



EiG sigue apostando por la difusión y la concienciación a través de Jornadas Técnicas, ésta vez, en Tarragona

La Estación Enológica de Reus (Tarragona) acogió una nueva jornada técnica organizada por el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, junto con Empresas Innovadoras de la Garrofa, en la que difundir los resultados del proyecto de investigación y desarrollo que lleva a cabo desde hace tres años, con el fin de modernizar y revalorizar el cultivo del algarrobo y sobre todo de su fruto, la garrofa. Representando a EiG participaron en la Jornada su coordinador técnico Joan Tous, su presidente Josep Borrás, y sus socios Xavier Cort y José M^a Puig. El funcionamiento de las cooperativas y los almacenes de algarrobas, desde la recogida del fruto hasta su venta

ya industrializado, los rasgos y propiedades del fruto o la situación de este cultivo y del campo vista por los agricultores, en este caso sobre todo de Tarragona, fueron los otros aspectos tratados en la mesa redonda de una jornada que despertó interés en los diferentes escalones del sector, y en la que los asistentes mostraron interés sacando a relucir temas a debatir, exponiendo sus opiniones sobre la situación presente y futura del cultivo del algarrobo, y aprove-



Empresas Innovadoras de la Garrofa

charon para plantear la resolución de varias dudas en cuanto a la mecanización de los campos, el cálculo del rendimiento del fruto o la productividad y el futuro de este cultivo. La mesa redonda contó con la presencia también de Joan Montesó, de la Unió de Pagesos, como representante de los agricultores dedicados a cuidar y cosechar este cultivo. La mesa redonda, bajo el tema "La comercialización de la garrofa" trató precisamente ese tema visto desde todos los eslabones de la cadena de producción y comercialización del algarrobo y sus derivados.

Los cultivos de secano, principalmente viña, olivo y almendro, están viviendo una época de transformación, mecanización y modernización y el algarrobo debe seguir ese mismo camino, convirtiéndose en una alternativa rentable para agricultores, por ejemplo, a tiempo parcial. Cambios en la forma de cultivo y cuidados, la elección de variedades con un buen rendimiento y una buena productividad, el sistema de riego, protecciones específicas contra ciertas plagas que afectan a un cultivo que, no obstante, es muy resistente a adversidades climáticas e hídricas.

Mientras que respecto a su comercialización, las inquietudes, y las conclusiones a las que se llegaron, mostraron ir encaminadas hacia un rendimiento que repercuta también en el precio primero del fruto, aquel que rinda beneficios también para el agricultor, y la apuesta clara por revalorizar el uso del fruto del algarrobo en alimentación humana, tanto por las ya demostradas propiedades saludables y nutricionales, como por los nuevos sabores, texturas y prestaciones que le puede dar a la gastronomía, desde las recetas de tradicionales pasteles y panes, hasta su uso en restaurantes, incluyendo la alta cocina.



El Dr. Joan Tous durante su ponencia en Reus





Los asistentes recibieron un completo dossier y tomaron notas de lo expuesto durante la jornada. La asistencia a esta Jornada (cuarenta y cinco oyentes), la participación activa de los mismos y los resultados de una encuesta posteriormente realizada también entre los asistentes confirman el interés creciente por conocer y mejorar más aún el cultivo del algarrobo y revalorizar las garrofas en el mercado, sobre todo de la alimentación humana y la gastronomía, y la utilidad de estas jornadas técnicas de difusión y conversación que Empresas Innovadoras de la Garrofa organiza, o en las que colabora junto a otras entidades, desde su creación y desde el momento en el que sus investigaciones han dado resultados.

Empresas Innovadoras de la Garrofa firma un nuevo convenio de colaboración, esta vez con la Diputación de Tarragona

La asociación consigue un nuevo apoyo en forma de convenio con un organismo público, esta vez con la Diputación de Tarragona, para su proyecto de investigación y desarrollo que lleva a cabo con el fin de revalorizar el cultivo del algarrobo y su fruto, la garrofa, en el mercado.

El proyecto respaldado por el ente público catalán se va a centrar en las ventajas medioambientales del árbol, el algarrobo; se establecerá una parcela experimental en el sur de Tarragona mediante la cual estudiar la contribución que el cultivo realiza en la mitigación de una realidad negativa como el cambio climático, y también su uso en el ámbito de la ecología del fuego y de la preven-

ción de los incendios forestales. Como ya se ha relatado en jornadas, boletines anteriores de EiG y la web, la garrofera es un árbol ignífugo, capaz de tolerar mejor el fuego que otras especies, y con una gran capacidad de rebrote. Tras el estudio de la huella de carbono, este se convierte en otro punto importante del proyecto comenzado para difundir el algarrobo como un cultivo y un producto sostenible. El apoyo y la confianza de la Diputación de Tarragona son vitales para llevarlo a cabo, y demuestran el compromiso de ambas partes con el avance del estudio.



DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



El sector de la garrofa prepara su congreso internacional en Antalya, Turquía.



9-12 May, 2016
Rixos Downtown Hotel, Antalya - Turkey



International Symposium on Carob a Neglected Species with Genetic Resources for Multifunctional Uses

Entre el 9 y el 12 de mayo la ciudad turca de Antalya acogerá el Simposio Internacional de la Garrofa; un congreso en el que durante tres días se tratarán temas cruciales para el futuro de este cultivo como sus posibilidades en la nutrición humana y la gastronomía, la selección de variedades a la hora de cultivar, el germoplasma, la biología de la especie o sus características y beneficios medioambientales.

Esta ciudad del sur de Turquía será el marco de un congreso en el que participarán ponentes de la mayoría de los países cosechadores y productores de algarroba, entre ellos, España, país con dos representantes en el comité científico; el Dr. Joan Tous, coordinador técnico de Empresas Innovadoras de la Garrofa, y el Dr. Fulgencio Saura-Calixto, del ICTAN-CSIC de Madrid y ponente

habitual en las Jornadas Técnicas y de difusión que anualmente organiza nuestra asociación. En los próximos boletines trimestrales avanzaremos más detalles de este interesante e importante simposio. Para más información sobre alojamientos, fechas, condiciones de inscripción y programa del simposio en la web del congreso, www.carob2016.org, y también en la web de EiG, www.garrofa.org y en su página oficial de Facebook.



Cocina con garrofas

Crepes de algarroba rellenos de compota de frutos secos.

Ingredientes

- 1/2 de leche de soja
- 80 gr. de harina semi-integral
- 20 gr. de harina de algarroba
- 1 nuez de mantequilla o margarina
- 1 huevo
- Media taza de pasas de corinto
- 2 orejones de melocotón
- 1 pera
- 3 clavos
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 yogur natural o de soja
- Un poquito de menta

Proceso

Para la compota de frutas secas coloca las uvas pasas, los orejones picados y la pera pelada y también picada en un cazo con los clavos y deja que se cueza tapado, a fuego lento durante unos 15-20 minutos. Retira del fuego y espolvorea cáscara de naranja rallada. Reserva.

Para los crepes de algarroba mezcla la leche con la algarroba en polvo, la harina y el huevo. Bátelo todo con la batidora y deja que repose la masa unos 10 minutos. Unta una crepera o sartén con la mantequilla o margarina. Cuando esté bien caliente, añade una cucharada de masa. Extiéndela bien y cocina hasta que cuaje. En el centro coloca una cucharada de compota y cierra la crepe en forma de paquetito.

Repite la operación hasta terminar con la masa.

Sirve las crepes de algarroba rellenas y acompaña con un poco de yogur natural y unas hojas de menta.



Una receta de
Eva Argüiñano

Empresas Innovadoras de la Garrofa está en Facebook

Este mes de octubre EiG estrena página oficial en Facebook.

Accede a nuestras noticias, conoce más sobre el trabajo de la asociación y aprende más sobre el cultivo y el uso de la garrofa, de una forma más directa, rápida y dinámica.

¡Danos un "Me gusta"!

www.facebook.com/empresasinnovadorasdelagarrofa

¿Sabías que...?

Se cree que ya en el Antiguo Egipto, se conocían las propiedades de la goma de garrofín, y se usaba como elemento del proceso de momificación, para ayudar a la conservación del cuerpo.



EMPRESAS INNOVADORAS DE LA GARROFA

www.garrofa.org

977.71.98.07

[/empresasinnovadorasdelagarrofa](https://www.facebook.com/empresasinnovadorasdelagarrofa)

EIG TV

Boletín redactado y desarrollado por



meridianocomunicacion.com



[/meridianocomunicacion](https://www.facebook.com/meridianocomunicacion)



[@MeridianoCo](https://twitter.com/MeridianoCo)



contacto@meridianocomunicacion.com



669 45 06 43/ 646 43 41 90

