

EN PIE, EL ALGARROBO ES UNA FUENTE DE ALIMENTOS

María Pía Mom*. 2014. La Nación, Supl. Campo, Bs. As., 04.01.14, pág. 1 y 2.
*Doctora en Ciencias Biológicas (FCEN-UBA).

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Manejo silvopastoril](#)

Tras los efectos de la tala indiscriminada y los desmontes, la preservación del algarrobo se vuelve necesaria. Para ello, resulta indispensable rescatar saberes ancestrales sobre el potencial de este árbol y de su fruto, la algarroba. En efecto, un algarrobo en pie resulta un seguro contra el hambre, porque que a partir de sus frutos molidos se obtiene harina de alto valor proteico, nutritiva, libre de gluten y apta para elaborar distintos productos de panadería. Para la ganadería, además de la sombra, la algarroba resulta un importante aporte forrajero, en especial en épocas de escasez de oferta alimentaria. Y para el ambiente, el algarrobo contribuye a detener el avance de la desertificación, dado que su presencia contribuye a la desalinación, a controlar su erosión y a fijar médanos.

La mayoría de los países en vías de desarrollo, donde los cultivos no prosperan lo suficiente por condiciones climáticas de aridez o por el progresivo deterioro de sus suelos, se enfrentan hoy con una grave situación de déficit alimentario. Cerca del 70% de la Argentina presenta condiciones ambientales de aridez o de semiaridez pero, sin embargo, la frontera agrícola sigue avanzando sobre bosques, pastizales y sabanas, comprometiendo la biodiversidad, los servicios ambientales de estos ecosistemas y a los pobladores que los habitan.

Pese a este desplazamiento de la agricultura, posibilitado por los avances tecnológicos, existen productores que están viendo la necesidad y la posibilidad de explorar otras alternativas que, por falta de costumbre o de conocimiento, han quedado en el olvido. Se trata del aprovechamiento sustentable de distintos productos no madereros provenientes de los bosques, es decir, productos distintos de la leña y el carbón. Y entre ellos podemos destacar el uso del fruto del algarrobo, la algarroba, para la elaboración de harina.

En muchas regiones del norte argentino, varias comunidades originarias y de pequeños productores han rescatado esta costumbre ancestral, con el apoyo de distintos organismos nacionales, como la Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable a través de la ley de bosques, provinciales, y de ONG. Esta actividad, además de mejorar las economías regionales y de promover el consumo de un alimento natural con alto valor proteico, rico en vitaminas y minerales y apto para celíacos, contribuye a reafirmar y a concientizar sobre el valor agregado del árbol y sobre la importancia de mantenerlo en pie.

El algarrobo (*Prosopis* sp) constituye un componente importante de la vegetación de zonas áridas y semiáridas, caracterizadas por la escasez de agua, la baja fertilidad de los suelos y, a menudo, la alta salinidad. Existen 48 especies entre América, Asia y África. La Argentina es el mayor centro de variación actual del género, con 27 especies, de las cuales 13 son endémicas. Tiene un área de distribución que abarca la mayoría del territorio continental, excepto el sur de la Patagonia y Misiones.

Son especies xerofíticas, que soportan de 50 a 1400 mm de precipitaciones al año, y crecen en suelos arenosos, arcillosos, salinos, rocosos e inundables, desde el nivel del mar y hasta los 3000 metros. Desarrollan un profundo sistema radical que puede alcanzar hasta casi 60 metros de profundidad, posibilitando el desarrollo de ejemplares en áreas con lluvias muy inferiores a los requerimientos normales.

Como estrategias para detener el avance de la desertificación, su presencia contribuye a la desalinación; minimiza el escurrimiento del suelo y controla su erosión; estabiliza médanos; es fijador de nitrógeno debido a su capacidad para generar simbiosis con bacterias fijadoras del mismo, y forma "islas de fertilidad" bajo su canopia, debido al aporte de materia orgánica al suelo, que mejora las propiedades físicas, químicas y microbiológicas del mismo.

SEGURO CONTRA EL HAMBRE

En el nivel socioeconómico, resulta un seguro contra el hambre, dado que a partir de sus frutos molidos se obtiene harina de alto valor proteico, nutritiva, libre de gluten y apta para elaborar distintos productos de panadería. Es una planta melífera que promueve la creación de empleos y el flujo de dinero; que aporta combustible para uso doméstico; mejora las pasturas y los cultivos por el aporte de nitrógeno y materia orgánica, y que provee sombra.

Sobre este último beneficio, en la ganadería se ha comprobado la importancia de la sombra, ya que con ella los animales aumentan la producción de carne. Además, para la actividad pecuaria la algarroba resulta un importante aporte forrajero, en especial en épocas de escasez de oferta alimentaria. Se registran casos de productores

que en invierno compensan la caída (cantidad y calidad) de la provisión de pasturas nativas con el aporte proteico de la algarroba.



Comunidades campesinas del NEA y del NOA ya producen harina de algarroba

Pero el algarrobo posibilita, asimismo, otros usos para sus frutos. Por ejemplo, a partir del tostado de los mismos se obtiene un sustituto del café y del cacao, por fermentación se produce alcohol, gomas para la industria alimentaria, azúcares, endulzantes, carbohidratos sin almidón y resinas polifenólicas.

Entonces, frente a la tala indiscriminada y al efecto negativo de los desmontes, resultaría indispensable establecer sistemas de aprovechamiento sustentable, generando valor agregado a las especies del bosque, evitando la pérdida de diversidad biológica; la fragmentación de ambientes y de hábitat; la degradación del suelo y, consecuentemente, contribuyendo a mejorar las economías regionales, de modo de evitar las migraciones y de rescatar costumbres ancestrales.

Volver a: [Manejo silvopastoril](#)