



El árbol del algarrobo es resistente a altas temperaturas y sobrevive muy bien en sequía. | ANTONIO AMORÓS

Elche retoma el cultivo del algarrobo por la alta rentabilidad, valor nutricional y como fármaco

Centros de dietética y herbolarios ofrecen cada vez más productos basados en su fruto, que cotiza al alza en los mercados - Los árboles son baratos, sencillos de mantener, soportan temperaturas de hasta 45 grados y son resistentes a la sequía

0

J. M. Grau

23·10·22 | 21:00

El árbol del **algarrobo** puede convertirse en una buena tabla de salvación para los agricultores ilicitanos ante el actual panorama económico e internacional en el que nos encontramos y ante lo que pueda venir. Y es que cada vez más comuneros de Elche se están fijando en el algarrobo como inversión ante, no solo la caída de los precios que pagan los mayoristas por la fruta, las verduras o las hortalizas mientras que, paradójicamente, en medianas y grandes superficies cotizan al alza a la hora de pasar por caja, sino también porque los estragos del cambio climático parecen hacer menos mella en este tipo de ejemplares.





El algarrobo se ha vuelto a poner de actualidad al valorarse de nuevo todas sus propiedades para la salud. | ANTONIO AMORÓS

¿Y por qué el algarrobo? Pues por muchas razones. Para empezar cada vez más se está utilizando para la elaboración de suplementos alimenticios, para compuestos nutricionales, como complemento, una vez tratado, **para dietas y también para la elaboración de determinados fármacos**. Así mismo tradicionalmente también se ha destinado para generar pienso compuesto para animales.

«Cada vez se están plantando más algarrobos. Está asegurado, es decir, **está injertado**», lo que permite tener un mejor desarrollo, explica Pascual Urbán, presidente de la Comunidad de Labradores y Ganaderos de Elche.

Además, su inversión es relativamente baja: un ejemplar puede costar actualmente entre 20 y 25 euros y este cultivo leñoso tiene una gran adaptación ecológica, tolera bien temperaturas de hasta 40-45 grados y los suelos poco profundos y pobres en nutrientes. Por si fuera poco, **este cultivo, también conocido como garrofera**, garrofer y de nombre científico *Ceratonia siliqua*, es muy resistente a la sequía y se cultiva generalmente en secano.

Cultivo ecológico

El algarrobo es muy apropiado para el cultivo ecológico por la baja incidencia de plagas y enfermedades y además en secano no suele abonarse.

Su talón de Aquiles no obstante es que es muy sensible al frío. Temperaturas sobre -4 grados pueden producir graves daños. La floración ocurre desde verano hasta finales de otoño y la plena floración transcurre entre septiembre-octubre.



Los vigilantes de la algarroba, el nuevo oro valenciano que cotiza al alza

Violeta Peraita

«Antes en la guerra la gente se sostenía con el algarrobo, **como no había para comer...** El fruto en sí no es muy agradable al gusto, pero **tiene muchos elementos nutricionales**», apunta Urbán, quien señala que cada vez se pueden ver productos elaborados a partir de la algarroba en centros dietéticos o herbolarios.

Agricultura

Y es que su verdadero valor está en su fruto, en la legumbre que arroja. Según se explica desde la **Conselleria de Agricultura** su fruto es una legumbre compuesta de pulpa (90%) y semillas o garrofines (10%). «La pulpa contiene harina rica en azúcares, **fibra soluble, antioxidantes** y sin gluten. También contiene pinitol, un anticancerígeno y regulador de la diabetes tipo 2», indican las mismas fuentes.

Además, de las semillas se extrae la «goma de garrofin», un espesante y estabilizante natural usado mayoritariamente en la industria alimentaria: panadería, heladería, productos cárnicos...



"Con las algarrobas se puede hacer desde magdalenas a ketchup"

I.V.

Con la invasión de Ucrania su cotización en los mercados continúa la racha creciente de los últimos años. España es el primer productor mundial de algarrobas, con unas 60.000

toneladas en casi 40.000 hectáreas y **más de 50.000 árboles diseminados**. La Comunidad Valenciana es la principal zona productora con unas 11.000 toneladas en 17.500 hectáreas, según datos oficiales de 2019.

Labradores

«Hubo una época en que los arrancaban todos», apuntan desde la Comunidad de Labradores y Ganaderos en referencia al algarrobo. Sin embargo, esta tendencia parece haberse invertido, sobre todo cuando un kilo de algarroba, dependiendo de la zona, puede oscilar entre 1,10 y los 2 euros. La granada, por ejemplo, está a principios de octubre a 0,60 el kilo.

A finales de los 80 principios de los 90 se apuntaba que parecía inexorable su desaparición porque estaba dejando de ser rentable, según un estudio realizado por Ana Isabel Navarro para el **Ayuntamiento de Elche** sobre la agricultura en el municipio. Ahora, **el algarrobo parece tener una nueva** oportunidad.