

REPORTAJE AGRICULTURA



Pese a la incertidumbre acerca de la posible escasez de agua, cerca de quinientas parcelas vuelven a encontrarse anegadas y los agricultores repitieron un rito que se remonta a varios siglos atrás, adentrándose en las aguas y repartiendo las semillas que dentro de seis meses darán como fruto la nueva cosecha del arroz de Calasparra, el único de España cuya calidad está respaldada por un consejo regulador de la denominación de origen.

JOAQUÍN CLARES



Un joven aparcerero recorre la parcela o 'caja' cubierta de agua repartiendo las semillas, que fueron guardadas en la cosecha anterior. En el recuadro superior, imagen de estas semillas.

# Grano a grano

Los arroceros de Calasparra vuelven a adentrarse en las parcelas anegadas para la siembra de la nueva cosecha, siguiendo una tradición que se remonta a varios siglos atrás

JOSÉ ALBERTO PARDO

Desde principios del presente mes, los agricultores de Calasparra han trabajado en la preparación de la tierra de los arrozales y ya esta semana concluyeron la siembra, en una tarea que se repite sin apenas alteraciones desde más de cinco siglos atrás.

Con un capazo de quince kilos de semillas al hombro, el aparcerero Salvador Moya se introduce en los campos anegados. Los pies se hunden en el barro y el rito de repartir las semillas por la parcela o 'caja' se vuelve a repetir un año más. El agricultor comienza a recorrer a grandes zancadas la parcela, manteniendo un ritmo acompasado entre las piernas, que se levantan costosamente de las aguas, y los brazos, que con

rápidos movimientos van distribuyendo las semillas, ya humedecidas anteriormente para que caigan al fondo y dejen la tierra cubierta de una alfombra dispersa de granos dorados. La imagen de Moya mientras realiza esta tarea es idéntica a la que pudo mostrar su padre, también agricultor del arroz, o a la de otros aparceros que cada mes de mayo desde hace siglos se introducían a repetir esta tarea. "Antes había caballería y ahora hay tractores, pero el trabajo sigue siendo el mismo", afirma Rafael Navarro, quien ostenta el cargo de 'veedor' del Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

De hecho, aunque los avances tecnológicos salpiquen en algún caso las tareas de la siembra, la labor básica se mantiene inaltera-

**La imagen del aparcerero con el cesto de semillas al hombro se mantiene aún en los arrozales**

ble. Salvador explica el sistema que utiliza para evitar que el grano que acaba de echar se enfríe y que consiste sencillamente en colocar una tablilla de madera más en el canal de salida que vierte el agua de la caja superior a la inferior. De esta forma, se logra que corra menos cantidad y el caudal permanece más estancado, consiguiendo así que el agua mantenga una temperatura más alta. El método para evitar que la caída

del agua forme pozos en la tierra consiste simplemente en la colocación de varias piedras debajo del chorro del caudal.

Pero no sólo los métodos utilizados por los labradores son los que confieren al arroz de Calasparra su identidad tradicional y peculiar que lo hace merecedor de una denominación de origen propia, la única existente en España para este producto.

Uno de los elementos diferenciadores de estos cultivos respecto a los que se realizan en otras partes de España es la distribución de las tierras en una zona montañosa, con una altitud que oscila entre los 341 y 500 metros. Las 'cajas' se reparten, a veces casi desordenadamente y en parcelas irregulares, a los pies de las sierras del Molino y del Puerto.

Cuatro grandes acequias recorren la parte más superior de la falda de las sierras, por encima de las tierras de cultivos, y desde allí dejan caer el agua que, tras encharcar las plantaciones vuelve a verter al río Segura, límite inferior de las tierras de cultivos. Estos límites naturales son los causantes en cierto sentido del encarecimiento de los arroces de Calasparra, dada su escasez, ya que no hay posibilidad de ampliar las plantaciones o dedicar más tierras de cultivos que las estrictamente situadas en esta franja de la vega.

Asimismo, la situación en la que se encuentran las plantaciones es otro de los factores que contribuye a aumentar la calidad del arroz de Calasparra y que le hace único en España. Se tra-

JOAQUÍN CLARES

→ la exactamente del hecho de que las aguas no estén estancadas, a diferencia de los cultivos valencianos o de los del delta del Ebro, sino que permanecen fluuyendo desde su punto de partida, en las acequias, hasta el río. El movimiento del agua, unido a la calidad de la misma, en las cercanías del nacimiento del Segura, impide que ésta se caliente en exceso y favorece la dureza del grano, tal y como explica el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, Ginés Hernández.

Por último, entre los aspectos principales que mantienen la peculiaridad de estas plantaciones cabe destacar el mantenimiento de la tradicional costumbre de alternar los cultivos, dedicándolos unos años a la producción de arroz y otros a la plantación de cereales. Esta alternancia de cultivos, de la que ya existen referencias en documentos del siglo XV, contribuye a mantener la calidad de las tierras y evita su empobrecimiento, según Hernández. Pese a esta alternancia, debido a la limitación física de la zona la superficie cultivada no suele variar considerablemente a lo largo de los años. En concreto, el pasado año se cultivaron 638 parcelas



En las parcelas más grandes, antes de la siembra se utilizan unos tractores que 'baten' el barro para que la tierra esté en las mejores condiciones

### La imposibilidad de ampliar los cultivos es uno de los factores que encarece el producto

con una superficie conjunta de 1.115 hectáreas mientras que en 1998 se pusieron en producción 658 parcelas con una superficie de 1.480 hectáreas. El presidente del consejo regulador señaló sin embargo que en la actual campaña se puede producir una disminución importante del número de parcelas, debido fundamentalmente a la incertidumbre de los agricultores acerca de la disponibilidad de agua para sus cultivos. En este sentido subrayó que, en contra de los que se pueda pensar a primera vista con la imagen de las parcelas anegadas, el cultivo de arroz en Calasparra no consume tanta agua como se cree, sino que la mayor parte vuelve de nuevo al río.

De momento, la vista de las tierras encharcadas todavía permanecerá durante cerca de un mes, hasta que los brotes empiecen a cubrir el agua. Sin embargo, los trabajos comenzaron ya a finales del pasado mes de abril, antes de echar las semillas. Pequeños tractores entran en las parcelas y, provistos de las 'tablas', planchas metálicas, empezaron a aplanar la tierra. Esta tarea tampoco se diferenciaba apenas de la que se realizaba antaño, cuando en lugar de los tractores los agricultores aplanaban la tierra con verdaderas tablas de madera. En las parcelas más grandes, sin embargo, el sistema es distinto y se utilizan otros tractores que 'baten' la tie-



El año pasado se recogieron 2.600 toneladas de arroz en los terrenos regulados por la Denominación de Origen

rra, volteando el barro.

La duración de la campaña también es cerca de un treinta por ciento más larga que la que se realiza en otros puntos de España y hasta el mes de octubre no se procederá a la siega. Los granos irán entonces a los dos molinos arroceros de Calasparra, el de la cooperativa Virgen de la Esperanza, que aglutina al noventa por ciento de los productores de arroz de la denominación de origen de Calasparra (que aparte de plantaciones en el propio municipio de Calasparra incluye también otras zonas de Moratalla y Hellín, en Albacete) y el de la empresa familiar Juan Haro e Hijos.

Los molinos trabajarán durante todo el año en el descascarillado de los granos, dejando algunas semillas propias de Calasparra

para la siembra del próximo año.

En este momento del proceso, las dos empresas sí que han incluido ya algunos avances tecnológicos, no tanto con la intención de conseguir aumentar la producción como de mejorar la calidad del producto. De este modo, en el molino de Juan Haro e Hijos se puede encontrar una maquinaria capaz de distinguir los granos por su color y que se encarga de sacar todos aquellos que no son blancos. Incluso el envoltorio del arroz incide también en la ima-

**A diferencia de las otras zonas de España, en Calasparra no se deja el agua estancada**

gen de un producto de calidad y se recurre preferiblemente a sacos de tela, que luego viajan por toda España y llegan incluso a países extranjeros como Estados Unidos, Francia o Bélgica. Tanto empeño en la calidad está justificado en cuanto que las dos variedades de arroz que se cultivan en Calasparra, 'bomba' y 'balilla por solana', no destacan precisamente por su gran productividad. Este aspecto influye también en los precios del arroz de esta zona, que está por encima de la mayoría de los que se cultivan en España, alcanzando las quinientas pesetas por kilo en el caso del 'bomba' y doscientas en el del 'balilla por solana'. No obstante, el consejo regulador está estudiando la posibilidad de incorporar otra variedad que permita aumentar la productividad.

### ORÍGENES

## Una herencia árabe traída del lejano oriente

■ El arroz, con sus más de dos mil variedades distintas, es en la actualidad el ingrediente principal de la dieta alimenticia de dos mil millones de personas y sus orígenes se remontan a tres mil años antes de Cristo, cuando el hombre empezó a cultivarlo en China. En el caso de Calasparra, buscando en los archivos, se puede encontrar un acta capitular del siglo XV en la que se menciona la importancia de los arrozales que existían ya junto a la vega del Segura y que detalla incluso el sistema de alternancia de los cultivos que todavía se mantiene hoy. A pesar de que no existe ningún documento escrito anterior, la tradición habla de que la introducción de estos cultivos se remonta a varios siglos antes, bajo la dominación árabe. En aquella época, sin embargo, Calasparra no era la única zona arrocerca de la Región, sino que los cultivos se extendían por numerosas plantaciones a lo largo del Segura. Una epidemia fue la causante de que el rey Alfonso X El Sabio editara una orden por la que prohibía estos cultivos a excepción de los de la zona de Calasparra. Posteriormente, ya en 1908, a través de un real decreto se delimita el coto arrocerca de la comarca, incluyendo zonas de los términos municipales de Calasparra, Moratalla y Hellín, el mismo área que se mantiene en la actualidad dentro de la zona regulada por el consejo de la Denominación de Origen del arroz de Calasparra.