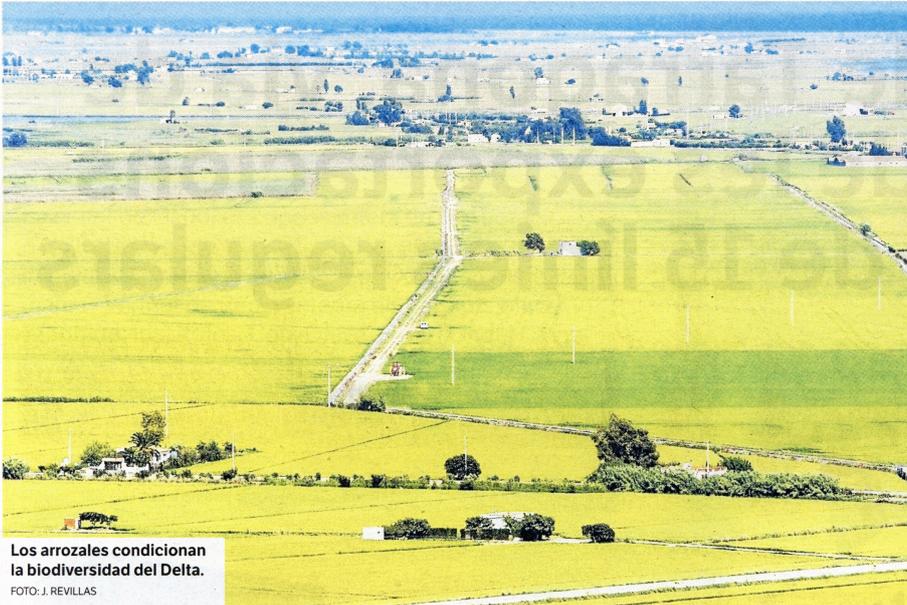


Gastronomía de kilómetro 0



Los arrozales condicionan la biodiversidad del Delta.
FOTO: J. REVILLAS



El arroz y sus infinitas posibilidades en el plato es fuente de energía. FOTO: J. R.

El arroz del Delta de l'Ebre: alimento milenario que configura un paisaje

Un 65% de la superficie de la plana deltaica está dedicado a su cultivo, que cuenta con Denominación de Origen

MARINA PALLÀS CATURLA
TORTOSA

El Delta de l'Ebre es un territorio único, sin comparativa en todo el Estado español. A pesar de no ser el único delta, en este caso se trata del delta del río Ebro, el más caudaloso de España, lo que ya supone una característica que influye y condiciona el ecosistema del entorno. Sedimentos y materiales procedentes del Pirineo, del Sistema Ibérico y de la Cordillera Cantábrica forman el Delta en superficie de todo el Mediterráneo, sólo superado por el del Nilo y el del Ródano. Un medio que no se entiende sin tener en cuenta las 22.000 hectáreas de arrozales, que han sido desde el siglo XIX el centro de la vida en el Delta del Ebro.

El cultivo del arroz en términos históricos en el Delta de l'Ebre es relativamente reciente. No fue hasta el siglo XIX cuando comenzó a desarrollarse la actividad agrícola en el Delta en torno a la arroz, con la apertura primero del canal de la derecha (del río Ebro) y luego del canal de la izquierda, lo que permitió inundar de agua

dulce extensas superficies por todo el Delta, facilitando el ciclo del sistema de cultivo arrocerero.

Dicho ciclo comienza cada año en abril y culmina en septiembre con la recogida del arroz, aunque no sólo se reduce a estos meses. En este período, el agua dulce circula desde el río hasta los canales de la izquierda y la derecha, de estos a una red de acequias que lleva a los campos de cultivo, de ahí a las lagunas del litoral y por último al mar. A final de año, las compuertas se cierran y se deja que el agua se estanque en los campos y canales, hasta que se evapora en torno a febrero. Momento en el que se trabaja y se prepara la tierra seca para comenzar de nuevo el ciclo de inundaciones en abril y plantar el arroz en junio. Este proceso influye y condiciona el reloj biológico y la nidificación de muchas aves, convirtiendo al Delta en su conjunto en un ecosistema único.

España cuenta con más de cien mil hectáreas de cultivo cuyo consumo nacional ronda las 250.000 toneladas. El Delta de l'Ebre es la tercera mayor concentración de cultivo de arroz de España con



22.000 hectáreas, solo por detrás de la ribera del Guadalquivir y Extremadura. En el Delta de l'Ebre se cultivan cada año alrededor de 150 mil toneladas de arroz, siendo esta una de las actividades económicas prioritarias de la zona. El arroz del Delta de l'Ebre es un producto DOP (Denominación de Origen Protegida). Así, un 65% de la superficie del Delta del Ebro se dedica al cultivo del arroz.

La UNESCO otorgó en 2013 la certificación Reserva de la Biosfera de Terres de l'Ebre, por ser un entorno natural que alberga una gran variedad de ecosistemas con un valor único. Actualmente, se

comercializan con este sello aceites, cítricos, mariscos, verduras, vino, carne y miel, unos productos que se cultivan en esta zona que abarca desde la costa del Mediterráneo hasta las montañas y atraviesa las aguas del río Ebro. El sello Reserva de la Biosfera avala que las empresas productoras de estos alimentos certificados respetan y fomentan valores sostenibles en el ámbito social, económico y medio ambiental; es decir, son empresas transparentes, responsables con el medio ambiente, con los consumidores y con los trabajadores.

En el Delta se cultivan las variedades: Bomba, J Sendra, Argila, Montsianell i Gleva. La J Sendra y Argila se llevan el 60% de la superficie cultivada.

El arroz del delta de l'Ebre, de grano semilargo y redondo, se caracteriza por su gran calidad y su sabor y por poseer una gran uniformidad a la hora de su cocción. Sólo se comercializa en la categoría extra.

La cocina catalana tiene una gran tradición de platos preparados con este cereal, como el arroz a banda, acompañado de pescado

y patatas, o el arroz con col, judías y nabos.

En el Delta también se cocina un plato con arroz bomba mezclado con galeras, sepia y pimiento, además de una peculiar paella donde se incluye carne de pollo, conejo y cerdo, gambas, cangrejo y caracoles de mar. En cuanto a los postres, son deliciosos el arroz con leche y el arroz con chocolate.

El arroz empezó a cultivarse unos seis mil años antes de Cristo, siendo uno de los cereales más tradicionales en la cocina de todo el mundo.

Es una fuente de energía, ya que proporciona hidratos de carbono y es alto en minerales como el calcio y el Hierro, además de otras vitaminas.

Tradición y sostenibilidad

Desde hace generaciones, el arroz es el día a día y la pasión de las más de 3.000 familias de arroceros que forman la Càmara Arossera del Montsià. Con su sede en Amposta y las parcelas en el parque natural del Delta, la Càmara se convierte en un modelo único de cooperativa que combi-