



DOP Delta de l'Ebre

Los arroces de categoría extra de esta cooperativa están certificados con la Denominación de Origen Protegida (DOP) 'Arròs del Delta de l'Ebre', que garantiza, entre otras, la ausencia de mezclas de variedades. FOTO: JOAN REVILLAS

70

Arroz
Esta cooperativa comercializa hasta 70 millones de kilos de arroz al año, incluyendo la cascarilla.

38,5

Facturación
El volumen de negocio anual de Montsià se sitúa hoy en los 38,5 millones de euros.



Claves

Cerca de un siglo de historia en el Delta de l'Ebre



Marcel Matamoras, presidente. FOTO: JOAN REVILLAS

● Amposta, 1927

La Càmera Arrossera del Montsià remonta sus orígenes a 1927, cuando se funda en Amposta la Càmera Arrossera d'Amposta, una cooperativa agrícola dedicada al cultivo de arroz en el hemidelta derecho del Delta de l'Ebre.

● Marca Montsià

En 1959 nace la marca de arroz Montsià, de la que en 1978 se comercializa en el mercado el primer paquete de arroz de un kilo. A esta marca le seguirán otras, hasta el día de hoy.

● Arròs del Delta de l'Ebre

En 1996 nace el distintivo Denominación de Origen Protegida 'Arròs del Delta de l'Ebre', del que la entonces Càmera Arrossera d'Amposta es una impulsora destacada.

● Fusión con Sant Jaume

En el año 2003, la Càmera Arrossera d'Amposta y la Cooperativa Agrícola de Sant Jaume d'Enveja, también con presencia en el hemidelta derecho del Delta de l'Ebre y dedicada al arroz, se fusionan para dar paso a la actual Càmera Arrossera del Montsià, con sede en Amposta e instalaciones también en Sant Jaume d'Enveja.

en las instalaciones de Amposta, con una inversión que todavía no ha sido cuantificada, y que se completaría, muy probablemente, con el traslado a las instalaciones de Sant Jaume d'Enveja de su sección de semillas.

● Semillas adaptadas a la salinidad

Es precisamente el desarrollo de semillas y nuevas variedades la siguiente área en la que próximamente la Càmera Arrossera del Montsià se consolidará como un referente en su sector. Esta cooperativa lleva cinco años trabajando en el proyecto europeo 'New Rice', orientado a descubrir semillas de arroz resistentes a la salinidad, junto a socios de Francia, Italia, Escocia, Argentina y China.

Después de dos años en los que ya han estado llevando a cabo pruebas en sus propios campos, la Càmera Arrossera del Montsià se encuentra ahora en plena fase de registro de dos nuevas variedades de arroz resistente a la salinidad, que según relata Marcel Matamoras «toleran entre dos y tres veces la salinidad que puede soportar una variedad habitual». Confían en empezar su plantación a escala

comercial el año que viene, y anticipan una buena aceptación entre los productores.

La razón de fondo es el notable incremento de la técnica de siembra de arroz en seco, que busca retrasar al máximo la inundación de los campos para evitar que se an vulnerables a plagas como la del caracol manzana, que solo vive en medios acuáticos. Inundar el campo más tarde permite que

Nuevas semillas de arroz resistentes a la salinidad ayudarán a combatir el caracol manzana

las plantas hayan crecido algo más cuando entran en contacto con esta especie invasora (con menos de tres centímetros, las plantas son muy vulnerables), mejorando así sus posibilidades de supervivencia.

La contrapartida es que, sin agua, estas plantas tienen que desarrollarse en suelos mucho más salinos, con lo cual su supervivencia se ve también en este caso

amenazada. Las nuevas semillas resistentes a la salinidad buscan resolver ese desafío.

● Harinas funcionales

La tercera gran línea de innovación que prevé sacar en breve al mercado esta cooperativa es una nueva área de negocio centrada en las harinas funcionales, aprovechando para ello el salvado de arroz, el subproducto que queda después de descascarillar el arroz y quitarle la 'piel' oscura que hay entre la cascarilla y el grano.

Si bien hay un segmento de mercado que consume arroz integral (con el grano de arroz con su cobertura oscura natural intacta), la demanda mayoritaria del mercado es la de arroz blanco, ya 'pelado'. Esa cobertura, muy rica en nutrientes, se oxida rápidamente tras su separación del grano de arroz, con lo cual hasta ahora se destinaba a la elaboración de piensos animales. Una nueva tecnología desarrollada por 'Montsià Innova' permitirá preservar esos nutrientes y elaborar con ese salvado de arroz harinas funcionales con notables propiedades nutricionales.