



Ceratonia siliqua L.

Algarrobo

¿Cómo es?

Árbol longevo (puede llegar a los 200 años) de la familia de las leguminosas que alcanza hasta 10 m de altura, de tronco irregular, corteza lisa de color grisáceo y sistema radicular extenso y profundo. Tronco más bien corto y muy robusto sobre el que se desarrolla una gran copa redondeada. Las hojas, redondeadas u ovaladas y de margen entero, son perennes (siempre-verdes), verde oscuras y compuestas, pues sus folíolos nacen enfrentados de dos en dos hasta 5 pares (paripinnadas). Las flores, sin pétalos, son poco vistosas y dispuestas en racimos. Las hay femeninas, masculinas y hermafroditas, generalmente sobre distintos pies de planta. El fruto es una vaina, conocida como algarroba, curvo como un cuerno, mide hasta 25 cm, es de color castaño oscuro al madurar y contiene una pulpa gomosa de sabor dulce en su interior, albergando de 10 a 16 semillas.

¿Dónde vive?

Árbol típico de la Cuenca Mediterránea y de Oriente Próximo. No se conoce su distribución original ya que fue cultivado y extendido desde antiguo. Crece en zonas de clima seco, cálido y sin heladas. Ocasionalmente forma rodales y bosquetes no muy densos. Indiferente al tipo y calidad del sustrato, necesita lugares soleados y se los puede ver sobre suelos pedregosos y barrancos secos donde actúa como un importante refugio de fauna y protector de la erosión.



Usos y curiosidades

Es un árbol con múltiples usos que se ha plantado desde antiguo. La madera es dura, rojiza y muy apreciada en ebanistería, y la corteza y las hojas se han usado como curtientes y astringentes, teniendo propiedades medicinales como antidiarreicos y emolientes. Del fruto (algarroba), de gran valor nutritivo, se extrae la pulpa para la alimentación animal o humana; antes se comía en fresco como golosina, y de la vaina se prepara un sucedáneo del chocolate llamado carob, ingrediente muy utilizado en alimentos dietéticos. Además, de la algarroba se obtiene el D-pinitol, compuesto que ayuda a prevenir el cáncer y es antidiabético. De la semilla se extrae la goma de garrofín que sirve para la industria cosmética y alimentaria.

En la antigüedad, las semillas de este fruto fueron el patrón original del quilate -la unidad de peso utilizada en joyería- para pesar gemas y joyas debido al tamaño y peso uniforme de las semillas.

Coincide en el área de distribución de la gacela de Cuvier y el arruí en el Norte de África; ocasionalmente es consumida por estas especies.