

*Hazel Morgan*

# La Algarroba, el chocolate de Eivissa

Valorizando variedades locales, construyendo soberanía alimentaria

La algarroba es un cultivo típico de Eivissa (Baleares) utilizado tradicionalmente para la alimentación de los animales domésticos. La recuperación de su cultivo y la puesta en valor de sus usos tradicionales son un ejemplo de promoción de la soberanía alimentaria en las islas frente al avance de otros sectores como el turístico y la construcción que provocan la dependencia de la población, el abandono de la actividad agraria y la destrucción del paisaje.

En tiempos pasados, las algarrobas servían habitualmente para alimentar a los animales domésticos: las cabras y ovejas, el cerdo y la mula, de los que dependía cada familia ibicenca. En otoño, todos los miembros de la familia y algún vecino se juntaban durante varias jornadas para recoger la fruta del algarrobo, árboles abundantes en los campos de secano de la isla.

El algarrobo (*Ceratonia siliqua* L.) pertenece a la familia de las leguminosas y posee características nutritivas muy interesantes. Es un cultivo de fácil mantenimiento, adaptado al clima mediterráneo y suelos pobres. Además, no es sensible a las plagas y no requiere de un tratamiento especial, siendo la única inversión, el tiempo.

Pero a pesar de su facilidad de cultivo, en los últimos treinta años se han perdido varios miles de hectáreas

plantadas de algarrobos en las islas de Mallorca e Ibiza. Hace 50 años, gran parte de la población de Ibiza participaba en las actividades rurales agrícolas. En la actualidad el 20% de la población vive en el campo, pero menos de 1% se dedica profesionalmente a la actividad agraria. En sólo 50 años, la isla ha pasado de un modelo autosuficiente, un verdadero ejemplo de soberanía alimentaria funcional, sostenible e independiente de influencias ajenas, a un modelo moderno, artificial y totalmente dependiente de las importaciones de alimentos. El boom turístico y el consecuente abandono del campo han provocado la desaparición de las actividades y tradiciones rurales, afectando al característico paisaje agrario de las islas y a la imagen del propio agricultor o agricultora. Quedaron pocos animales de granja a los que alimentar y los bajos precios del mercado no compensaron el esfuerzo de la recolección de las algarrobas.

Curiosamente, no obstante, actualmente, en los países nórdicos la demanda de productos hechos de algarroba continúa creciendo. La salud y una dieta sana preocupan cada vez más a la ciudadanía de aquellos países. Muy valorada por sus propiedades y valiosos nutrientes, la pulpa de algarroba tiene la siguiente composición alimentaria: 50% de hidratos de

carbono, sacarosa, glucosa y fructosa, 10% de proteína y vitaminas del grupo B, beta-caroteno, minerales (potasio, el fósforo, el magnesio, el calcio, el silicio y el hierro). La pulpa de la algarroba es un delicioso sustituto del chocolate y, para las personas que deben restringir el consumo de azúcar y grasas, es la alternativa recomendada.

Esta revaloración nutritiva de la algarroba como alimento de consumo humano no se refleja en nuestro país, donde el fruto carga con una injusta mala imagen. Al ser tradicionalmente alimento animal, es difícil que tenga aceptación para el consumo humano, especialmente porque durante épocas de carestía y, recientemente la posguerra, la población las empleaba como sustituto barato de varios alimentos. La memoria histórica de la población asocia la algarroba con estos tiempos difíciles, cuyas dimensiones conflictivas, emocionales y físicas han dejado múltiples secuelas.

Pero el campo requiere soluciones y esta creciente demanda de productos derivados de la algarroba es sin duda una oportunidad que no se debe dejar pasar. Según una compañía de envasado con base en Cataluña, actualmente se tiene que cubrir parte de la demanda existente de harina de algarroba ecológica con importaciones de Italia. Esto demuestra que es



*Exposición «Mujeres Campesinas, derechos y realidades» elaborada por la organización Mundubat.*

necesario y posible promover el consumo local y reconstruir las relaciones entre población proveedora y población consumidora, y entre campo y ciudad.

La transformación de la algarroba en distintos productos alimentarios es un paso importante para introducir el producto en los mercados locales. En este sentido Amics de la Terra inició hace cuatro años una campaña para cambiar la percepción de la algarroba y, a su vez, aumentar la demanda de productos derivados de ésta. Se comenzó ofreciendo degustaciones de pastel elaborado con harina de algarroba en forma de juego, proponiendo al público adivinar el ingrediente secreto del pastel, dándoles sólo una pista: «que proviene del campo de Ibiza». El sabor de la harina de algarroba es casi indistinguible y similar a la del chocolate. Así, al descubrirlo, los miembros del público se sorprendían y muchos acababan pidiendo la receta. En todas las ferias, talleres escolares y en cualquier oportunidad se repite la acción junto a una

recogida de firmas en la que se pide a la administración la financiación de un molino y línea de transformación de las algarrobas para harina de consumo humano. Se establecieron a su vez contactos con responsables políticos y cooperativas agrícolas para explicarles esta iniciativa.

Hoy en día, parece que las cosas han comenzado a cambiar. Hace pocos meses se puso en marcha un estudio de viabilidad del aprovechamiento de la algarroba para el consumo humano apoyado por todas las administraciones e intereses afectados. Si el estudio da un resultado positivo, el siguiente paso será la creación de una pequeña industria de transformación local. Los y las agricultores de la isla deben recibir un precio justo por el producto para que la producción de algarroba sea rentable, Pep «Bernadet», Presidente de la Cooperativa de Sant Antoni opina que «si el precio de la algarroba fuese 50 céntimos el kilo, los árboles se cuidarían mejor y además incentivaría la conversión de las fincas a la producción ecológica... ¡sería una maravilla!»

El modelo agroindustrial dominante ha provocado prácticamente la desaparición de la agricultura en las Islas Baleares. Mediante iniciativas como esta Amics da Terra defiende y promueve la soberanía alimentaria local como alternativa: el uso de variedades locales tradicionales, la valorización de la agricultura campesina y la promoción del comercio local son algunas de las herramientas para conseguirlo.

*Hazel Morgan es Presidenta de Amics de la Terra Eivissa*



En sólo 50 años, la isla ha pasado de un modelo autosuficiente, un verdadero ejemplo de soberanía alimentaria funcional, sostenible e independiente de influencias ajenas, a un modelo moderno, artificial y totalmente dependiente de las importaciones de alimentos.