

CALASPARRA

La Cooperativa Virgen de la Esperanza revoluciona Japón con el arroz Bomba

La prensa especializada destaca las cualidades de esta variedad "que absorbe muy bien el agua y no se pega"

MANUEL MADRID

Los restaurantes japoneses han tardado años en encontrar lo que buscaban: el arroz Bomba de Calasparra, un arroz redondo, resistente durante la cocción y que al final no se pega. Desde que han descubierto sus particularidades, los medios de comunicación especializados del imperio del sol naciente no han cesado de repetir que esta variedad es la preferida de los cocineros más prestigiosos.

En concreto, la revista 'Ryori Okoku' ('Reino de la cocina') recoge en su número del mes de julio que "el chef Schinichiro Sugama, del restaurante Camarón, recomienda el arroz Bomba por su forma y excelente acabado que absorbe bien el agua y no queda

pegajoso". Por su parte, el magacín 'Senmon Ryori' ('Cocina especial') lo considera "un arroz de lujo que se cultiva desde el siglo XV en arrozales de regadío".

El arroz Bomba se produce en Calasparra por la empresa Juan Haro y por la Cooperativa del Campo Virgen de la Esperanza. En total, la superficie que se dedica a este cultivo es de 80 hectáreas y la producción anual asciende a 500.000 kilos de arroz al año. Esta variedad está actualmente introducida en mercados como Nueva Zelanda, Australia, Singapur, Brasil, Estados Unidos y la mayor parte de los países europeos, aunque según José Ruiz Egea, gerente de la citada cooperativa, el mérito del arroz Bomba no radica en su comercialización

en el extranjero. "Lo curioso es que el mercado japonés está muy restringido y los aranceles de importación son elevadísimos, por lo cual resulta casi antieconómico para ellos recibir pedidos", explica con admiración Ruiz Egea.

Para poder llegar a establecer unas relaciones comerciales estables el arroz producido por la Cooperativa Virgen de la Esperanza ha tenido que pasar unos rigurosos controles en los centros de investigación japoneses. "Primeramente", detalla, "les mandamos unas muestras, luego lo probaron, hicieron un 'consumo ciego' en un restaurante y finalmente realizaron una encuesta entre sus clientes. En este caso, notaron diferencias en el sabor y el aroma".

A diferencia de otras zonas

料理人のための
食材情報



イタリアの高品質
チンタセネービ邸



イタリアから、高品質な米として知られる、チンタセネービ邸の米が入っています。チンタセネービ邸はイタリア産の米の品質の向上と、消費者の健康を高めるための取り組みを行っています。米の品質を向上させるために、チンタセネービ邸は、米の生産から加工までの一連の工程を厳密に管理しています。

原料製法に工夫ありの餅2種

日本の餅は本米と原料と製法が一般的に、タメネネービ邸の餅は、チンタセネービ邸の米と、チンタセネービ邸の餅の製法を組み合わせ、餅の品質を向上させています。餅の品質を向上させるために、チンタセネービ邸は、餅の生産から加工までの一連の工程を厳密に管理しています。

スズノド、取得の高級米

スズノドは、米の品質を向上させるための取り組みを行っています。米の品質を向上させるために、スズノドは、米の生産から加工までの一連の工程を厳密に管理しています。



イタリアの高品質
チンタセネービ邸

La revista 'Senmon Ryori' resalta que el arroz Bomba es "una variedad de lujo"

productoras, Calasparra se distingue por la limpieza del agua de riego, la fertilidad del suelo, la lejanía de la zona arrocera respecto al mar, que hace que el grano sea más duro, y la altitud de las su-

perficie de cultivo. Aunque de momento sólo se han enviado 4.000 kilos, Ruiz Egea califica la "hazaña" de positiva "por el hecho de que estos especialistas reconozcan nuestra calidad".