



Aquest és un dels magatzems de garrofes al Baix Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS

## Agricultura

# La revalorització de la garrofa recupera aquest conreu tradicional de secà

La campanya de controls als magatzems de compravenda i de traçabilitat del producte ha reduït a la meitat, aquest any, els robatoris en finques de les Terres de l'Ebre

MARIBEL MILLAN LÓPEZ  
TORTOSA

Creix l'interès pel conreu de la garrofa, un dels més tradicionals de les Terres de l'Ebre. L'increment dels preus arran dels nous usos per a l'alimentació humana i la cosmètica, ha fet que els pagesos ebrencs tornin a recollir aquest fruit de secà, antigament dedicat gairebé de forma exclusiva a l'alimentació animal. Així, aquesta temporada els preus de la garrofa se situen en una forquilla d'entre 0,95 i 1,15 euros el quilo, segons dades de les llotges de Tortosa i Reus.

Aquest renaixut interès pel conreu va fer que en els últims anys

s'incrementessin també els robatoris. Una tendència que aquest any ha remès a les Terres de l'Ebre, on de moment s'han denunciat la meitat de robatoris que l'any passat. Així, segons dades dels Mossos d'Esquadra, entre els mesos d'agost i setembre propietaris de finques han denunciat la sostracció de 16.750 quilos de garrofes, davant els 31.263 del mateix període de l'any passat. Aquesta campanya de moment no hi ha hagut cap detingut, mentre que hi ha 8 persones denunciades (davant les 15 del 2020).

Una de les raons que explica aquesta reducció és la campanya de prevenció que es du a terme, coordinada pel Departament



d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat, juntament amb Interior, Mossos d'Esquadra, Agents Rurals, sindicats agraris, membres de cooperatives i representats municipals. Els controls se centren en la compravenda als magatzems autoritzats i en la traçabilitat del producte. Així, en el registre d'entrada de cada lot, a banda del nom i la quantitat de garrofa aportada, també s'ha de fer constar el codi del Registre General de la Producció Agrícola de la persona titular de la parcel·la de procedència de les garrofes. Aquest codi, lligat a la Declaració Agrària (DUN), assegura l'origen del producte i la seva legalitat, remarquen des de

la Generalitat. «La campanya ha funcionat bé. Hi ha més gent que ha presentat la DUN per poder comercialitzar les seves garrofes. Això evita robatoris i garanteix la traçabilitat del producte», comenta la Diari el director dels serveis territorials del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Jesús Gómez.

«Els usos de la garrofa s'estan diversificant i s'està convertint en un conreu molt interessant per als pagesos. Ha passat de ser un producte residual per a alimentació animal a tenir moltes altres sortides», remarca Gómez.

### Any extraordinari

Esteve Figueres, agricultor del Pelleró membre d'Unió de Pagesos, confirma al Diari que aquest any és del tot extraordinari pel que fa als preus. «Les garrofes es pagaven a 30 o 50 cèntims. L'any passat ja van pujar però no com enguany. Això ha fet que tothom que té garrofes les culli», comenta el pagès, tot remarcant també que la campanya de prevenció dels robatoris està donant els seus fruits. «Els controls dels Mossos són efectius i ha servit també perquè tothom que té finques faci la DUN», celebra.

### Barretes energètiques

La garrofa és un llegum, procedent del garrofer, caracteritzada pel seu gran contingut en sucres

### Les comarques ebrencs concentren la meitat de la producció de garrofa a Catalunya

naturals, proteïnes i minerals (calc, sílice, ferro i fòsfor). A les Terres de l'Ebre es concentra actualment la meitat de la producció de tot Catalunya, segons dades de la Generalitat.

Les llavors del fruit es molen per a fabricar goma de garrofi, que s'utilitza com a agent espesant. La resta del fruit es trosseja, s'asseca de manera natural i s'utilitza com un suplement d'alta qualitat per als animals.

El seu ús en l'alimentació humana és principalment com a substitutiu del cacau i es fa notar en elaboracions gastronòmiques dolces i salades. Amb farina de garrofa torrada es poden elaborar pastissos, bunyols, coques, biscoits o barretes energètiques per a esportistes.

En els últims anys s'han incrementat també els usos en la indústria cosmètica. Concretament, el seu alt contingut en antioxidants el converteix també en un ingredient essencial en la indústria cosmètica i farmacèutica per a l'elaboració de cremes, xarops, complements alimentaris i fàrmacs naturals.