

La edad de oro del algarrobo en la Región de Murcia

El alto precio que se paga por la semilla de la algarroba dispara los cultivos de este árbol en fincas profesionales del Campo de Cartagena y el Valle del Guadalentín. Sus características son demandadas por varias industrias: fármacos, cosméticos o alimentación

0

Alberto Sánchez | @asanchez777

13·11·22 | 06:01



El almacén de la empresa Gregorio Martínez-Fortún, en el polígono de La Palma (Cartagena). IVÁN URQUÍZAR

Del **chocolate de los pobres** al fruto dorado. Los **algarrobos** han dejado de ser los **árboles silvestres** que crecen en los bajos de los montes de la **Región de Murcia** para convertirse en el cultivo de moda. Símbolo del bosque mediterráneo, las múltiples posibilidades que tiene la **garrofa o algarroba**, la legumbre del algarrobo, hacen de esta producción típicamente de secano un valor en alza dentro de la agricultura murciana. Este fruto se ha convertido en ingrediente protagonista para la industria **farmacológica, cosmética, alimentaria, del papel, la química** e incluso la **textil**.

El interés comercial ha crecido mucho en los últimos años. En 2016 se temía por su desaparición cuando antaño fue un emblema en zonas como el **Campo de Cartagena**. También el interés ha aumentado entre los amigos de lo ajeno por estas plantaciones, un hecho que ha obligado a la **Guardia Civil** a redoblar la vigilancia en zonas de cultivos del **Valle del Guadalentín** y la comarca cartagenera.

Antonio Pérez Saura, que gestiona en **Fuente Álamo** la empresa Agropecuaria El Acebuche, relata la trayectoria ascendente de este producto en el mercado: en 2019, su precio en origen se pagaba a 0,60 euros el kilo en la Comunidad; los dos años siguientes su valor se dobló hasta **alcanzar 1,20 o 1,50 euros**. Para la campaña de 2022 se espera que el **precio supere sensiblemente** a la anterior cosecha. «Es un cultivo en alza», reconoce el agricultor, que mantiene dos hectáreas de terreno dedicadas a estas plantaciones en ecológico con regadío en el municipio fuentealamero, y otros ejemplares en secano dispersos por varias fincas. Saca **10 toneladas por cosecha**.

El garrofin, una goma natural, ayuda a dar consistencia a los tejidos y se usó para las vendas de las momias

Y es que, como explica **José María Martínez-Fortún**, gerente de dos empresas afincadas en el polígono de **La Palma (Cartagena)** dedicadas a distintas líneas comerciales con la algarroba, este cultivo ha despertado tanto el interés de los agricultores que ya hay **fincas profesionales** y bien organizadas, con **riego de apoyo y polinizadores**. Aunque deben pasar entre **7 y 10 años** hasta que la producción empiece y sea rentable, es una planta que **aguanta «muy bien» las sequías** por la profundidad de sus raíces (hasta siete metros) «cuando los almendros no son capaces de aguantar un periodo largo sin lluvias», subraya el empresario.

El regadío, por contradictorio que parezca, se emplea en aquellos **cultivos jóvenes** de algarrobo para acelerar su crecimiento. «El agua para el arranque de la planta es bastante bueno, pero **no necesita ni abono**», señalan tanto el empresario como el agricultor.

PUBLICIDAD

Una alternativa como cultivo de secano en la cuenca del Mar Menor

La Fundación Biodiversidad ha propuesto el cultivo de algarrobos como línea de financiación a los agricultores dentro del paquete de ayudas de 20 millones que plantea el Ministerio para la Transición Ecológica en el Campo de Cartagena. En la charla que organizó la fundación en Cartagena hace pocas semanas, se contó con la presencia de una cooperativa de Baleares para explicar la rentabilidad de este cultivo y su alto precio en el mercado. El empresario de La Palma José María Martínez-Fortún señala a esta producción «como una buena opción» de cultivo en un territorio con limitaciones legales para el uso de fertilizantes.

Un rendimiento menor

Crece los cultivos, incluso ante el menor rendimiento que tienen estos árboles en la Región. Y es que la variedad que domina estas tierras tiene **una rentabilidad del 7%** cuando en otras comunidades asciende al 9% o incluso el 13%, como Baleares. Esto provoca, señala el productor Antonio Pérez, que **el precio sea menor en Murcia**. En la Comunidad Valenciana se ha pagado esta campaña hasta 2,5 euros el kilo.

El valor de la algarroba aumenta conforme avanza la campaña, ya que la semilla, el **garrofin** (una goma natural que se encuentra dentro de la corza de la planta) se emplea para **espesar la comida, producir cosméticos o alimentos**, como la harina de algarrobo, apta para diabéticos. También ayuda a dar consistencia a los tejidos, algo que, además, se usó para preparar **las vendas que cubren**

los cuerpos de las momias, ya que permite que dicho textil tenga una fuerte resistencia. La pulpa de las vainas del algarrobo se emplea para la alimentación del **ganado**.



Las semillas, el garrofin, ya separadas de la pulpa. IVÁN URQUÍZAR

La empresa cartagenera Gregorio Martínez-Fortún mantiene un almacén en La Palma donde se tritura la algarroba y se separan las semillas. Aquí se gestionan más de **2.000 toneladas** mientras que enfrente, la otra firma del empresario, Ceratonia Plus, está dedicada a la fabricación del **sirope o jarabe de algarroba** para su uso en **lácteos, postres o zumos**. «El azúcar que se extrae es de una magnífica calidad», reconoce.

Las semillas **multiplican su valor** en el mercado nacional e internacional. El fruto se puede llegar a pagar a **15 euros el kilo** con una subida espectacular en los últimos dos años.

«Los robos de algarroba han aumentado en zonas aisladas y sin casas»

El alto precio de la algarroba ha atraído inevitablemente el interés de los ladrones que campaña tras campaña se dedican a **saquear los árboles** de los agricultores. En la última cosecha, que terminó en septiembre, el **Equipo ROCA** (contra robos en el campo) de la Guardia Civil de la Región de Murcia ha desarticulado **seis grupos delictivos** dedicados al robo de la algarroba en dos operaciones ('Garrobero' y 'Carobs 22').

Tres de ellos se dedicaban a sustraer estos productos en fincas de Totana, Mazarrón y Alhama de Murcia, mientras que otros tres lo hacían en Mula. Junto con otras intervenciones de este grupo especializado de la Guardia Civil, se han investigado o detenido a **medio centenar de personas**. Además, se ha logrado recuperar gran parte de lo sustraído.

«Los robos de algarroba han aumentado. Estos grupos suelen actuar en zonas aisladas, donde no hay viviendas, y lo hacen motivados por el importante interés comercial del producto», señala **Domingo Casanova**, miembro del Equipo ROCA de la sexta compañía (Lorca) de la Guardia Civil. El perfil: «Son **grupos bien organizados**, integrantes de **clanes familiares**, que tienen acceso a cierta información sobre la evolución de las cosechas y su precio en el mercado».





Sacas de algarroba incautadas por la Guardia Civil de Murcia. G.C.

Los equipos ROCA de la Benemérita mantienen de forma continua contacto con los agricultores de algarrobo y **aumentan la vigilancia** cuando comienza la época de cosecha. En concreto, sobre las plantaciones de secano más rurales así como en los accesos y vías de los campos.

Beneficios del garrofin y la pulpa para enfermedades y heridas

Un aspecto importante de la composición de la algarroba es su riqueza en fibras que benefician la flora intestinal, disminuyendo las bacterias e incrementando los lactobacilos. Además, este fruto tiene otras cualidades: laxante, coagulante, bactericida, preventiva del cáncer, reductora del colesterol, ayuda a la formación de las membranas celulares, elimina metales pesados y sustancias tóxicas del organismo y protege la mucosa intestinal. La harina de algarroba puede incluso ayudar a curar úlceras, diarreas infantiles e infecciones intestinales. En la composición de la harina destaca la presencia de entre un 40 y un 50% de azúcares. La semilla tiene un alto contenido proteico, próximo al 50%, y pequeñas cantidades de fósforo, potasio y vitaminas.