

SEMBRANDO. Un agricultor se prepara para la siembra. / JUAN LEAL

Un arroz que derriba fronteras

Este cereal, que da trabajo a 250 familias de Calasparra, acaba de penetrar en el riguroso mercado japonés

CESAR GARCÍA CALASPARRA

En Calasparra las sombras tienen forma de semilla, la tierra está teñida de albúmina y el culto al arroz es una ciencia que los más viejos guardan con esmero en la cartografía de la memoria. La industria ha generado casi 7 millones de euros en el último año, incluida la producción convencional y esa variante esnobista y tan en boga del arroz ecológico. La última haza-

ña del arroz local ha sido derribar la alambrada del mercado nipón, un reducto imposible, sobrecargado de arroz local, que atestigua la pujanza del cereal calasparreño, que ha logrado meter 4.000 kilos en el país del sol naciente.

Calasparra es la primera denominación de origen arrocería del mundo. Ostenta esta etiqueta desde 1982 de forma provisional y desde 1986 con carácter definitivo. En un pueblo de apenas 10.000 habi-



RECOLECCIÓN. Trabajos de siega en los arrozales de Calasparra, durante la última cosecha. / JUAN LEAL

tantes 250 familias están vinculadas de algún modo al mundo del arroz, que en el último año ha movido entre 6,5 y 7 millones de euros.

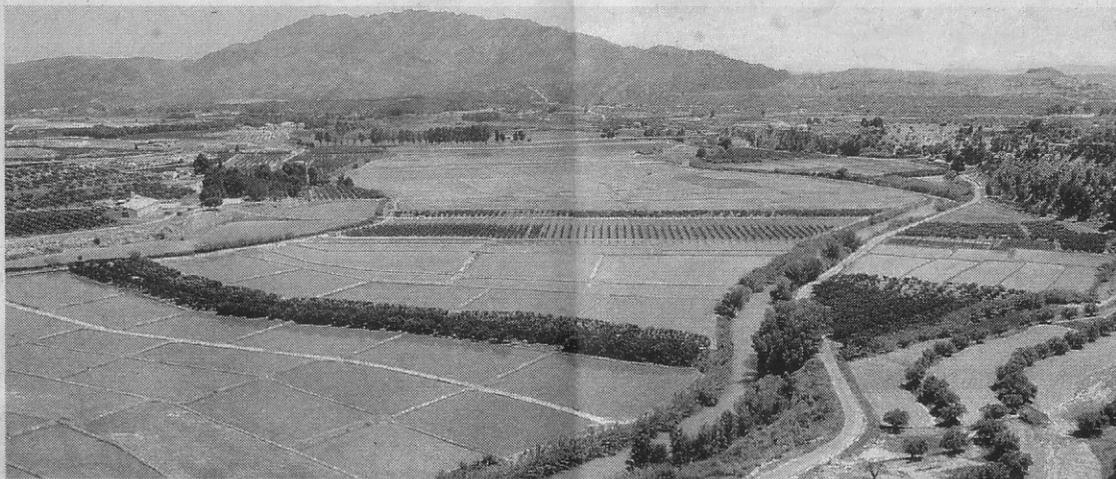
La última conquista del cereal más emblemático de Calasparra es el mercado nipón. La última y la más laboriosa. El país del sol naciente, donde este cereal se consume en cantidades casi portentosas,

se ha soltado el pelo y ha comprado cerca de 4.000 kilos de arroz a Calasparra, lo cual raya en el milagro «si tenemos en cuenta que los aranceles están por las nubes», explica Pedro Antonio Martínez, secretario del Consejo Regulador del arroz de Calasparra.

Para que el arroz foráneo no haga sombra al que se cría bajo el

cielo nipón, los japoneses lo gravan sin misericordia alguna. Un saquito de un kilo de arroz de Calasparra cuesta allí unos 18 euros frente a los 3 que pagan los españoles.

El cereal que los japoneses han comprado y que también se vende en Francia, Alemania y Holanda, entre otros países, pertenece a la variedad bomba, la vertiente estre-



TODA UNA CULTURA. Vista general de los arrozales de Calasparra junto al cauce del río. G CARRIÓN/AGM

«En mis campos no pisa el fertilizante»

J. C. HERNÁNDEZ CALASPARRA

Francisco Torrente era un mozalbete de doce primaveras cuando pisó un cultivo de arroz por vez primera. Desde entonces no ha podido sustraerse al influjo del campo.

A sus 81 años de edad, algo más talludito que aquella primera vez, posee dos plantaciones que le surten de 4.000 kilos de arroz al año.

lla del producto en Calasparra y de la que el año pasado se cosecharon casi 450.000 kilos. Además, los agricultores cultivan la variedad balilla por sollana, de la que se produce arroz ecológico (139.000 kilos en 2002) y convencional (2.825 kilos).

Para que el arroz de Calasparra conserve sus cualidades inalterada, los agricultores no se han apar-

tado un ápice de las técnicas tradicionales. «Se sigue sembrando a voleo», aclara Pedro Antonio.

Además, este cereal se aprovecha de las condiciones naturales que le ofrece el terreno: cultivos entre 341 y 500 metros sobre el nivel del mar y una humedad relativa diaria nunca por encima del 20% durante el ciclo de cultivo, que va

«Antes trajinábamos con bestias, ahora todo está más mecanizado», afirma Francisco, aunque sin un deje de nostalgia en la voz. De hecho, este vecino no ha querido perder el carro de los tiempos modernos y se ha apuntado a esa especie de esnobismo del arroz llamado ecológico y que está haciendo furor en los mercados centroeuropeos (casi el 90% de la producción se exporta, ante la

de mayo a octubre. Esto favorece la deshidratación del grano. «Este arroz con menos agua sale mejor al cocerse porque al estar deshidratado absorbe más agua y favorece que se mantenga entero, que no se blandee», aclara el secretario del Consejo.

Poseer un producto de calidad acarrea ciertas servidumbres. La

gran demanda)

«En mis campos no pisa el fertilizante», anuncia sin jactancia alguna, mientras manosea un puñado de semillas. Curiosamente, Francisco Torrete se declara poco afecto al arroz ecológico, al que no termina de acostumbrarse. «Prefiero el normal, que es menos fuerte».

Ni siquiera en el servicio militar pudo Francisco alejarse del

primera y fundamental es tener el cultivo bien metido en cintura, pues un solo error puede desacreditar la excelencia del arroz calasparreño.

El Consejo Regulador actúa de centinela y vela por la producción. Entre las medidas que adopta están las siguientes. En primer lugar, un veedor del Consejo controla que las variedades sean las autorizadas y



VETERANO. Torrente, en una calle del barrio. / J.LEAL

cereal que lo acompaña como una lapa desde que su abuelo le puso sobre un cultivo con el agua hasta las rodillas y le dio un manajo de semillas. Francisco recuerda que «haciendo el servicio en Burriana me tocó ejercer de cocinero. Cómo no, el arroz estaba a la orden del día y lo hacíamos a menudo, pero el de Valencia se ablanda, no lo he vuelto a comer».

que el producto no se mezcle con otros arroces al ir al molino. Por otro lado, todos los sacos de arroz de Calasparra llevan una etiqueta del Consejo que acredita su procedencia. Por último, a la sede del Consejo deben llegar todos los meses las declaraciones de los agricultores con la producción para que no haya ni trampa ni cartón.