

Cabras de raza Algarvia comen los frutos del algarrobo. Esta raza, originaria del noreste del Algarve y de gran capacidad lechera, es rústica y está adaptada a las condiciones exigentes de esta comarca



El algarrobo, la cabra y la cesta

Texto: Álvaro Fernández-Blanco Barreto
Fotos: Jesús Quintano Sánchez

El algarrobo crece lento y generoso en amplios enclaves mediterráneos, pero también lo hace en la comarca portuguesa del Algarve, que da nombre a la raza de cabras Algarvia. Como veremos aquí, la buena sinergia de un árbol austero y de manejos tradicionales que se han mostrado acertados durante generaciones permite a una familia cuidar y mimar a lo largo del año a los animales de su granja multiespecie, incluido el rebaño de cabras que rota en una tierra que sin ellas sería muy dura. Sabio pastoreo de cabras con el acertado recurso de la cesta –que les regala con algarrobas a la vez que les marca una ruta– y combinaciones alimenticias con cítricos que mejoran y apaciguan al animal y dan estabilidad a la carne y a la leche que se obtienen de ellas

La cabra de raza Algarvia aprovecha la flora natural arvense de carácter especialmente anual y de ciclo corto de este entorno. Su rústico paladar la hace apropiada para los parajes ricos en arbustos leñosos como lentiscos, acebuches, tarajes, matorrales de aromáticas y brezales (*Erica lusitanica*). La suplementación con alimentos concentrados, como cereales, se suele realizar junto con granos de maíz y habas en épocas de escasez, con o sin ordeño manual asociado. Este manejo es común a otro tipo de razas autóctonas íberas donde las raciones de cereal/pasto se aproximan a un ratio 40:60 en la época de

lactación, fijándose este en la ingesta media diaria de materia seca que precisa un pequeño rumiante. En su zona de distribución es habitual el uso diurno del pastor eléctrico o pastoreo rotacional con perros carea, ya que en el sur de Portugal no es frecuente encontrar vallados perimetrales que impidan el libre tránsito de las personas y las bestias en las zonas de aprovechamiento pastoril. En el careo o pastoreo dirigido, estos animales suelen recorrer distancias variables en busca del alimento, a menudo motivados por la falta de continuidad de la propiedad de los pastos que posee el ganadero. En verano es frecuente

la trashumancia hacia zonas del interior del Algarve, a la costa o incluso a la comarca alentejana.

Sinergias, buen remedio

Combinar estrategias en salud animal suele ser sinónimo de acierto. Y eso es lo que el fruto del algarrobo (*Ceratonia siliqua* L.) nos ofrece, gracias a una combinación de glúcidos (polisacáridos mucilaginosos, pectinas, fibra) y compuestos fenólicos (taninos condensados), sumados a vitaminas varias (carotenoides). Los primeros, azúcares complejos con alta capacidad de formar aglomeraciones, promueven la epitelización de las mucosas tras ser deterioradas en procesos lesivos intestinales. Los taninos poseen actividad astringente y antiinflamatoria gracias a que reducen la presencia de toxinas en la luz intestinal, sobrevinidas de una inadecuada actividad de los microorganismos o de ingestas copiosas e incontroladas. Si evitamos que estas toxinas pasen al torrente sanguíneo, pues menos trabajo le damos al sistema inmunitario, que ya no tendrá que neutralizarlas. Seguidamente, el resto de órganos que eliminan los restos de esta inherente actividad de desintoxicación mediante la linfa también trabajará menos. De esta forma, la harina del fruto del algarrobo, o algarroba, aun no siendo un antipirético, reduce el malestar general generado por la actividad de una respuesta defensiva desorientada. El animal se irrita menos.

Pero no acaba así: aquí comienza la receta de “la papilla”. Si a la harina de algarroba le asociamos miel o melaza de caña de azúcar, al 3%, con algunas escamas de levadura de cerveza, a razón de 5 g por animal/día en el caso de cabras adultas, e incluso algo de bacterias tipo lactobacilos (fácilmente obtenibles del suero de nuestros quesos artesanos), podemos preparar una papilla más bien licuada con un regusto a “caramelo toffee”. Los sabores tostados de las melazas y algo amargos de las levaduras secas son estimulantes de la actividad enzimática digestiva a nivel cerebral, lo que ayudará a su vez a evacuar y neutralizar los restos de las toxinas que, como se decía antes, deben ser eliminadas con las heces. El casi excesivo dulzor de esta mezcla resulta favorecedor de la motilidad ruminal en los polígástricos, pues de alguna manera es como si de una bebida isotónica-probiótica para rumiantes se tratase. Está llena de minerales, vitaminas, sales, azúcares fácilmente fermentables y microorganismos beneficiosos para el sistema digestivo. Uno de los atractivos naturales de esta mezcla es que la actividad de los lactobacilos genera moléculas con actividad antibiótica por presión selectiva sobre otras bacterias. Así pues, a escalas subterapéuticas para el animal, acompañamos la papilla de moléculas que actúan como aleloquímicos (nuestros amados mensajeros) para ordenar paz en el intestino.

Asociarse es sinónimo de ordenar

Podemos decir entonces que, cuando se inicia un proceso diarreico asociado a disbiosis, o desorganización de las poblaciones microbianas en variedad o cantidad, se desmorona el orden preestablecido. Esta organización de especies simbióticas y saprofitas dentro

del animal toma forma durante las primeras etapas de la lactancia materna y es difícil de modificar sin causar daños –cosa que puede ocurrir a causa de acciones involuntarias o por desconocimiento– determinando la aparición de un evento patológico. Por esto, si nos vemos frente a un trastorno intestinal, esta papilla azucarada de sabores ácidos similares a condiciones próximas a la leche materna en cuanto a los aspectos comentados. Esta forma de abordar la salud se acoge al principio de “memoria de los tejidos”, ya que, como hemos comentado en anteriores artículos (ver en el n° 85 de esta revista “Las plantas hablan y la piel escucha”), las mucosas son piel invaginada. La piel actúa de centralita que recoge los mensajes y los almacena para toda la vida. Un ejemplo aún más claro de este proceso son los fenómenos alérgicos que se repiten a distintas edades de la vida de los animales cuando la piel no quedó sanada en previas afrentas. Ante una repetición del daño o dolo, la piel responde con acuse de recibo.

Mirada al pasado para afianzar el futuro

Cuatro generaciones dándose la mano del necesario relevo. La familia Muchacho nace, crece y se ofrece a compartir su conocimiento del Algarve a cualquier visitante amable desde hace cerca de cien años. Con cinco hectáreas de terreno agroforestal, la sustentabilidad de la vida familiar se ve entrelazada con los trabajos fuera de la finca. La tercera generación, Ricardo Muchacho y su pareja Luciana, ha aprendido de sus predecesores el manejo tradicional de la tierra sin pesticidas. Ahora



Una buena forma de ofrecer las algarrobas es caminar por la ruta que queremos enseñar a nuestros animales con una cesta de la que dejaremos caer las algarrobas a nuestro paso



A capas mezcladas, una de pulpa y cáscara de naranja deshidratada y otra de algarroba, pueden incorporarse a la dieta de los pequeños rumiantes en unos 40-60 g al día sobre una ración de 2 kg de alimento

ellos enseñan a sus dos hijos, bajo la pedagogía Waldorf, cómo abordar los nuevos tiempos, donde cada vez llueve menos y es más importante que nunca autoabastecerse. En la mesa de Luciana no faltan nunca las algarrobas como aperitivo dulce en las horas perdidas. De las cuarenta y siete algarroberas de variedad local que poseen en la finca, se recolectan cada año una media de 400-500 kg de vainas ya secas, que se almacenan en sacos de papel para darlas a lo largo del año a cabras, cerdos y caballos. En la finca Das Esparteiras, el sistema de granja multiespecie es un claro ejemplo de cómo la diversificación aporta siempre riqueza y entretenimiento a grandes y pequeños. Aves, como gallinas, pavos y palomos, cerdos vietnamitas, varios equinos, conejos y también cabras rotan el uso de los espacios en esta finca de tierras poco profundas donde el esparto ha tenido siempre un espacio entre las manos de hortelanos, artesanos de la tierra. También practican con eficiencia el reciclaje de materia orgánica con la ayuda de una planta de lombricompostaje de doce metros cuadrados, donde recogen los lixiviados en un sistema de canalización que, una vez diluidos los efluentes nutritivos, son aportados a los árboles frutales de la finca. Integrados quedan deyecciones de animales y cultivos que les dan de comer.

Una historia de amistad

La forma en que el algarrobo crece —amistosa con el medioambiente— favorece su cultivo en un amplio espectro de enclaves mediterráneos que llega a sorprender. Sea en soledad o acompañado, es frecuente encontrar en todo el litoral ibérico o insular poblaciones de esta leguminosa perteneciente a la familia de las

Con harina de algarroba y otros ingredientes se prepara una papilla que cuida los intestinos de la cabra

fabáceas. A su sombra, el pasto es nutritivo y generoso por el nitrógeno que se fija al pie. La rusticidad de sus hojas compuestas, paripinnadas, de aspecto algo céreo, las mantiene tersas a pesar del calor. Esto le confiere resistencia a la escasez de agua y a temperaturas elevadas hasta los 40 °C. En altitudes inferiores siempre a los 500 metros de altura, se ve favorecido por la brisa marina, la cual agradece en fructificaciones generosas.

El algarrobo da soporte a curiosos polinizadores, ya sean individuos masculinos o en todos los árboles, como en la variedad Ramillete, por ser esta hermafrodita. De un porte máximo de alrededor de 5 o 6 metros de altura, es posible encontrarlo enrocado con mayor altura en zonas boscosas y no excesivamente húmedas durante la época de floración (pues esto la penaliza), como en la comarca del Parque Natural de Aracena y Picos de Aroche, en la cordillera de Sierra Morena. Su crecimiento lento le ha colocado como sumidero de dióxido de carbono de renombre. Este gas tan necesario para la vida es ahora difamado por las consecuencias que trae el estúpido exceso que volcamos a la atmósfera.

Si nos remontamos en su historia, desde siglos atrás a los milenios cristianos, su cultivo y recolección han estado vinculados a las distintas artes medicinales. Curioso el uso de la semilla o garrofin como unidad de peso en la rebotica de las farmacias o en la joyería del oro. Hasta tal punto se usó para tal fin que la palabra *quilate* tiene su origen en quilate de Derat o Karat, con el que se denominaba la semilla del árbol *Keratia* o algarrobo. Karat, a su vez, procede del vocablo griego *keras*, “cuerno”. Esta semilla llena de pectinas, de la que se obtiene la goma de garrofin, es usada en la industria heladera como espesante.

En la algarroba, o *alfarroba* en portugués, encontramos enormes sorpresas que deben hacer olvidar una etapa oscura de la historia bélica peninsular, pues su uso como sucedáneo del cacao o el café (en este caso junto con la achicoria, *Cichorium intybus*) no sólo endulzó décadas de ostracismo, sino que, gracias a la fitoterapia, jugó un papel importantísimo en la salud intestinal de millones de personas sumidas en la pobreza más desastrosa. Y, muy probablemente, salvó vidas. Por ejemplo, cuando el agua o los alimentos estaban en mal estado. En definitiva, quien tiene un algarrobo tiene un amigo para toda la vida, por centenaria que sea. ☺