



## Arroz de Calasparra

### Un arroz con Denominación de Origen

Originario del Extremo Oriente, el arroz fue introducido en España, como tantos otros productos, por los árabes. Esta tradición, en el viejo reino taifa de Murcia, continúa en Calasparra.

● **CARLOS GONZALEZ DEL PIE.** Periodista

Un detalle singular del producto que nos ocupa es el de ser el único arroz del mundo que tiene Denominación de Origen. Aunque el reglamento de su Consejo Regulador data de febrero de 1986, ya había un Real Decreto del 1 de febrero de 1908 que reconocía legalmente el Coto arrocero de Calasparra, en el que se registran los terrenos amparados bajo la mencionada Denominación.

Dichos terrenos se sitúan en los términos municipales de Calasparra y Moratalla, en la provincia de Murcia y en el de Hellín, en la de Albacete. Son todos ellos pequeñas áreas de aluvión que se extienden por las márgenes de los ríos Segura y Mundo, en parcelas delimitadas por los citados ríos y por las acequias de riego. Se conservan documentos desde el siglo XV que hablan sobre la importancia de su cultivo y las técnicas de cultivo del mismo.

La excepcional calidad del arroz calasparreño se debe a una serie de factores que coinciden felizmente en la zona. Uno de ellos es la estructura de las parcelas, que están divididas en bancales con una ligera inclinación hacia el río, lo que facilita el riego y el drenaje, además de impedir que el agua quede estancada. Otro es

la alternancia de cultivos en dichas parcelas, lo que retrasa su agotamiento.

También incide, de manera importante, el agua de riego, pues a estas alturas del curso del Segura aún no está contaminada y es relativamente fría en comparación con la temperatura normal en las zonas arroceras cercanas al mar. Finalmente, la utilización de semillas seleccionadas en la zona, ubicada entre los 300 y 500 m de altitud, con mucho sol, completan los factores determinantes de la gran calidad citada.

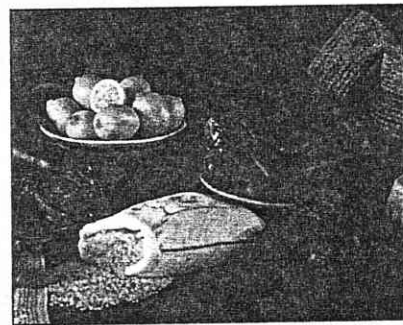
La producción anual es pequeña, entre los dos y los dos millones y medio de kilos. Ello se debe a que, si bien hay 800 ha amparadas por la D.O., en la práctica son sólo 400, porque la tierra se deja descansar al menos un año. Los arroces protegidos por la Denominación de Origen se elaboran exclusivamente con las variedades Bomba y Balilla X Sollara y se comercializan en dos formas: el Blanco, en categoría extra y primera, y el Integral. Ambos se pueden calificar como biológicos si se siguen las técnicas adecuadas para este tipo de productos, además de no emplear productos químicos. Salen al mercado en sacos de tela de uno y cinco kilos, con la correspondiente etiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador. ■

#### GASTRONOMIA

### Arroz con verduras

Tratándose de un arroz de Calasparra, lo más lógico es una receta en la que entren todos los productos típicos de la riquísima huerta murciana. Aparte de estar buenísimo, la gama de colores es enorme y el plato queda precioso, ideal, pues, para comidas íntimas con intenciones aviesas para la sobremesa.

Para dos personas, con hambre, escogeremos 200 gramos de arroz de Calasparra, e idéntica cantidad de judías verdes, zanahorias, tomates, alcachofas y guisantes, además de una cebolla. Con estos ingredientes preparados, y previamente cocidas las alcachofas y guisantes,



ponemos la cebolla a dorar en una paellera y le añadimos a continuación las judías, zanahorias y el tomate sin piel y sin pepitas, todo ello en trozos menudos. Rehogar, siempre con cuchara de palo. Después se le añade el arroz y, tras rehogar nuevamente, el doble de agua. Cuando rompe a hervir, se le espolvorean los guisantes y se sala. Ya a media cocción, se le colocan las alcachofas estratégicamente situadas. Ha de apagarse el fuego cuando está a punto de desaparecer el agua de la cocción, y dejar reposar unos minutos, los justos para lavarse las manos y adecentarse un poco antes de empezar las tareas de seducción.

Personalmente, yo le añado a este plato un par de ñoras y unas cuantas aceitunas. Tiene su motivo. La ñora tiene un color rojo-pasión que es adecuadísimo para la ocasión y las aceitunas son una sutil indirecta de lo que puede ocurrir. Como vino adecuado puede servir un Jumilla, por aquello de los parientes cercanos, o si la compañía lo merece, un tinto fragante, tipo Rioja alavesa. ■