

Productores sanrafaelinos elaboran café y harina de algarroba

22/06/2022



La Prosopis Flexuosa, mejor conocida como Algarrobo Dulce, es un árbol autóctono de nuestro país que puede llegar hasta los 12 metros de altura, y debido a la consistencia de la madera, fue víctima de talas masivas para realizar los postes en viñas y parrales. Su crecimiento muy lento, y puede vivir más de 100

años sin problemas.

En San Rafael es muy común verlo en zonas de campo, pero no muchas personas aprovechan sus frutos.

En este marco, el emprendimiento Monte Activo de Colonia Elena lanzó una serie de productos basados en estos frutos que incluye harina y café.

Según cuentan desde la firma, la materia prima se recolecta del monte nativo del distrito. “Todo el proceso de esta infusión y esta harina es artesanal; cuando comienzan a caer recolectamos las vainas las almacenamos y entre medio le ponemos unas ramas de paico, romerillo, jarilla, un poco de lo que hay por el lugar para espantar los bichos que andan la algarroba, esto es porque no fumigamos y por eso está bueno tamizar la harina cuando la usas” cuentan sobre el producto.

Sobre la situación del monte, destacan que “los algarrobos volvieron a crecer después de resistir al desmonte. Donde vivimos volvieron a ganar tierra por los animales que la comen y el monte volvió, Ahí crecen los algarrobos con el agua que encuentran sus raíces profundas y la de la lluvia”.

Al hablar del proceso de elaboración explican que “cuando la molemos lo hacemos a mano con molinillo de muela de metal y siempre un morterito de madera, el tostado de la infusión a veces a leña y otras veces a gas”

EL ALGARROBO DULCE

Es un árbol muy generoso: se desarrolla a pesar de la sequía, provee a desalinizar suelos y, al mismo tiempo, siendo una leguminosa, aporta nitrógeno, funciona muy bien como cortina rompe viento, y sus frutos representaron en varios acontecimientos la salvación alimenticia para el ganado.

Las flores son abundantes, con alta cantidad de polen y néctar, por lo que se considera árbol de valor apícola. Los frutos son representados por vainas de hasta unos 15 centímetros de largo, contenientes las semillas acomodadas en

un tejido esponjoso y dulce.

BENEFICIOS DE SUS FRUTOS

Los frutos, usados por siglos, se secan y se tuestan, para pasar a la molienda. De sabor dulzón, es antibacterial y antimicótico, rico en fibras, tiene altas propiedades antioxidantes (conteniendo carotinoide). Es un energizante natural de todo respeto, aportando vitamina B, fósforo, potasio, hierro, magnesio.