



Magazine | | Actualitzat el 11/04/2024 a les 19:33

# La garrofa, un fruit amb demanda creixent

*Més de 150 productors i experts es reuneixen a Altafulla per compartir experiències i fomentar el cultiu de la garrofa*

Tavelles de garrofa. | Canva.

Després d'anys en què el preu de la garrofa ha tingut un preu baix al mercat, els productors han viscut en les últimes campanyes una revalorització del fruit que ha fet créixer l'interès en aquest conreu. Segons **Joan Tous**, coordinador tècnic de les Empreses de la Garrofa, aquesta circumstància ha estat "clau" a l'hora de propiciar una revolució tecnològica, especialment centrada en la maquinària per mecanitzar processos de recol·lecció i la distribució de les plantacions.

Tous ha destacat aquest cultiu des del punt de vista productiu en l'episodi actual de sequera, a més de les propietats beneficioses per a la salut que s'han estudiat de la garrofa. Tot plegat, ha assegurat, ha facilitat la implementació de noves tècniques per millorar i fomentar aquest conreu.

En aquest context, hi ha qui també veu la garrofa com un reclam per connectar amb noves generacions. Així ho ha augurat el pagès **Mingo Espuny**, de Roquetes, qui té una finca familiar amb dues hectàrees de garrofers. "El que està clar és que si una cosa es valora, es treballa i acudeix gent jove a treballar al camp. Sempre patim que la gent se'n va, però quan una cosa està valorada, de seguida acudeixen", ha afirmat.

*Detall d'un coc elaborat amb garrofa, que s'ha pogut degustar a la jornada tècnica celebrada el dijous 11 d'abril del 2023 a Altafulla. Foto: Ariadna Escoda (ACN)*

## Més de 150 participants en l'onzena jornada tècnica de la garrofa

L'espai de la Violeta d'Altafulla ha estat el punt de trobada per a uns 160 inscrits en l'onzena jornada tècnica de la garrofa, que s'ha dividit en xerrades sobre l'evolució d'aquest conreu, el control de plagues i els usos de la garrofa en àmbits com la gastronomia. També s'ha parlat d'aspectes tècnics, com ara l'empelt dels arbres amb noves varietats. Sobre aquesta qüestió, l'empeltador professional **José Cristóbal Farnós** ha remarcat que en els últims cinc anys, els empelts amb noves varietats s'ha elevat un 20%. Es tracta d'una tècnica que varia en funció del resultat que esperi cada pagès; l'empelt serà diferent si es busca que l'arbre sigui més productiu o bé que el fruit tingui una qualitat més alta.

Segons Tous, actualment les 100.500 hectàrees de garrofers es concentren al Baix Ebre, però també es reparteixen entre el Baix Penedès, Tarragonès i Baix Camp. Els pagesos catalans han estat majoria en la jornada d'aquest dijous, però també han compartit espai i experiències amb productors del País Valencià, illes Balears i Andalusia. És en aquesta comunitat on el coordinador tècnic de les Empreses de la Garrofa ha assenyalat que ha augmentat més l'interès per destinar grans extensions de terreny a aquest tipus de conreu arran de la situació actual de sequera.