

CiU pide un plan de empleo que cambie prejubilaciones por recolocaciones. Quiere una estrategia como la que se sigue para jóvenes y que los convenios garanticen la no discriminación por edad.

REPORTAJE | En Vila-seca hay una finca experimental donde se prueban nuevos diseños y producciones

El algarrobo, una renovada alternativa

La introducción de nuevos diseños de plantaciones que permiten la maquinización de la cosecha están ayudando a mejorar la rentabilidad de un cultivo que durante muchos años ha ido en retroceso

NÚRIA RIU

Los altos costes de recolección, que no se compensan con el precio final, han sido una condena para muchas hectáreas de algarrobos en nuestro país. Si bien a la década de los setenta había unas 160.000 hectáreas de este cultivo, a día de hoy se limita a unas 50.000. Sus productores apuntan que tiene «grandes potencialidades», por ello en los últimos tiempos están lanzando importantes esfuerzos para relanzar este cultivo.

En esta línea se creó, el año pasado la asociación de Empresas Innovadoras de la Garrofa (EiG), que agrupa a una diecinueve de socios de Valencia (8), Catalunya (5), Baleares (4) y Murcia (2). Desde troceadores a fabricantes de goma de garrofín, pasando por los productores y las cooperativas están representadas en esta organización privada que apuesta firmemente por la I+D+i. Lo asegura el coordinador técnico de EiG, el tarraconense Joan Tous, quien explica que «se está trabajando en el establecimiento de parcelas experimentales por toda España desde las que se hace la transferencia tecnológica». Estas no son más que un banco de pruebas desde las que se ensayan nuevas variedades que se ajusten a la demanda comercial. «Nuestra idea es que las variedades que salgan de aquí se diferencien de las otras y que, por ejemplo, tengan tanto pulpa como semilla», indica Tous.

Una de las parcelas experimentales más avanzadas se en-



Joan Tous es ingeniero agrónomo y está investigando para mejorar la productividad de las fincas. FOTO: ALFREDO GONZÁLEZ

cuentra en el municipio de Vila-seca. La plantación, de unas cinco hectáreas, data de inicios de los ochenta, cuando se arrancaron los avellanos para introducir los algarrobos. Según explica Tous, «fue una plantación pionera, con una formación de árbol más alta, pensando ya en una futura cosecha mecanizada». Se dejó más espacio entre algarrobo y algarrobo y, además se probó con variedades que nada tenían que ver con las convencionales. Y los resultados han sido excepcionales. Según explica Tous, que hace el seguimiento de algunas parcelas

de Tarragona, «la producción por hectárea es de más de 7.000 kilos, cuando lo normal es de entre 1.000 y 2.000 kilos». Los árboles llegaron a su momento óptimo a los 10 ó 15 años, cuando alcanzaron la cifra de 10.000 kilos por hectárea.

Y, además de incrementar la producción, una de las claves de esta fase de investigación está en el hecho de que pueda mecanizarse la recogida para reducir los costes. Con todo, Tous contabiliza que la inversión por hectárea en una plantación de estas características, con el riego ins-

talado, oscila entre los 2.500 y los 3.000 euros.

En los últimos tiempos, y con el objetivo de frenar el retroceso de este cultivo, se han dado importantes pasos para introducir este producto en la alimentación. La harina de algarroba se ha convertido en una buena alternativa al cacao para muchos pasteleros y a esta demanda quiere responder Comercial Garrofa, una cooperativa agrícola de segundo grado, ubicada en Montroig del Camp y que se dedica exclusivamente a la producción, procesado y comercialización de

EL APUNTE

¿Quién no ha probado el helado de crema de garrofín?

Tradicionalmente la algarroba se utiliza para dar de comer a los animales, aunque su uso está mucho más extendido de lo que nos pensamos. Es durante el verano cuando se consume en mayor medida, dado que el postre rey de estas fechas, el helado, lleva harina de garrofín. Éste se utiliza como espesante natural que además le da sabor y textura.

No todas las marcas lo utilizan y puede comprobarse si lo lleva en la lista de los ingredientes donde aparece con el código E-410.

Esta calidad de espesante hace que también se utilice en la elaboración de salsas y de postres.

la algarroba y de sus derivados. Incluye entre sus socios a la Cooperativa de Vila-seca que está experimentando en todo lo que hace referencia a la repostería.

Aunque, Tous lo tiene muy claro, y la producción de este fruto tomará un giro de 180 grados cuando la UE reconozca el garrofín como producto natural y sostenible. Y, en esta línea, está trabajando la asociación.

FINANCIACIÓN ■ LA ASOCIACIÓN PIDE AL GOBIERNO Y AL BANCO DE ESPAÑA QUE INTERVENGAN

Adicae denuncia que los bancos 'sangran' a los estudiantes con intereses del 26%

Adicae denuncia que algunas entidades financieras cobran intereses en préstamos a estudiantes que llegan a superar el 26%, un coste que considera «abusivos» habida cuenta el precio del dinero actual fijado por el BCE en el 0,5%.

En concreto, el departamento de Estudios y Publicaciones de Adicae ha analizado los principales productos que ofrecen

las entidades de crédito para financiar los estudios universitarios.

Para la asociación, los préstamos analizados no son en su gran mayoría recomendables ni siquiera para un consumidor con cierta capacidad de ahorro. Adicae denuncia préstamos de este tipo de entidades como Citibank (26,82%), Cofidis (24,51%), Banco Popular (11,67%) o Ban-

co Santander (Euríbor a 1 año + 5,95%).

Adicae también subraya que hay entidades que ofrecen la financiación de estos préstamos al estudio mediante tarjetas de crédito, como es el caso de Citibank y Barclays, que imponen los intereses más elevados de los préstamos analizados.

«Con los tipos de interés fijados por el Banco Central Eu-

ropeo en el 0,50% queda claro que la banca está haciendo un negocio redondo con los estudios de los españoles. Teniendo en cuenta este dato hay entidades financieras que llegan a exigir por un crédito unos intereses hasta 53 veces superiores a los estipulados para la financiación de la banca», explica.

Con un plazo para devolver el crédito de 4 años —norma general—, quienes pidan un crédito de 1.400 euros a una de estas entidades tendrán que devolver hasta 2.296,7 euros (Citibank), según denuncia la Asociación de Usuarios de Bancos y Cajas Seguros.

Por todo ello, la asociación exige al Banco de España y al Mi-

nisterio de Economía que pongan fin a estas condiciones «totalmente abusivas» para la concesión de crédito a los estudiantes. «Los bancos se aprovechan sangrante y vergonzosamente tanto de los propios estudiantes como de sus familias», critica.

PYMES
REFINANCIAMOS TODAS
SUS DEUDAS
INTERÉS DE MERCADO
FINANCIACIÓN MÍN. 300.000 €
RÁPIDA TRAMITACIÓN
Sr. Serra Tel: 934 153 615
info@finanfys.com