

El boom de la garrofa

Este producte mediterrani no és cosa del passat: els seus usos no paren de créixer i ha multiplicat per cinc el seu valor

Terres de l'Ebre Paula Pedrero

La llegenda explica que un pagès va prometre la seua ànima al diable. Quan esta la hi va reclamar, l'agricultor li va contestar que la hi entregaria quan el garrofer es quedés sense fruit. La resposta tenia trampa: este arbre, cultivat àmpliament al Mediterrani, sempre té fruit. I això, ara, és una gran notícia per als agricultors de les Terres de l'Ebre, on els garrofers tenen una presència destacada. **"La garrofa es paga ara millor que mai"**, exclama Josep Borràs, president d'empreses innovadores de la garrofa. **"Va a 1,50 euros el quilo, i abans no arribava a 30 cèntims"**, continua. L'any passat el preu es va disparar fins a 2,20 euros.

La garrofa és el segon cultiu de secà després de l'olivera a l'Ebre, i la presència d'este arbre en els últims anys no ha deixat d'augmentar per la seua alta rendibilitat, sobretot en comparació amb els cítrics i les oliveres, sectors en crisi. **"La gent actualment està plantant molta garrofa, ja que hi ha molt potencial. També hi ha finques grans que s'estan plantejant arrancar cítrics i plantar garrofers, i algunes ja ho han fet"**, afirma Borràs. Per la seua banda, Guillermo Llaó, productor de garrofes, comenta que el preu ha tingut molta variació històricament i que no ha sigut un cultiu atractiu per a les grans plantacions, però que sembla que des de fa cinc anys la tendència es manté creixent.

I com s'explica este boom? Bàsicament perquè la garrofa ha passat de ser un producte marginal amb poques finalitats comercials a estar de moda per les seues propietats alimentàries: és un superaliment, ric en proteïnes, hidrats de carboni complexos, antioxidants, vitamines, minerals i fibra. Paral·lelament a l'augment de preu, la seua demanda ha crescut un 50 %, motivada pels nous usos que s'han donat tant a la polpa de la garrofa com a les llavors que conté, els garrofins. La polpa, que fins ara només s'usava per a alimentar els animals, des de fa uns anys també s'utilitza per a fer farina per a pastissos i com a succe-dani del cacau i del cafè.



Imatge d'una branca amb garrofes.

EL GARROFÍ, ESTRELLA Però la revolució més gran l'ha protagonitzat el garrofí. Tot i que tan sols representa el 10 % del pes de la garrofa, signifi-ca el 80 % del seu cost. Amb esta part de la garrofa es produïx l'additiu alimentari E-410, anomenat goma de garrofa o goma de garrofi, i que servix d'espessidor, emulsionant i estabilitzant en diferents productes, com ara gelats, sopes, salses, cremes i melmelades. **"Hi ha altres productes espessidors, però este és l'únic producte vegetal no químic i, a més, de proximitat. Les seues dos aplicacions més destacades són les begudes vegetals i els productes light"**, detalla Borràs. Recentment, també s'ha introduït en la indústria farmacèutica i de cosmètica.

L'interès en el conreu de la garrofa, doncs, no només prové dels agricultors. Cada cop són més els emprenedors que veuen en este fruit una oportunitat de negoci. Este és el cas de Xocolates Creo, que des de fa quatre anys comercialitza garrofa artesana a la tassa. **"Hi ha la llegenda urbana que abans la xocolata Creo estava feta de garrofa. El cert és que durant la postguerra i fins ben entrats els anys seixanta allargàvem el producte amb farina de garrofa, ja que hi havia racionament de cacau"**, explica Cinta Benet, comerciant de Creo.

Aprofitant este passat i el boom actual de la garrofa, l'empresa vol ampliar la gamma de productes i elabo-



Des de fa quatre anys xocolates Creo comercialitza garrofa artesana a la tassa.

rar rajoles a partir d'este fruit. Benet remarca que al consum de xocolata 'tropical' li queda poc temps -per qüestions de sostenibilitat climàtica- i que, tot i que no dixeran el cacau, volen apostar per la garrofa com a alternativa alimentària. Ara bé, subratlla que mentre que al mercat francès la garrofa ja està força introduïda i hi ha molta demanda, a Catalunya l'habituació està sent més lenta. **"Cada cop es ven més, però cal acostumar-nos a este nou gust"**.

EL GASOLI DE LA CAVALLERIA

Espanya és el primer país productor mundial de garrofes, amb més de 50.000 hectàrees de conreu, concentrades sobretot al litoral mediterrani. Tal com indica la dita popular,

"el garrofer vol veure el mar", ja que requereix un clima suau i difícilment se'l pot veure a més de 25 o 30 quilòmetres de la costa. A Catalunya es concentra sobretot a les Terres de l'Ebre i al Camp de Tarragona, i també n'hi ha força al País Valencià i a les Illes Balears.

En este sentit, el cultiu del garrofer va arribar a l'Ebre al mateix temps que ho va fer el de l'olivera. Alguns estudis daten la introducció d'estos conreus a la Península Ibèrica a l'època dels fenicis. Quan van començar a desbrossar les terres i a plantar amb animals de tir, els pagesos necessitaven un aliment energètic per al bestiar durant tot l'any. **"Plantaven garrofers perquè era el gasoli d'aquell temps i els permetia em-**

DESTACAT

Robatoris

■ A l'estiu, durant la campanya de collita, s'ha registrat un increment important de robatoris d'este fruit, que en els últims dos anys s'han duplicat. Tot i que els Mossos han extremat la vigilància als camps, els agricultors denuncien que es troben deseparats davant la llei i demanen solucions. **"Et pots trobar algú recollint el fruit a la teua finca i no pots fer-hi res"**, lamenta Llaó, que remarca que la garrofa és molt fàcil de recollir pel fet que la seua recollida no està mecanitzada, a diferència de cultius com l'olivera o l'ametller.

En este sentit, el grup parlamentari d'En Comú Podem ha traslladat algunes preguntes a la mesa del Parlament amb relació a accions concretes per a aturar els robatoris, els mecanismes que s'han activat per a evitar el furt, els ajuts a la pagesia afectada i la possibilitat de modificar la quantitat de garrofes decomissades perquè siguen motiu de detenció.

magatzemar-lo durant dos o tres anys. L'objectiu era obtenir oli, però aprofitaven la terra que no era tan bona, com els marges, per a plantar garrofers", diu Borràs.

Després de la guerra va començar a aprofitar-se'n la llavor, és a dir, el garrofi, que s'usava per a cuinar caldo de porc. Va arribar un moment, però, que es va industrialitzar i s'inicià la producció de goma de garrofi, primer, per a aplicacions industrials, com en la fabricació de paper o en mineria, i més tard, en el món alimentari. Tot i que durant molts anys s'han arrancat garrofers per a plantar cítrics, a causa de les condicions climàtiques actuals la situació s'ha invertit. Este arbre del passat, doncs, augura un gran futur, perquè, entre d'altres coses, resisteix molt bé els canvis climàtics i tolera la sequera i la salinitat. Es considera també un arbre molt sostenible, ja que de moment no hi ha plagues que l'afecten i absorbeix una gran quantitat de CO2. ■