

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ARROZ DEL DELTA DEL EBRO

Siglos de cultivo

Años de experiencia

Años de Calidad

Una tierra fértil, agua que inunde los campos, semillas certificadas, esfuerzo y un entorno natural, estos son los ingredientes para hacer el Arroz DOP Delta del Ebro.

Desde la introducción del cultivo del arroz en el Delta del Ebro, han pasado ya unos siglos, cómo también han pasado todas aquellas personas que lo hicieron posible, con su esfuerzo lograron un doble objetivo (aún sin saberlo): la calificación del **DELTA DEL EBRO** cómo **DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**

para el **ARROZ**, la calificación del **DELTA DEL EBRO** como **PARQUE NATURAL** y la declaración cómo **RESERVA DE LA BIOSFERA por la UNESCO**.

Tanto es así que el **Delta del Ebro** constituye uno de los hábitats más importantes del Mediterráneo: Diversidad y riqueza de ambientes naturales, fauna y vegetación, por una parte, y diversos asentamientos poblacionales con sus respectivas actividades económicas, por otra, hacen de esta zona del sur de Cataluña, un lugar fascinante y de renombre.

Actualmente, la llanura deltaica dedicada prácticamente al monocultivo del Arroz (más de 20.000 hectáreas) ofrece una uniformidad de paisaje a la vez que diversa a lo largo del año producto de las diferentes fases del cultivo del arroz: la preparación de los campos, la siembra, el crecimiento y la siega. Y es precisamente este cultivo, desde la tradición hasta la modernización, el elemento clave del mantenimiento y prosperidad del Delta del Ebro como ecosistema.

establecer la trazabilidad y garantía del verdadero arroz comercializado con el sello DOP Arroz Delta del Ebro.

AÑOS DE CALIDAD

Treinta años apostando por la calidad. El valor del reconocimiento del Arroz del Delta del Ebro como **DOP**, radica en el esfuerzo de productores y elaboradores a lo largo de la apuesta por la **CALIDAD**, un camino iniciado hace 30 años con la obtención del sello "**CALIDAD ALIMENTARIA**" y la constitución de la Asociación de Denominación de Calidad Arroz del Delta del Ebro; en el año 1991 se obtiene la calificación de Denominación Específica; en el año 1994 se convierte en Indicación Geográfica Protegida, en el año 2003 se obtiene el reconocimiento como **DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA** e inscribiéndose en el registro comunitario en el año 2008.

A lo largo de estos años, paso a paso, se ha recorrido un largo camino en el que ha sido posible la superación no sólo del entorno, a veces también de trámites legislativos, de colaboración entre las entidades elaboradoras, las cooperativas, de adaptación y modernización, para lograr el reconocimiento de calidad diferenciada como consecuencia de características propias y diferenciadas debidas al medio geográfico en el que se produce y elabora el arroz del Delta del Ebro y la influencia del factor humano que participa en las mismas.



PRODUCTORES Y ELABORADORES

Más de 1.500 productores inscritos en el Consejo Regulador de la DOP cultivan el arroz de las variedades Bahía, Tebre, Fonsa, Gleva, Bomba y Montisanell que posteriormente serán elaboradas por las cooperativas arroceras: Arrossaires del Delta del Ebro y Cámara Arroceras del Montsià. Estas dos entidades son las únicas que pueden comercializar el Arroz con el sello de Denominación de Origen Protegida. Tanto productores como elaboradores son sometidos a un estricto control de cumplimiento del Reglamento del Consejo Regulador aprobado por la Unión Europea, por parte de una empresa de certificación y control externa; desde el origen del producto envasado hasta el proceso y calidad del producto obtenido. La certificación en cada una de las fases del proceso permite

BOMBA, GLEVA Y MONTSIANELL

Mayoritariamente las variedades comercializadas corresponden al arroz BOMBA, GLEVA y MONTSIANELL. Sus principales características son un grano medio, uniforme y perlado. La homogeneidad del grano, la uniformidad en la cocción y la alta concentración de almidón representan la máxima adaptación a la gastronomía arrocera.

Los mejores restauradores han reconocido que la gran capacidad de absorción de los sabores, uniformidad en la cocción y la homogeneidad de los granos son las cualidades que han merecido la confianza para que estas variedades estén presentes en las mejores cocinas de los restaurantes.

www.do-deltadelebre.com



Imágenes cedida por la DOP ARROZ DELTA DEL EBRO