

L'elevada demanda i la menor producció de garrofa disparen el preu a més d'un euro el quilo

Els pagesos tarragonins s'afanyen a acabar la campanya davant l'augment de robatoris a finques.



L'elevada demanda i la menor producció de la collita de garrofa han disparat el preu a més d'un euro el quilo, un valor que no s'havia vist en dècades. La necessitat d'aquest producte per part de la indústria alimentària ha estat la causant d'un increment exponencial en un moment en què l'oferta d'aquest fruit és menor en comparació a campanyes anteriors. Enguany Unió de Pagesos ha previst una producció un 45% menor a l'any passat, el que es tradueix en 6.000 tones de garrofes. Per contra, l'augment de rendibilitat d'aquest conreu ha comportat robatoris als camps. Segons el responsable de la garrofa del sindicat agrari, **Jordi Castellnou**, durant les últimes setmanes els agricultors tarragonins han accelerat la collita per evitar nous furts.

En dècades, els productors de garrofa cobraven menys d'un euro per quilo, una situació que ha canviat en els últims quatre anys. La revaloració del garrofí -la llavor de la garrofa- s'ha intensificat aquest estiu, després d'una crisi sanitària vinculada a l'elaboració de gelats. Aquests productes - que contenen goma de garrofí- es van veure afectats per la contaminació per òxid d'etilè i van haver de ser retirats del mercat. Les indústries alimentàries van haver de buscar nous proveïdors i



davant la poca oferta del moment, van provocar un augment exponencial de preus que s'ha mantingut fins l'actualitat.

El gerent de la Cooperativa Comercial Garrofa, **Francesc Xavier Cort**, ha apuntat a l'ACN que des del sector agrícola i cooperatiu tenen "por" perquè aquests preus arribin a un topall i baixin a valors anteriors. En el cas del preu de la llotja de la zona del Baix Camp i Tarragonès, des de la Unió de Pagesos reiteren la necessitat que aquests organismes cotitzin preus en la línia del mercat per pagar un "preu just" als productors.

Menys garrofes per la campanya d'enguany

Després de la collita "excel·lent" en termes de producció de l'any passat, aquest 2021 es veu marcat per una davallada en les tones de garrofa. La Cooperativa Comercial, ubicada a Montroig del Camp i amb una vintena de cooperatives de primer grau associades, va recol·lectar set milions de quilos de garrofa al 2020 i s'estima que enguany només en siguin tres i mig. La qualitat de la collita actual també s'ha vist afectada negativament. L'inici de la campanya a mitjans d'agost ha provocat que moltes garrofes segueixin a l'arbre i que per tant, siguin verdes.

El 90% del pes del fruit prové de la polpa, mentre que la resta correspon a la llavor -el garrofi-, que realment li dona el preu. A més, les últimes pluges han provocat que hi hagi més humitat a les garrofes i ha entorpit els processos d'extracció del garrofi. Aquesta situació ha provocat que les cooperatives hagin d'invertir més esforços en el correcte emmagatzematge del fruit per evitar fermentacions no desitjades que podrien malmetre el producte. Les últimes precipitacions, per contra, també han fet que les garrofes siguin més grosses de l'habitual.

La pagesia reclama més controls per evitar furts

En bona part del Camp de Tarragona es va optar per iniciar la campanya abans del mes de setembre per reduir les possibilitats de furts al camp. Recentment s'ha posat en marxa el Document d'Acompanyament i Traçabilitat Agrícola (DATA) amb la intenció de frenar la compra-venda de garrofes robades. Es tracta d'un sistema per comprovar l'origen del fruit entre compradors i venedors i que ha estat celebrat pel sector.

Des del sindicat agrari, Castellnou ha insistit en la necessitat d'impulsar la Declaració Única Agrària (DUN) per incrementar el control envers el transport dels sacs i evitar robatoris de cara la campanya vinent. De moment però, els pagesos del Camp de Tarragona segueixen en contacte a través de grups de Whatsapp per alertar d'intrusos a les finques, mentre que des del sindicat agrari insisteixen en no encarar-s'hi i donar avis als Mossos d'Esquadra.

Un ventall d'usos i oportunitats econòmiques

L'interès en el conreu de la garrofa no només prové dels agricultors. Cada cop són més els emprenedors que veuen en aquest fruit una oportunitat de negoci. És el cas de Menjamiques, una empresa de Bràfim (Alt Camp), que va engegar ara fa quatre anys elaborant cremes, xocolates i pastissos. Ara, planteja obrir un centre de desenvolupament rural l'estiu vinent amb dos cooperativistes més, Socarrel i Fruits del Gaià. Es tracta d'una nau de 200 metres quadrats ubicada al casc antic on els tres socis uniran esforços per posar en valor els productes de quilòmetre zero.

La propietària de Menjamiques, **Clara Martín**, ha insistit que "al consum de xocolata 'tropical' li queda poc temps" i per això posa tots els esforços des del 2017 en apostar per la garrofa com a alternativa alimentària. Ara bé, reconeix que encara hi ha un gran desconeixement que envolta aquest fruit. És per aquest motiu que ha iniciat un projecte de micromecenatge per publicar el llibre-receptari 'Garrofa, delícia mediterrània' on s'hi inclouen propostes gastronòmiques per a tots els gustos. Martín s'ha marcat un doble objectiu amb aquesta publicació: donar a conèixer les possibilitats d'aquest aliment a la cuina i allunyar l'estigma que l'envolta. La recollida de fons



seguirà en marxa a través de la plataforma Verkami fins el 30 d'octubre.