

El arroz y sus variedades



96

→ Santiago Orts

Para el hombre, la familia botánica de las Gramíneas o Poáceas, que incluye 8.000 especies entre las que destacan los cereales, es la más importante desde el punto de vista económico y de subsistencia.

La razón es obvia. El arroz es, después de otra gramínea, el trigo, la planta más cultivada con aproximadamente 144 millones de hectáreas, que equivale al 10% de todo el terreno cultivable del planeta.

En 2004 se produjeron en el mundo alrededor de 400 millones de toneladas de arroz. En 10 años más, se estima llegar a los 470 y en 2030, se cultivarán 530 millones de toneladas que tendrán que alimentar a dos tercias partes de los 8.000 millones de personas que habitarán nuestro planeta según los datos de la FAO de 2006. En la actualidad, el 90 % del consumo mundial se centra en Asia.

El origen de su cultivo se remonta a hace unos 15.000 años en zonas del Sudeste Asiático -Vietnam, Tailandia o Myanmar, lo que conocemos como Indochina-, la India y China. Tras miles de años de haber sido sometidos a los innumerables avatares de la domesticación humana, hoy se pueden describir más de 100.000 variedades distintas de arroz por todo el orbe terrestre, ¡más que todas las especies de gramíneas juntas! Es importante matizar que los botánicos clasifican estas variedades atendiendo más a las diferencias morfológicas de sus estructuras florales que al tamaño o tipo de grano.

Después de esta introducción, no cabe duda de que estamos hablando no sólo de uno de los alimentos más importantes para la dieta y supervivencia humana, sino que nos encontramos, además, ante una planta que destaca ante todo por su gran adaptación al medio para sobrevivir.

La variabilidad vegetal es una cualidad innata a la naturaleza vegetal, las variedades de trigo, arroz, patatas o tomates son innumerables y se siguen generando generación tras generación. Esta fecundidad es una de las maneras que tiene la naturaleza de dar ciertas garantías a la supervivencia de sus especies. Si hay variabilidad, hay mayores recursos para resistir a enfermedades, mayor adaptación al medio y nosotros salimos ganando porque se amplía la gama de productos para el consumo humano.

Pero no todo son ventajas. La domesticación de esta planta ha traído como consecuencia que muchas de las variedades originadas o adaptadas al cultivo agrícola, tengan tanta dependencia del hombre que les sería imposible sobrevivir en estado silvestre, algo similar a lo que ha ocurrido con otras especies.

En cuanto a los cultivos, los hay más o menos agresivos con el medio ambiente. El arroz es quizás el cultivo menos dañino ya que allí donde se cultiva, se enriquece la fauna. Para que crezca adecuadamente las aguas deben estar limpias y los suelos sin contaminación, requisitos que provocan de manera intrínseca una mejora ambiental.

Cultivados en España

En nuestro país, cultivamos las siguientes variedades de arroz: Senia, Bahía, Bomba, Puntal, Thaibonet y Calasparra (un híbrido de dos variedades; Balilla y Sollana). En cuanto a las variedades importadas, las que más se consumen son la Basmati, la Carnaroli y la Arborio (procedente esta última del pueblo italiano del mismo nombre).

Las zonas de producción con Denominación de Origen son dos: la de Valencia, en los marjales de la Albufera, Cullera o Pego y la de Calasparra que se cultiva en el curso alto del río Segura en Murcia. En el delta del Ebro y las marismas del Guadalquivir también hay una importante área de cosecha, sin DO en este caso.

Generalmente, los arroces se clasifican en dos familias atendiendo a su aspecto morfológico. Dentro del primer grupo, tipo Japónica, se encuentran los arroces de granos redondeados como el Bomba, Senia, Bahía, Calasparra, Arborio o Carnaroli que se cultivan en zonas templadas. El segundo grupo, el del tipo Indica, agrupa a arroces con granos más alargados cultivados en zonas tropicales más próximas al Ecuador (caso del Basmati, Puntal y Thaibonet).

También se pueden clasificar atendiendo a la mayor o menor traslucidez del grano y así los hay los hay cristalinos (Basmati o Arborio) o perlados cuando tienen más blanco el corazón del grano, caso del Bomba o Senia.

El saber popular atribuye la mayor o menor cocción del arroz en función de la mayor o menor cantidad de almidón de cada variedad cuando, en realidad, lo que determina el punto exacto de su cocción, melosidad o entereza, es la proporción que tiene cada variedad de amilosa /amilopectina (componentes moleculares estructurales del almidón).

Un arroz con mayor proporción en amilosa (en torno a un 23-24%) es por lo general un arroz con más resistencia a la cocción, y sus granos tienden a quedar sueltos y son más difíciles de quedar pasados o empastados. Hablamos de las variedades Bomba, Carnaroli, Puntal o Thaibonet, con un 28% de amilosa este último.

Por otro lado, si la variedad tiene menor cantidad de amilosa (del 18 al 20%) como le ocurre a las Senia, Bahía, Arborio o Calasparra, entonces el arroz debe cocerse en su punto exacto, una leve cocción de más, provocará que el arroz se pase.

Hay otras variedades de arroz comercial como el silvestre, integral o vaporizado. El integral es un arroz al que no se le ha quitado la cobertura que envuelve a la semilla y al vaporizado se le ha sometido a un tratamiento de alta presión de vapor para extraerle el almidón.

Uno de los mejores trabajos que se han escrito acerca del arroz es obra de Quique Dacosta y Santos Ruiz, (Arroces Contemporáneos, Montagud Editores, 2005). No sólo ofrece las recetas más vanguardistas de uno de los maestros en el manejo del arroz de nuestro país, sino que además contiene un estudio empírico y pormenorizado del comportamiento de las variedades comerciales a distintos grados de cocción, su elaboración y comportamiento en cocciones de aguas a distintos pH, una obra magnífica y una aproximación rigurosa a esta excelente materia prima.

www.huertodelcura.es 

