

# Noticcionario de URBIDE

## ARROZ EN EL DESIERTO

Hace muchos años que disfrutamos de su arroz, pero hasta ahora no había tenido la oportunidad de visitarles y como ha sido muy interesante os transmitimos en este noticcionario información sobre este proyecto.

Arguedas es un pueblo curioso, el casco urbano está situado entre el Ebro, al Sur, y las Bardenas Reales, al Norte.

Varios kilómetros salvan la distancia entre el casco urbano y el río pero dado el relieve extremadamente llano que los separa se da la característica de que la cota de altitud de algunas zonas de su casco urbano es inferior a la del propio río Ebro, siendo ejemplo el barrio de Venecia (nombre dado popularmente debido a las inundaciones sufridas).



Por un lado tenemos entonces tierras que se ven anegadas anualmente en las crecidas primaverales del Ebro, y por otro un desierto que abre sus puertas a las espaldas del mismo pueblo, las Bardenas Reales, un Parque Natural de belleza salvaje declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Paisaje semidesértico de 42.500 hectáreas que a pesar de su apariencia desnuda e inhóspita, esconde grandes valores naturales.



La erosión ha hecho que, a través de los valles de las Bardenas, se haya encauzado gran cantidad de sedimentos salinos que se han aposentado en el valle de Arguedas, empobreciendo las tierras para casi todos los cultivos comerciales, todos menos uno; el arroz.

Hace mas de 25 años que se produce arroz en estas tierras donde abundan agua, sol y tierra idónea para el cultivo.

Una familia de agricultores, padre y tres hijos, Miguel Bienbozas Zubieta y sus hijos José Miguel, Ignacio y Sandra dieron el paso en 1999 a cultivar y comercializar el arroz en ecológico.



Poco a poco han ido arrendando tierras y aprendiendo a base de ensayo error, muchas veces mas solos de lo que hubiesen deseado.

Ellos mismos guardan su semilla año tras año, parece algo obvio, pero en muchas comunidades autónomas los agricultores están obligados a comprar las semillas a empresas dedicadas a ello, perdiendo así autonomía, control real sobre la semilla y asumiendo un sobrecoste.

Abonan la tierra anualmente con el estiércol compostado proveniente de corralizas cercanas y como novedad llevan unos años probando con biofertilizantes que fabrican ellos mismos.

Son preparados que una vez aportados al campo darán a las plantas nutrientes de fácil absorción que entrarán rápidamente en su organismo vitalizándolas.



Nos explicaron la importancia de que los campos estén muy bien nivelados, para que el agua inunde todo por igual. Antes del cultivo practican el sistema de falsa siembra por el cual se anega el terreno antes de la siembra del arroz para que germinen todas las hierbas adventicias que serán eliminadas y así debilitarlas para darle al arroz unas semanas

de ventaja y pueda coger un tamaño que impida que estas hierbas compitan con él por la obtención de alimentos.

El control de hierbas es manual y como nos comentaron fundamental ya que al anegar las fincas año tras año cada vez se hacen mas presentes plantas acuáticas de gran vigor que, de no ser controladas, hacen inviable el cultivo de arroz en ecológico.

Posteriormente sobre el mes de Mayo se siembra con un tractor al que ha habido que adaptar ruedas de hierro para avanzar por los campos llenos de agua. Ya en octubre, se cosecha

Numerosas especies de aves animadas por los humedales, el cobijo y alimento que les proporción este ecosistema han fijado en estas tierras su lugar de vida, como el Alcaraván, que da nombre a la empresa.





Hace dos años iniciaron la construcción de un pabellón que diese cabida a una actividad en crecimiento, pudimos visitar las instalaciones, primero el sistema por el que el arroz es secado y recibe la primera limpia de paja y piedras. Después, se pasa al molino donde comienza el proceso de selección. Al integral le retiran sólo la cascarilla. El semi-integral sale al mercado sin parte de las capas que recubre el grano, y el blanco es el mas "pulido".

La diferencia de uno a otro está en el sabor y en el tiempo de cocción, aunque todos mantienen sus propiedades. No obstante, el integral es más completo porque mantiene los ocho oligoelementos esenciales.

Han hecho una valiente apuesta y por nuestra parte el haberles conocido nos confirma en la necesidad de co-sostener estos proyectos porque son economías vivas, sostenibles ecológica y humanamente, es responsabilidad de todos que también lo sean económicamente.

Un saludo  
Ana

Un cordial saludo y buena semana  
CESTA URBIDE

