

S. Coop. Virgen de la Esperanza, arroz con calidad Calasparra

La producción ecológica es uno de los principales atractivos de cara a la comercialización en el exterior

El coto arrocero Calasparra, situado en un área muy montañosa y soleada, está formado por las tierras regadas por los ríos Segura y su afluente el Mundo, a su paso por los municipios de Calasparra, Moratalla (Murcia), y Hellín (Albacete), y en él se produce el único arroz del mundo con Denominación de Origen.

Esaú Martínez.

Ingeniero Agrónomo.



Municipio de Calasparra y Vega del Segura.

La Sociedad Cooperativa del Campo Virgen de la Esperanza surgió en 1962 con la finalidad de asociar a los cultivadores y molineros del "coto arrocero Calasparra", un espacio natural de unas 1.000 hectáreas, protegidas mediante una reglamentación específica que data de 1905. En la actualidad, está formada por 190 socios, que cultivan unas 450 hectáreas del coto arrocero y producen en torno a 3.500 toneladas de arroz cáscara, que goza de denominación de origen desde 1986. La cooperativa elabora y comercializa, de manera aso-

ciativa, el 95% del arroz producido en esta zona privilegiada para el cultivo.

La elevada calidad del agua utilizada para el cultivo del arroz, unida a la altitud sobre el nivel del mar (de 300 a 500 m), al entorno montañoso de la zona de cultivo y a las variedades empleadas, contribuyen de manera especial a extender la fama de este arroz.

El Arroz de Calasparra pertenece al tipo Ja-

pónica, de grano corto, con alto contenido en almidón y bajo en proteínas, que le da el aspecto blanco-lechoso característico. Desde siempre, se cultiva mayoritariamente el híbrido Balilla x Sollana, aunque actualmente se está recuperando el cultivo de la variedad local o cultivar Bomba por sus especiales cualidades gastronómicas, que prácticamente había dejado de cultivarse tiempo atrás, debido a su baja productividad.

Producción ecológica

José Ruiz Egea, gerente de la cooperativa, señala que la mayoría del Arroz Calasparra podría ser considerado como ecológico, pues se cultiva de una forma tradicional y respetuosa con el medio ambiente. Plagas que constituyen verdaderos problemas en otras zonas del territorio español (Valencia, Sevilla, Delta del Ebro), pasan casi inadvertidas en esta zona y, salvo casos puntuales, no se emplean insecticidas ni fungicidas. En ello influyen dos factores: las rotaciones de cultivos y las condiciones climáticas.

La rotación clásica de la zona, a 4 años (arroz/arroz/trigo/arroz o maíz), impide la permanencia de las plagas en estado latente de un año para otro.

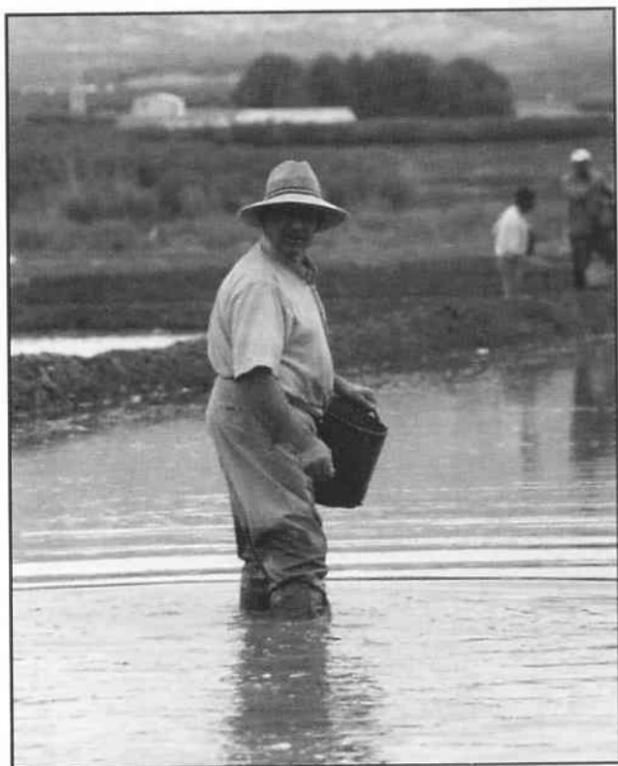


El método tradicional de siembra a voleo sigue siendo el más empleado en Calasparra.

Las grandes oscilaciones de humedad y temperatura entre el día y la noche en el periodo de cultivo constituyen unas condiciones muy adversas para la instalación de enfermedades fúngicas, como la *Piricularia oryzae*, que es una importante plaga endémica en otras zonas.

Por otra parte, la variedad mayoritariamente cultivada, la *Balilla x Sollana*, es resistente al lepidóptero *Chilo suppressalis* (fam. Pirálidos), que ataca gravemente al tallo del arroz.

Tampoco se suelen emplear muchos herbicidas; las malas hierbas se eliminan bien manualmente o bien variando la altura del agua en el bancal. Para ello, se realiza la seca en el mes de julio (1ª semana) a fin de que las malas hierbas comiencen a crecer y se sequen las algas, posteriormente se vuelve a inundar y las malas hierbas mueren asfixiadas y el arroz prevalece.



Aunque se suele abonar con abonos de síntesis, es práctica muy extendida la del abonado en verde, con veza o yeros, que se siembran tras la cosecha, en octubre y se incorporan al suelo a mediados de abril, antes de inundar el bancal y realizar la característica labor de "fanguero", con un tractor de ruedas especiales que compacta el suelo y prepara la cama de siembra, que se realiza a principios de mayo.

Esta es una zona de gran tradición arrocera que conserva métodos y operaciones ancestrales, como la siembra y la escarda manual, que se siguen practicando en gran medida y que dan a este cultivo un marcado carácter social.

Pese a la conjunción de tantas características favorables, sólo un 10% de la producción está acogida bajo la denominación de arroz ecológico, aunque se espera que este porcentaje siga aumentando, como lo ha estado haciendo desde 1980, fecha en que se certificó el primer lote de arroz ecológico, con destino a Alemania.

En este sentido, tanto la cooperativa como el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia, están realizando un importante esfuerzo para asesorar, aconsejar y controlar a los agricultores que deciden acogerse a la producción ecológica.

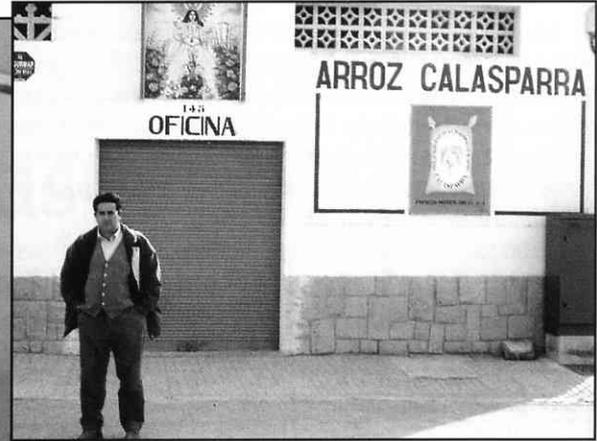
El cultivo del arroz

Tras la recolección en el mes de noviembre, se realiza una labor profunda y otra con el motocultor para incorporar el rastrojo y aumentar la materia orgánica en el suelo, alisar el terreno y poder proceder a la siembra de una leguminosa (normalmente yeros o veza), la cual crece y se desarrolla desde diciembre hasta mediados de abril, momento en que se trituran las plantas de leguminosas incorporándolas al terreno con una labor de motocultor con tablón para apelmazar, al tiempo que se aprovecha esta operación para incorporar un abonado de fondo del tipo fosfato biamónico.

A mediados de abril se realizan las operaciones de preparación de ribazos (reforzado), acondicionamiento de caídas de agua, retoque de nivelación del terreno y eliminación de malas hierbas de márgenes, caminos y ribazos.



Siguiendo los métodos tradicionales, los sacos son cosidos a mano. Derecha, José Ruiz Egea, gerente de la cooperativa.



cultura, salvado y granos verdes, que se emplean para piensos, y el arroz partido, que se destina a la industria cervecera para enriquecer la malta.

Problemática de la comercialización

Posteriormente se echa agua al bancal de mayor cota y va pasando de uno a otro hasta inundarlos todos. El agua sobrante cae otra vez al río Segura desde el último bancal.

Con el suelo inundado se realiza la operación de fanguero (4ª semana de abril), consistente en introducir el tractor en el bancal con unas ruedas especiales a modo de jaula, para producir una compactación del suelo, al mismo tiempo que el limo y las arcillas crean una cama de asiento especialmente idónea para envolver el grano de arroz y favorecer tanto la germinación y nascencia como el agarre adecuado de las plántulas al suelo, evitando con ello que sean arrancadas por el viento.

Finalmente se realiza la siembra, en los primeros días de mayo. El método tradicional empleado en el cultivo del arroz de Calasparra es la siembra manual o a voleo.

Las operaciones posteriores a la siembra se limitan a la eliminación de malas hierbas. Para ello, se realiza la seca en el mes de julio, aprovechando esta operación para incorporar la fertilización nitrogenada de cobertura.

El procesado en la cooperativa

Cuando el arroz cáscara llega a las instalaciones de la cooperativa se somete a un proceso de secado, inyectándole aire frío y seco (Granifrigor) dentro de los graneros. Posteriormente pasa por una escalladora que separa la cáscara, obteniéndose

se el arroz integral, que después pasa por una serie de molinos cónicos que le hacen perder el salvado (siete capas exteriores de aleurona) y tras pasar por una pulidora se obtiene el arroz blanco convencional. Si el proceso de molienda no es completo, se obtiene el arroz semi-integral.

La cooperativa comercializa 4 tipos de arroz: el integral y el semi-integral, todo procedente de cultivo ecológico (10%), el arroz blanco convencional (80%), y el arroz blanco "Bomba" (10%), de peculiares características.

Como subproductos se obtienen: cascariillas, que se venden como camas para la avi-

La situación actual del comercio del arroz en el mundo, con el descenso continuado de los precios del sector y la próxima inclusión del arroz en el régimen general de ayudas PAC de cultivos herbáceos, suponen una seria amenaza para el cultivo en esta zona.

El Arroz de Calasparra se comercializa mayoritariamente en puestos de venta para productos especializados, productos exquisitos y para la restauración, pero también le afecta negativamente en la venta el hecho de compartir mostrador con arroces más baratos, normalmente de procedencia oriental, con costes de producción muy bajos; o procedentes de otras comunidades autónomas, en las que el cultivo es mucho más extensivo, más mecanizado, con mayores tratamientos herbicidas e insecticidas (por monocultivo) y con mayores rendimientos por hectárea.

Además, el Arroz de Calasparra, al conservar los métodos tradicionales de cultivo, con el empleo de una elevada mano de obra, la utilización de variedades antiguas tradicionales, con un rendimiento inferior al de las variedades modernas y con problemas adicionales, como el encamado, tiene unos costes de producción superiores a los demás arroces.

Lógicamente, la apuesta de esta cooperativa, y de toda la Denominación de Origen, ha sido siempre clara en este sentido: ofertar un producto de altísima calidad, respetuoso con el medio ambiente y con unas cualidades gastronómicas especiales que le hagan ser apreciado en las mesas más exigentes de todo el mundo. ■



La diversificación y diferenciación del producto son básicas en la estrategia comercial de la cooperativa.