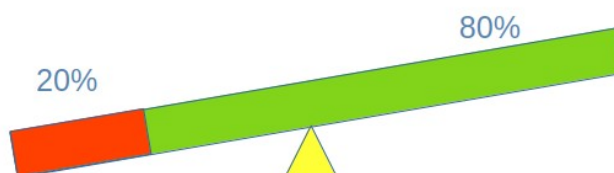




El economista italiano Vilfredo Pareto descubrió en 1896 el principio que lleva su nombre. Establece que, en muchas situaciones o entornos, alrededor del 80% de los efectos o resultados son causados por el 20% de las causas o factores.



Este principio se aplica ampliamente en economía, administración de empresas, gestión de calidad, gestión de tiempo o de recursos. Por ejemplo, es bien conocido que el 80% de los beneficios de una compañía suele proceder del 20% de sus clientes. O que el 80% de sus problemas son causados por el 20% de sus clientes...

La propuesta Balears Verd, incorpora el Principio de Pareto, tanto en la planificación y siembra de bosques comestibles, como en la fase de aportar valor añadido a los productos generados, ya sean alimentos, plántulas o biofertilizantes.

Veamos un ejemplo: La algarroba es un producto local en Baleares, que, a pesar de su alto contenido nutricional, se utiliza muy poco en la alimentación. Por ello hemos decidido crear productos de valor añadido, siendo el primero de ellos una melaza. Sin embargo, en el mercado, no todo es lo que parece:

2. En España, la legislación sobre alimentos es tan laxa que permite etiquetar una botella de aceite con la frase “Aceite de oliva virgen y refinado”. Al revisar la letra pequeña en la parte posterior, se puede encontrar que contiene entre un 5% y un 45% de aceite de oliva virgen, lo que significa que entre un 55% y un 95% es aceite refinado. También hay cremas de algarroba que indican, en letra pequeña, que solo contienen un 25% de algarroba, dejando el 75% restante sin mencionar en la promoción.
3. Se juega con el concepto de “local”, ya que la algarroba se produce abundantemente en España, pero la etiqueta no especifica su origen.
4. También se utiliza el término “saludable”, indicando que el producto es “sin gluten”, aunque nunca tuvo gluten.
5. Finalmente, en letra pequeña se menciona que el producto está endulzado con azúcar de coco o azúcar, lo que implica que no todo es de producción local.

Azúcares añadidos a un producto local:

La pulpa de algarroba contiene alrededor de un 45% de azúcar, específicamente de **bajo índice glucémico**. Estos azúcares son de absorción lenta y liberan energía gradualmente, evitando picos de azúcar en sangre gracias a su alto contenido en fibra y proteínas, lo que los hace adecuados para diabéticos. Sin embargo, la incongruencia de añadir azúcar a un producto que ya contiene casi la mitad de su peso en azúcar plantea un problema nutricional, ya que se mezclan azúcares de **alto índice glucémico** (como los de caña, remolacha o maíz) con un producto de bajo índice glucémico, confundiendo a quienes buscan alimentos más saludables.

Así que si los conceptos de “ingrediente principal”, “local”, “importado” o “de bajo índice glucémico” quedan difusos o simplemente no se mencionan.

En Francia, por ejemplo, no se puede etiquetar un producto si no contiene al menos un 50% del ingrediente con el que se promociona. En Balears Verd, vamos un paso más allá: utilizamos el principio de Pareto como nuestra regla de producción fundamental. La etiqueta Balears Verd garantiza que el producto final se compone de un **mínimo del 80%** de producto local regenerativo y un **máximo del 20%** de producto importado. Además, los productos utilizados nunca son refinados ni de cultivo transgénico. De esta manera, la afirmación “local” queda claramente definida y se ofrece una medida sencilla para comparar nuestras propuestas.

Fácil enunciarlo, pero... a la hora de elaborar una mermelada saludable por ejemplo, resulta que el 50% es azúcar refinado, es decir, que no deberíamos utilizar azúcar de caña o remolacha, ni menos azúcar refinado, (sacarosa pura), ya que los minerales y antioxidantes se descartaron en el proceso de “refinado”. Curiosa elección de palabra, por cierto, el término correcto que sería “despojado” de buena parte de sus nutrientes.

Para producir nuestro primer producto, la “Melassa de Garrova”, es decir, Melaza de Algarroba, hemos necesitado un año de prueba y error en nuestra cocina de Son Puigdorfilá, en un proceso de I+D de tecnología apropiada. El desarrollo, largo y complejo, ha terminado por producir dos productos en lugar de uno:

-Melassa de Garrova 100% elaborada exclusivamente con algarroba local y agua.

-Melassa de Garrova 80% elaborada con algarroba local, agua y un 20% de azúcar moreno.

Respecto al índice glucémico (I.G.) , la algarroba tiene un 15, el azúcar de remolacha un 30, el de coco un 35 y el refinado un 50. Por tanto, sopesando razones de salud, *nutricionales y precio, hemos optado por utilizar el azúcar moreno o integral, de índice glucémico 30 a 40. Veamos como afecta esta aportación de alto índice glucémico a la mezcla 80/20:*

Al aportar hasta un 20% de azúcar moreno (IG 30-40) al 80% de algarroba (IG 15) el IG solo se incrementa ligeramente de 15 a 19, así que sigue siendo sigue siendo un producto de bajo índice glucémico, muy por debajo de los 30-50 de la remolacha, la caña de azúcar o el maíz.

El compromiso adquirido con Pareto no se limita a la elaboración, sino que se extiende a las propias herramientas y maquinaria necesaria para el triturado, procesado y envasado, así que...

- Las algarrobas, el agua y la mano de obra son evidentemente locales, de Mallorca.
- Las ollas, utensilios de cocina y electrodomésticos son de segunda mano, comprando solo lo imprescindible y reparando todo lo que podemos en nuestro taller.
- Hemos fabricado nuestro propio molino harinero de piedra, nuestro propio fogón de biocarbón, y nuestras cribas. También hemos adaptado creativamente utensilios y maquinaria de segunda mano, utilizando sistemas de medición precisos pero de bajo costo y tecnología apropiada intensiva en mano de obra local.

-Procuramos encajar cada nuevo producto en la filosofía de la **bioeconomía circular**, es decir, eliminando el concepto “deshecho”. Por ejemplo, a partir de nuestras algarrobas recogidas a mano en nuestras fincas y que por tanto son 100% de producción regenerativa, elaboramos la melaza de algarroba. Con la pasta “sobrante” creamos un biofertilizante o la aportamos al compost, desde donde regresa al campo en forma de nutrientes. Y también a nuestras “fábricas” de abono nitrogenado (nuestras gallinas) que a su vez no solo producen un fertilizante concentrado, sino que nos aportan un alimento protéico de alto valor nutricional (huevos frescos caseros)

Así, al adquirir un producto Balears Verd no solo se adquiere un **producto de alto valor nutricional**, sino que garantizamos la reinversión de este ingreso en una **propuesta de bioeconomía circular** respetuosa con la tierra y el agua, la biodiversidad vegetal y animal . También en la apertura de una estrecha ventana de oportunidad para **crear empleo** rural en **el sector primario y secundario** de nuestras islas.

Ahora mismo estamos trabajando en una confitura de naranjas amargas, jalea de higo chumbo, harina de algarroba, café de algarroba, deshidratados, barritas energéticas, biofertilizantes, biocarbón, compost fúngico, purines... Y naturalmente, todos ellos cumplen la norma del 80/20. Con ello pretendemos poner en valor productos locales de complicada comercialización que reducen nuestra dependencia de las importaciones y generan economía km 0.

.....

Balears Verd es una propuesta de regeneración de los ecosistemas terrestres y marinos de las Islas Baleares. Su objetivo principal es la siembra de un millón de árboles y arbustos frutales en régimen de Bosque Comestible (Food Forest Garden), la recuperación del ciclo del agua, ciclo del carbono, retorno de la biodiversidad y reactivación del sector primario y secundario. Indirectamente, recuperación de la Posidonia eliminando progresivamente los vertidos agrícolas y reduciendo la escorrentía, erosión y salinización de nuestros suelos. Creemos firmemente que el objetivo de la producción agrícola y ganadera debe reorientarse a la producción de alimentos de alto contenido nutricional que sanen al planeta y a sus habitantes.

Artifexbalear es la primera entidad inscrita en el Registro Balear de Proyectos de Compensación del Govern Balear (Expediente 001/2024) y también la primera en España certificada por una administración pública para emitir Créditos de Carbono Regenerativos, es decir, Créditos de Carbono generados por la aplicación de técnicas de Agricultura Regenerativa, recuperación del ciclo del agua y retorno de la biodiversidad vegetal y animal.

Miquel Ramis mramis@artifexbalear.org Director de Artifexbalear.org e Impulsor de la propuesta Balears Verd.org www.balearsverd.org +34 607 818146