



algarrobo (Ceratonia siliqua)

Descripción

El **Algarrobo** es un árbol que puede llegar a los 10 metros de altura pero, de forma habitual, se queda en los 5 o 6 metros. Es un árbol de hojas perennes. Las hojas son bipinnadas y de color verde oscuro que pueden llegar a los 20 centímetros. Las flores son de color rojo y de pequeño tamaño. El fruto, la **Garrofa** o **Algarroba**, tiene forma de vaina, es dura y de color castaño oscuro. El interior de la algarroba contiene una pulpa gomosa de sabor dulce y agradable al paladar que rodea a las semillas. Es comestible y se usa como forraje para diversas especies animales.

El **Algarrobo** es de porte rústico y muy resistente a la falta de agua. Es de desarrollo lento y empieza a dar fruto a partir de un intervalo que va del séptimo al décimo año, pero no es hasta los 15 o 20 años que suele dar buenas producciones.

El Algarrobo es de origen mediterráneo y se ha extendido a todas las zonas cálidas. Como hemos dicho el Algarrobo soporta muy bien la falta de agua.

Cultivo – Abonado – Floración - Recolección - Riego - Poda

El **Algarrobo** puede plantarse en cualquier terreno. Se recolectan los frutos a partir del mes de agosto. Las algarrobas pueden recogerse con el sistema de vareo o directamente del suelo.

El **Algarrobo** es de germinación lenta porque las semillas están recubiertas por un tegumento duro que no deja que el agua se inhíba. Hasta que la cubierta de tegumento se parte la semilla no puede absorber agua con normalidad. En el momento en que esto sucede la germinación es muy rápida. Una semilla puede aguantar hasta cuatro años con el tegumento en buen estado.

Propiedades - Beneficios - Cocina - Curiosidades

Los frutos del **Algarrobo**, las **Algarrobas**, debido a su peso y tamaño uniformes fueron usadas como patrón original de la unidad de peso usada en joyería: el quilate.



La madera del **Algarrobo** se usa en carpintería y para combustible. Es notable para fines artesanales por la dureza y calidez de su madera.

La pulpa del **Algarrobo**, también llamada harina de **Algarroba**, es rica en azúcares (glucosa, sacarosa, pectina, fructosa, grasas, mucílago, proteínas, ácido benzóico, ácido fórmico y taninos). Las semillas, o goma de **Garrofín**, están compuestas principalmente de galactomananas.

La harina del **Algarrobo** tiene propiedades astringentes y contra la diarrea. El fruto, sin madurar, se usa como antifúngico. La goma, que como hemos indicado es riquísima en galactomananas, tiene propiedades que, gracias a que retrasan la absorción de lípidos y glúcidos y aumenta la sensación de saciedad en el estómago, la hacen adecuada en productos dietéticos. También tiene propiedades laxantes.

