVIA (Valencia)

12.45 h Aspectos saludables en la alimentación humana con productos de la garrofa

D. Miguel Angel Domene. Responsable de Alimentación y Salud del Área de Innovación Agroalimentaria. Grupo Cooperativo Cajamar.

13.20 h Valoración de la garrofa en la gastronomía de calidad

Chef José Alvarez. Restaurante La Costa. Estrella Michelin. El Ejido (Almería)

14 h Entrega del IV Premio al Mejor Algarrobo Monumental de España 2024

14.15 h Clausura. Sr. Antonio Bartolomé Mena Rubio, Delegado Territorial de Agricultura Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. Y representante de la Diputación Provincial de Almería.

14.30 h Fin de la Jornada. Comida para los inscritos

16 h - 18 h Visita parcela experimental de algarrobo en la Estación Cajamar Las Palmerillas. El Ejido (Almería).

ORGANIZAN:



[INSCRIPCIONES AQUÍ](#)



COLABORAN:

*Aforo limitado

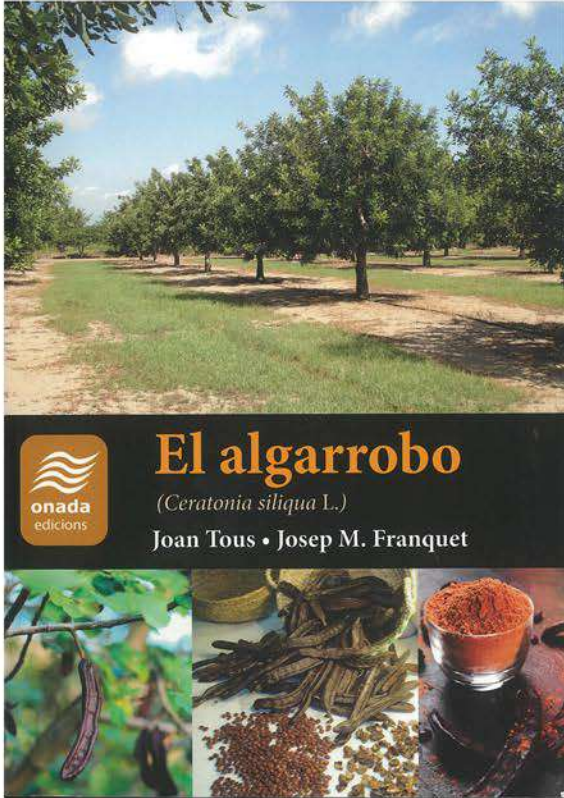


PATROCINAN:



DIVULGACIÓN

El libro 'El Algarrobo' gana el Premio del Libro Agrario 2024 de la Feria de Lleida



El libro 'El Algarrobo' escrito por Drs. Joan Tous y José M^a Franquet y editado por Onada Edicions, es la obra que ha ganado la 53 edición del Premio del Libro Agrario de la Feria de Sant Miquel de Lleida.

El Algarrobo comienza con unos antecedentes sobre el origen, la distribución y la domesticación de la especie, en la que se recoge la historia del cultivo y de la producción de algarroba y sus derivados a lo largo de las diferentes civilizaciones que han colonizado las zonas del Levante, Islas Baleares y sudeste de España. Les siguen distintos temas, entre otros, los de tipo económico y de mercado, agronómico, industrial, tecnológico y agroalimentario.

Imagen 1: Portada del libro

El Jurado destaca que la obra centrada en el cultivo de este árbol, recoge la importancia económica e histórica (ya desde la Edad Media) del algarrobo, un árbol que se adapta perfectamente al clima mediterráneo, que soporta bastante bien la sequía y las fuertes ventoleras y que requiere pocos cuidados culturales.

El libro se puede adquirir en:
Editorial Onada. Benicarló (Castellón)
onada@onadaedicions.com
www.onadaedicions.com
Telf. 964474641





IV Premio EiG

AL MEJOR

Algarrobo

Monumental

DE ESPAÑA 2024

CONVOCATORIA ABIERTA
HASTA 31 DE ENERO DE 2025

Se consideran “Algarrobos Singulares o Monumentales” aquellos árboles, cultivados o silvestres, que sean extraordinarios por su tamaño, edad, producción, interés estético, histórico o cultural.

BASES DEL CONCURSO E INSCRIPCIÓN:
WWW.GARROFA.ORG

MÁS INFORMACIÓN:
EMPRESAS INNOVADORAS DE LA GARROFA (EiG)

Ctra. Barcelona, 55
43570 Santa Bárbara (Tarragona)
977 719 807
coordinadora.eig@garrofa.org

Organiza:



Colabora:



Empresas Innovadoras de la Garrofa convoca el IV Premio EiG al Mejor Algarrobo Monumental de España 2024

Después del éxito de las anteriores ediciones, Empresas Innovadoras de la Garrofa convoca por cuarto año consecutivo el concurso al Mejor Algarrobo Monumental de España, con el ánimo de valorizar y ensalzar la majestuosidad de los algarrobos más monumentales y ancestrales de la geografía española.

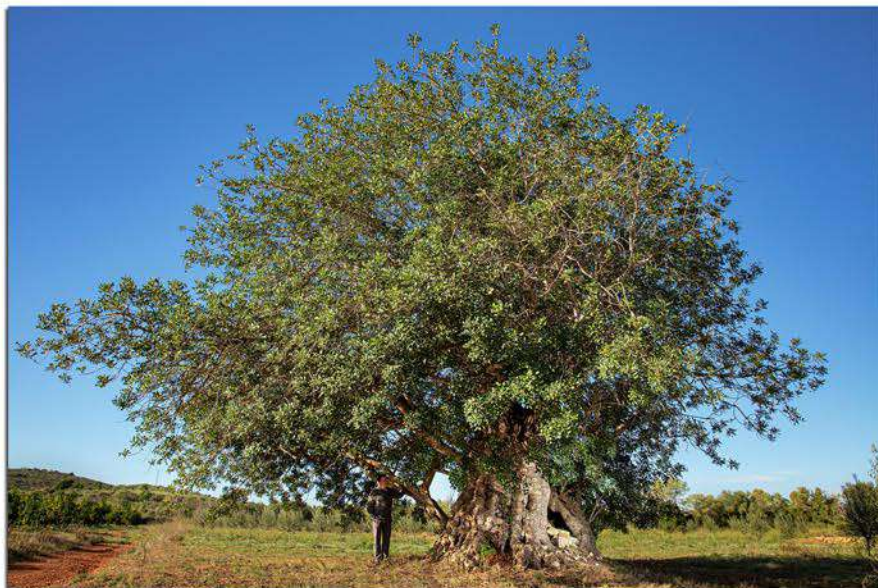
Se pueden presentar las candidaturas para el concurso de 2024 antes del próximo 31 de enero y siguiendo las directrices de las bases expuestas en la web de EiG.

La entrega del premio tendrá lugar en el marco de la XII Jornada Técnica de EiG, el 3 de abril en la localidad almeriense de El Ejido (Centro Las Palmerillas de Cajamar).



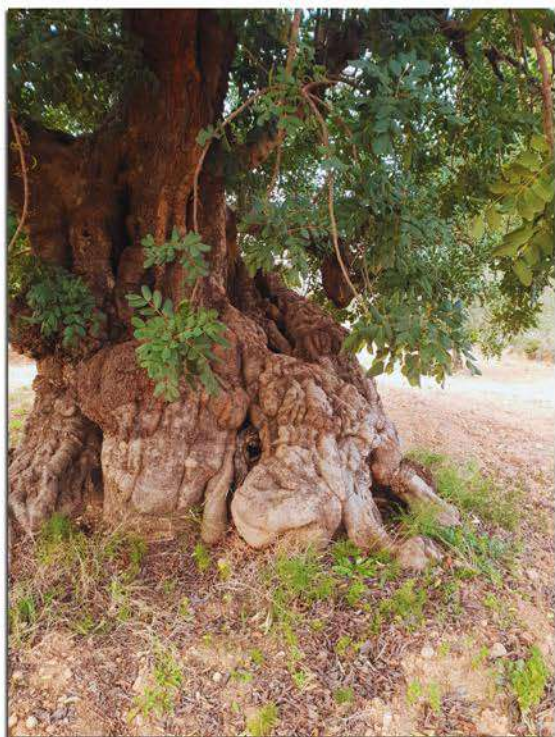
Empresas
Innovadoras
de la Garrofa

Ganadores de las anteriores ediciones



*El Algarrobo de Cabanils, de Càlig,
Mejor Algarrobo Monumental de
España 2021*

*El Algarrobo 'Balsa Viñedo', Mejor Algarrobo
Monumental de España 2022*



*El algarrobo "Forquetes". Montroy (Valencia) Mejor
Algarrobo Monumental de España 2023*



Chocolate de algarroba a la taza

Ingredientes:

400 ml. de leche

50 gr. de algarroba en polvo

1 cucharada de azúcar o miel

Elaboración:

1. Calentar la leche en un cazo, añadir la algarroba en polvo y remover lentamente sin dejar que llegue al punto de ebullición, ya que podría coger un gusto amargo.
2. Añadir azúcar o miel al gusto y servir caliente.

receta de La Vanguardia



INSCRIPCIONES A LA XII JORNADA TÉCNICA EiG 2025

La XII Jornada Técnica EiG 2025 se celebrará el próximo 3 de abril de 2025 en El Ejido (Centro Las Palmerillas de Cajamar) y contará con ponencias agrícolas, económicas, comerciales, industriales y gastronómicas. La celebración de esta jornada contribuirá a crear un espacio para la reunión de los profesionales del sector, incluidas empresas andaluzas transformadoras en el que se fomente el debate, la reflexión, el intercambio de ideas y experiencias, y se actualizarán los conocimientos en el cultivo del algarrobo como una renovada alternativa para zonas de secano y con escasos recursos hídricos y, además, requiere pocos cuidados culturales y se adapta muy bien a la agricultura “a tiempo parcial”. También se discutirá la fortaleza del algarrobo como árbol funcional en Dehesas y su potencial uso para salvaguardar las mismas.

Las inscripciones a la jornada técnica se pueden realizar a través de la web de EiG: www.garrofa.org



¿Sabías qué...?

Culturalmente el algarrobo es un cultivo muy antiguo, y que forma parte de la dieta mediterránea. Además el algarrobo es una especie tolerante a la sequía. Y con un gran interés forestal, por su capacidad rebrotante, que lo hace más resistente a los incendios

¡Síguenos en las redes sociales!



comunicacioneig@garrofa.org



www.garrofa.org



[Empresasinnovadorasdelagarrofa](https://www.facebook.com/Empresasinnovadorasdelagarrofa)



[Eigarrofa](https://www.instagram.com/Eigarrofa)