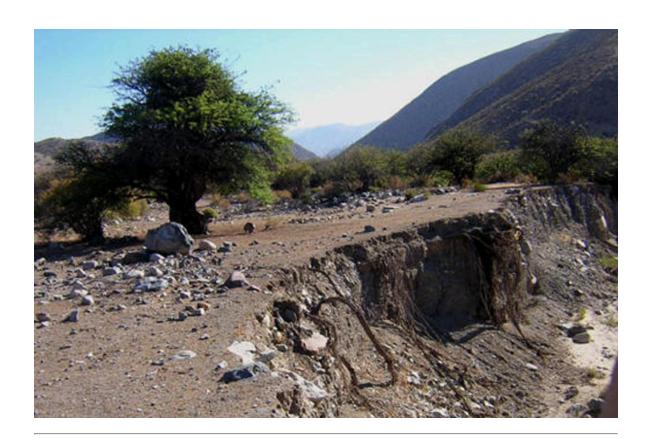
MEDIO AMBIENTE

Ambientalistas valoran proyecto para plantar algarrobos en Chacabuco

El Ciudadano · 1 de abril de 2011





Un proyecto del Gobierno de plantar mil hectáreas con algarrobos en la zona norte de la Región Metropolitana es valorado por ambientalistas. La meta es sembrar el millón de árboles para hacer frente al avance del desierto a la zona central. Claro que la participación de una cementera es poco clara, por lo que a juicio de Codeff hay que estar atento.

El pasado 23 de marzo, el **Gobierno** dió a conocer una iniciativa que busca plantar esta especie en una superficie de mil hectáreas de la provincia de **Chacabuco**, al norte de **Santiago**. La iniciativa se enmarca dentro de otras que se realizarán en país para alcanzar una meta de 17 mil árboles.

El proyecto es una colaboración entre los ministerios del **Medio Ambiente** y **Agricultura** en conjunto con la empresa de cemento **Polpaico**.

El plan durará hasta el 2013 y contempla que los ministerios de Agricultura y Medio Ambiente sean los coordinadores y la compañía no solo facilitará el vivero, ubicado en la comuna de **Til Til**, sino también los recursos.

La meta propuesta por el Gobierno es plantar un millón de ejemplares en la provincia de Chacabuco y de contar con 17 millones de árboles en todo el país. La idea es generar una barrera verde que impida el avance del desierto hacia el sur, lo que protege a la vez el agua de la zona.

El acuerdo fue firmado por el ministro de Agricultura, **José Antonio Galilea**; su par de Medio Ambiente, **María Ignacia Benítez**, y el presidente del Grupo Polpaico, **Juan Antonio Guzmán**.

Galilea destacó que el convenio además de fomentar la forestación de miles de hectáreas, permitirá hacerlas productivas con una variedad que es capaz de generar harina de alta proteína.

Para eso la Secretaría Regional Ministerial (Seremi) de Agricultura de la **Región Metropolitana** y el **Instituto Forestal** (Infor) presentaron a la **Fundación para la Innovación Agraria** (FIA) un proyecto cuyo objetivo es desarrollar el potencial productivo del algarrobo como proteína vegetal para la generación de alimentos procesados.

HARINA DE ALGARROBO

Claro que el convenio, como todas las cosas del **Ejecutivo**, apunta a constituir "una nueva fuente de ingresos para la industria alimentaria nacional e incluso, permitiendo proyectar futuras exportaciones de productos orgánicos" – según reza el comunicado de prensa del Ministerio de Agricultura.

Del algarrobo se puede sacar harina, la que puede servir para preparar golosinas con alto valor nutricional.

El convenio tendrá vigencia hasta el 1 de marzo de 2013 y contempla que los ministerios actuarán como coordinadores y Polpaico proveerá de un espacio ubicado dentro del actual vivero que mantiene en la Planta de **Cerro Blanco**; proporcionará los recursos humanos para llevar a cabo el proyecto, cubrirá los gastos de instalación, insumos, manejo, mantención, administración y supervisión del vivero.

Galilea añadió que "se busca dar un impulso productivo en la zona, incentivando a la pequeña agricultura a innovar en el cultivo de algarrobos, asegurando con ello la posterior elaboración de productos procesados, comercializables tanto en el mercado interno como externo".

Bernado Zentilli, presidente del Comité Nacional Pro-Defensa de la Fauna y Flora (Codeff), considera que el proyecto es "totalmente positivo", aunque recalcó que hay que estar atento con este tipo de alianzas, "ya que muchas empresas con el objetivo de parecer que son 'verdes', realizan proyectos engañosos.

UN ÁRBOL NATIVO

El algarrobo es un árbol nativo, o sea, es endémico de la cuenca de Santiago. María Ignacia Benitez, ministra del Medio Ambiente, dice que esta iniciativa ayudará a capturar dióxido de carbono, uno de los gases causante del efecto invernadero, uno de los factores que causan el Cambio Climáticos. "Retendrán agua y alimentarán nuestros acuíferos; servirán de hábitat para las especies, facilitarán la ventilación en la cuenca, ya que las masas vegetales al evaporar el agua provocan pequeñas diferencias de temperatura que movilizan el aire" - sostuvo.

Zentilli sostiene que el algarrobo "da una semilla después de varios años, que es comible para el ganado local y ésta misma puede ser utilizada para hacer harina comestible por las personas".

Además agregó que es necesario que se arboricen más zona ya que en la "Región Metropolitana, como también en otros lugares, más al norte, se están desertificando, por el mal por uso de una ganadería extensiva".

El algarrobo existe en otros países latinoamericanos, como en **Perú** y **Argentina**, ya que se concentra en zonas semiáridas, con precipitaciones entre 50 y 500 milímetros anuales. La que se encuentra en el país se llama *Prosopis Chilensis* y vive entre las regiones de **Atacama** y Santiago.

Su hoja es perenne, con tronco corto y robusto. Posee una gran copa redondeada, densa y oscura. Puede llegar hasta los 10 metros de altura y sus frutos son legumbres colgantes, de entre 8 y 20 centímetros de acuerdo al clima y la variedad.

El árbol adulto puede producir hasta 100 kg de vainas, aunque se considera un promedio de 50 kilos por árbol. El poder germinativo puede superar el 95 por ciento.

El algarrobo tiene dos tipos de flores, una hermafrodita; mientras otra pequeña de color café, reunidas en inflorescencias, es decir espacios donde se aglutinan formando una nueva estructura.

Actualmente su distribución en el país es de estado vulnerable, según indicadores de **Unión Mundial para la Naturaleza** (UICN), junto a otras 11 especies en peligro de extinción. "Poco a poco, seguramente, la especie fue arrasada en su uso por leña y como forraje, así fue desapareciendo", explica Zentilli.

Según el *Libro Rojo de la Flora Terrestre de Chile*, elaborado por la **Corporación Nacional Forestal** (Conaf), existen en total 11 especies continentales en peligro de extinción; 31 son vulnerables, mientras 32 son raras, es decir con poblaciones que siempre han sido escasas o presentan distribuciones restringidas.

Por Rodrigo Cavieres Cárdenas

El Ciudadano

Fuente: El Ciudadano