



FCAC

EN ARROZ, EL TAMAÑO SÍ QUE IMPORTA



Se trata de un cereal sano, con propiedades nutritivas y energéticas que lo convierten en adecuado para todas las dietas. Desde un punto de vista culinario, el arroz no es especialmente complicado de tratar, aunque hay que tener en cuenta que cada plato prefiere un determinado tipo de arroz y que cada variedad de arroz requiere de una cocción diferente.

El buen cocinero debe reconocer -y valorar- el aspecto general del grano, forma y tamaño, así como su grado de limpieza, asegurándose de que no tiene motas, brechas, que esté oscuro, verde o partido. Por ello, las cooperativas arroceras del Delta del Ebro -Arrossaires del Delta de l'Ebre y Càmera Arrossera del Montsià- se encargan de hacer una cuidadosa selección de los granos previa a la comercialización.

Según la uniformidad del producto, el arroz se presenta en tres categorías distintas: Extra, Primera y Segunda que se corresponderían con un 92%, un 87% y un 80%, respectivamente, de granos de arroz enteros. Por supuesto, como más granos enteros, más homogénea será la cocción y, por lo tanto, el plato será más fácil de cocinar al evitar la mezcla de granos crudos con otros excesivamente pasados.

Otro aspecto que condiciona de forma importante la cocción es la variedad cultivada. En los últimos tiempos, es relativamente frecuente ver cómo determinadas industrias comercializan arroces de distintas variedades pero de aspecto similar como si fueran de un solo tipo. Desde el punto de vista gastronómico, mezclar variedades o grupos varietales (granos redondos con semilargos, por ejemplo) resulta una barbaridad.

En los arroces acogidos a la Denominación de Origen Protegida Arroz del Delta del Ebro, se garantiza que no haya mezclas de variedades. Todos los granos son homogéneos y sin defectos y, en consecuencia, precisan del mismo tiempo de cocción. Además, el elevado contenido en almidón de las variedades más típicas de la zona ayuda a la absorción de sabores al tiempo que mantiene sus propiedades y su textura.

Entre las variedades más características del delta se incluyen Bahía, Tebre, Sénia, Fonsa, Montsianell y Bomba, este último especialmente valorado en restauración ya que, además de gozar de una alta calidad, se mantiene siempre suelto y aumenta su volumen una vez cocido.

Para su mejor conservación, el arroz debe guardarse en un envase hermético, en lugar fresco y seco y, aunque podría guardarse indefinidamente, es preferible usarlo dentro del año.



**FEDERACIÓ DE COOPERATIVES
AGRÀRIES DE CATALUNYA (FCAC)**

Más información: FCAC
www.fcac.coop
www.arrossaires.com
www.lacamara.es