

La algarroba está en vías de recuperar su «pasado esplendoroso»

Este jueves se celebró la IX Jornada Técnica de Fomento y mejora del cultivo del algarrobo, un evento que reunió a 200 profesionales de todo el país en el Palacio de Congresos



PreviousNext

1 de 3 | Todo un surtido de productos, buñuelos, galletas o bizcocho elaborados con algarroba. | **Toni Planells**

Toni P. Ibiza 06/05/22 3:59

3

El algarrobo y su fruto, la algarroba, protagonizaron ayer, en el Palacio de Congresos de Ibiza, la IX Jornada Técnica de Fomento y mejora del cultivo del algarrobo. Unas jornadas que organiza la asociación de Empresas Innovadoras de la garrofa (EiG) a nivel nacional, que en su IX edición, organizada conjuntamente con el Consell d'Eivissa, se ha desarrollado en Ibiza.

Los más de 200 asistentes, más de la mitad venidos de fuera de la isla, pudieron ampliar sus conocimientos en torno al cultivo del algarrobo con toda una serie de charlas a las que dio paso la alcaldesa de Santa Eulària, Carmen Ferrer.

También hubo espacio para degustar todo un catálogo de productos elaborados con algarroba, desde chocolate, sirope o bizcochos elaborados con harina de garrofa, hasta cervezas artesanas con la algarroba como protagonista.

Conferencias

Las conferencias, ofrecidas por el Doctor Joan Tous, de EiG; la Doctora Carme Garau, del Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP); el Doctor Francisco José Sánchez, de la UCM; Julia San Segundo, de Carob S.A.; Rafael Salom, de ADM Wild, giraron en torno a la divulgación de las técnicas de cultivo más recientes, la evaluación de las distintas variedades de algarroba así como a las aplicaciones de la algarroba en la industria alimentaria. Previa a la clausura, a cargo del presidente del Consell, Vicent Marí, el chef del restaurante Es Ventall, José Miguel Bonet, expuso su visión en cuanto al uso de la algarroba en la gastronomía de calidad. Tras la comida, los asistentes pudieron visitar la finca de ca na Trulla.

Situación en Ibiza

Josep Lluís Joan, técnico de Promoción de calidad agro alimentaria del Consell d'Eivissa, fue el encargado de retratar la situación del algarrobo en Ibiza.

Joan habló del «[pasado](#) esplendoroso» de la algarroba en Ibiza. Un producto que ha visto como su precio va escalando año tras año. «Antes el kilo de algarroba estaba a 17 céntimos, en 2019 ya nos parecía que se estaba pagando muy bien cuando estaba a 40 céntimos. Imaginaos ahora que se está pagando a 85 céntimos (en Mallorca ha llegado hasta 1 euro), además se espera que la próxima cosecha siga subiendo». Se trata de una escalada de precios que según el técnico del Consell ha permitido que haya quién «trabajando media jornada durante un mes se ha sacado 4.000 euros». De esta manera la cosecha ha pasado a doblarse en los últimos años hasta llegar a las 4.000 toneladas. Una cantidad que iguala la cantidad de algarroba que se exportaba en su momento «más esplendoroso», en los años 60, cuando se llegaban a cosechar hasta siete millones de kilos en la Ibiza preturística.