



El consumo de arroz crece en España y en el mundo

» Ángel Marqués Ávila

Periodista

Resumen: El arroz es el segundo cereal más producido en el mundo y uno de los más importantes en la alimentación humana. Su origen se estima hace 7.000 años entre China e India, que hoy en día son sus dos principales productores a nivel mundial. Por ello no sorprende que constituya uno de los elementos claves de la alimentación mundial asiática, siendo la zona este de Asia la región del mundo donde más arroz se consume, con 160 millones de toneladas.

Pero este cultivo se extiende también por otros lugares como América Latina o el sur de Europa. Concretamente en los países mediterráneos, en los que predomina la variedad redonda de este cereal, es asimismo un alimento destacado en su gastronomía, con platos populares a nivel internacional como el risotto o la paella. De hecho, Italia y España son los dos grandes productores europeos de arroz y juntos acaparan el 80% de la producción total de la Unión Europea.

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha realizado una estimación de la producción de arroz nacional para la campaña 2020/21 que alcanzará 747.134 toneladas, lo que supone un 4% menos que la cosecha de la campaña anterior. La producción total se divide en 386.778 toneladas de arroz tipo Japónica, de las que 27.094 toneladas son bomba, y 360.356 toneladas de tipo Indica.

Palabras clave: arroz, gastronomía, paella, consumo, comercio.

El arroz (*Oryza sativa* y *Oryza glaberrima*) es un cereal de primordial importancia para la alimentación humana, a la que se dedica el 95% de la producción, siendo básico en la dieta de más de la mitad de la población mundial, especialmente en países subdesarrollados o en vías de desarrollo.

Se trata de una planta herbácea monocotiledónea de ciclo vegetativo anual, en la que destacan los tallos (cilíndricos y huecos, con nudos y entrenudos), las hojas de lámina plana y angosta, unidas al tallo mediante vainas, y la inflorescencia en panícula. El grano de arroz, descascarillado, es una cariópside y constituye el aprovechamiento principal de la planta, fundamentalmente para alimentación humana y animal.

Su origen se sitúa en Asia, probablemente en la India, hace más de 10.000 años, si bien fue en China donde comenzó su cultivo y domesticación. De Asia pasó a Europa oriental sobre el año 800 A. C., llegando a España con la invasión musulmana y difundiéndose desde aquí a la Europa mediterránea y más tarde al continente americano.

ESPAÑA ARROCERA

España produce más de 790.000 toneladas de arroz al año y su mayoría nace en las marismas del Guadalquivir. Otras zonas de gran importancia para la producción de arroz son las vegas del Guadiana, el delta del Ebro y en las marismas de la Comunidad Valenciana.

En esta campaña hay una menor producción en todas las Comunidades Autónomas debido a la caída de superficie, y también del rendimiento. Andalucía es la principal zona productora con 306.728 toneladas, seguida de Extremadura con 148.644, Cataluña con 134.926 y Comunidad Valenciana con 121.710 toneladas.

Tanto la producción de arroz como la extensión de terreno destinada al cultivo han descendido paulatinamente

en los últimos años, aunque esta última ha conseguido mantenerse por encima de las 300.000 hectáreas, de las cuales una gran mayoría se concentran en Andalucía, Extremadura, Cataluña y la Comunidad Valenciana. Estas regiones son, a su vez, las mayores zonas productoras. Del total de la producción, gran parte se destina a la exportación, siendo Bélgica el país que recibió mayor cantidad de arroz español, con cerca de 85 millones de kilos, seguido del Reino Unido. Fuera de las fronteras europeas exportamos fundamentalmente a Estados Unidos y Siria.

En el último año se registró el valor más alto de las exportaciones de este cereal, con 181 millones de euros, reafirmándose así la tendencia al crecimiento observada desde 2017.

Paradójicamente, la importación ha ido en aumento y en 2020 se superaron los 200 millones de kilos de arroz importado, mayoritariamente de origen asiático, para cubrir la demanda de arroz de variedad largo.

Con respecto al consumo de este cereal en España, al contrario de lo que sucede con la producción y el cultivo, el gasto de arroz ha crecido en los últimos años hasta alcanzar los 180 millones de kilos en 2020. La variedad preferida es el arroz redondo, de larga tradición en las regiones de la costa mediterránea. Y es que en ellas es donde precisamente se da un mayor consumo de arroz per cápita. De igual forma, el gasto de los españoles en este alimento también sigue una tendencia al alza y se sitúa en torno a los seis euros por persona. En lo que respecta a la comercialización de este alimento, el 80% de las ventas tienen lugar en supermercados, siendo así el lugar preferido para la compra de arroz.

VARIEDAD Y CALIDAD

En el mundo existen más de 80.000 especies de arroz. El arroz es uno de los productos estrella de nuestro país, ya que es el protagonista en numerosas recetas gastronómicas.



En el mundo existen más de 80.000 especies de arroz. El arroz es uno de los productos estrella de nuestro país, ya que es el protagonista en numerosas recetas gastronómicas. Los tipos de arroz más comunes en España son Redondo, Largo, Vaporizado, Senia, Bomba, Bahía y Guadamar

micas. Los tipos de arroz más comunes en España son Redondo, Largo, Vaporizado, Senia, Bomba, Bahía y Guadamar.

El Senia es el arroz por excelencia de la zona valenciana. Absorbe el sabor y presenta una textura cremosa. Es el más delicado a la hora de cocerlo, ya que se pasa fácilmente. Otra famosa variedad es el arroz Bomba. Es similar al Senia pero aguanta muy bien la sobre-cocción. En cuanto a su cultivo, este se caracteriza por ser muy delicado. Por lo tanto, su precio será mayor que el de otras variedades.

Por otro lado, en un pueblo sevillano, Isla Mayor, se cultivan más de 370.000 toneladas de arroz anualmente. Una de sus variedades es el arroz Marisma. Los cultivos andaluces han estado dedicados la mayor parte al arroz largo, muy demandado en la zona europea. Sin embargo, el arroz Marisma es de grano corto y prácticamente presenta las mismas características que el Bomba. El origen del Marisma se encuentra en el Delta del Ebro y ciudades como Tarragona ha experimentado gran aceptación, por lo que el precio del arroz marisma sube.

Extremadura no solo se caracteriza por sus productos ibéricos y el vino. El arroz extremeño es de gran calidad. Los arroces son, en un 70 %, de grano largo. También son famosos el redondo y el vaporizado. Es la segunda potencia de España en producción de arroz.

Según los especialistas en este cereal, el arroz de España es de gran calidad, aunque sus productores reclaman un ajuste en el precio. El abaratamiento del arroz se produce entre otras causas por la competencia que generan otros países exportadores como Camboya o Birmania. Numerosas asociaciones, como UPA-UCE, ya han denunciado la baja rentabilidad del cultivo del arroz, debido a estas importaciones de arroz extranjero y también al aumento de costes de producción. La aplicación fitosanitaria no es siempre efectiva y esto provoca retraso en la campaña del arroz y elevación de los costos.

Normalmente la siembra de este cereal se produce durante los meses de mayo y junio, el arroz sigue un ciclo anual en el que cada etapa es esencial para una buena campaña. Aunque depende de la zona el calendario puede variar.

Por lo general, entre enero y febrero se comienza a preparar la tierra. Se empiezan a fanguear los terrenos y para ello se labran los campos y la paja del arroz se utiliza como fertilizante natural. En marzo y abril prácticamente no hay actividad ya que hay que dejar que la tierra descance al sol. Desde finales de abril hasta mayo o junio se aplican productos fitosanitarios si se cree necesario. En estos meses, el agua se mantiene estancada y para que se caliente poco a poco. De esta forma germina el arroz y en los meses de agosto, septiembre y octubre se da paso a la siega y molienda del arroz.



La superficie ecológica inscrita en 2019 (último dato disponible) en España suponen unas 1.400 hectáreas, el 1,30% de la superficie total de arroz, con una producción de 4.400 toneladas. El 75% de la superficie y el 73% de la producción están en Andalucía, le siguen Cataluña y Aragón en importancia.

En España existen tres denominaciones de origen de arroz que tienen su propio logo y que se comercializan fundamentalmente en las regiones de producción. El total de superficie inscrita en el año 2019 asciende a 14.000 hectáreas, con un total de 2.000 agricultores y 25 industrias inscritas. La producción total que finalmente ha cumplido los requisitos de producción asciende a 16.500 toneladas, que supone el 15% de la producción total de arroz en España.

La campaña 2020/21 ha comenzado con una producción de arroz cascara de 750.000 toneladas. España es una exportadora neta de arroz con unas exportaciones medias en las últimas 5 campañas de 250.000 toneladas frente a unas importaciones de 80.000. El saldo comercial ha disminuido en las últimas tres campañas, dado que han crecido las importaciones y se han reducido las exportaciones. El comercio se centra fundamentalmente en el tipo Índica.



El comercio mundial del arroz se caracteriza por un bajo nivel de intercambios con respecto al nivel de producción (< 9%) que continuará en la cosecha 2021; escasos excedentes (debido a una oferta y una demanda muy ajustadas); pocos compradores y vendedores (las exportaciones de India, Paquistán, Tailandia, EEUU y Vietnam representan más del 80% del comercio mundial de arroz); y una producción concentrada en muy pocos países (los 10 principales productores suman más del 73% de la producción mundial).

El mercado de arroz se ha mantenido estable en términos de volumen durante el año 2020, siendo tan solo la variación del 0,3% en términos de volumen en comparación con 2019.

El consumo per cápita de arroz se sitúa en 3,84 kilogramos por persona y año (datos de 2019) y en los últimos diez años ha aumentado un 8%. El arroz normal es el que más se consume, con una cantidad por persona y año de 2 kilos. El segundo tipo de arroz con mayor consumo per

España es uno de los países cuyas recetas de arroz han alcanzado mayor prestigio. Generalmente, los españoles estamos acostumbrados a ingerirlo entre una o dos veces a la semana, una tendencia que se amplía durante los fines de semana, pues el arroz se ha convertido en un factor de cohesión social, lo que da buena cuenta de la fortaleza de este alimento en España

cápita es el arroz largo con 0,7 kilos y el tercero es el arroz vaporizado, con 0,5 kilos.

El perfil del consumidor de arroz es un hogar formado por parejas con hijos, ya sean pequeños, medianos o mayores o monoparentales. Con lo que la presencia de hijos en el hogar es fundamental para el consumo de esta categoría independientemente de la edad.

VITAL EN LA GASTRONOMÍA

España es uno de los países cuyas recetas de arroz han alcanzado mayor prestigio. Generalmente, los españoles estamos acostumbrados a ingerirlo entre una o dos veces a la semana, una tendencia que se amplía durante los fines de semana, pues el arroz se ha convertido en un factor de cohesión social, lo que da buena cuenta de la fortaleza de este alimento en España. Para pulsar el termómetro gastronómico, hemos querido conocer la opinión de algunos cocineros nacionales e internacionales.

Alexandra Arellano Padilla, de nacionalidad mexicana pero que lleva años en España y en la actualidad realiza sus platos en el Restaurante Florentina, en Guadalajara. Valora que “cuando se piensa en España, se piensa en paella y arroces, con todas sus variedades. Cuando se piensa en una trinidad de platillos españoles es: la tortilla de patata, las croquetas y el arroz”.

Aurora Torres Mora, chef del restaurante La Herradura, ubicado en la localidad alicantina de Montesinos, considera que el nivel del arroz español es excelente y de muy buena calidad. Su plato preferido es el arroz con conejo y alcachofas De la Vega baja. Que suelo preparar sobre todo en plena temporada. “Me gusta preparar cualquier arroz alicantino en paella, eso sí, con verduras de nuestra huerta. El arroz no debe faltar dos días a la semana, como lazo de unión y reunión de familia, como tradición que nos hace reunirnos y disfrutarlo. Tanto seco como caldoso, además de variedad de recetas, también disponemos de variedad de arroces estupendos en España”.

Pedro Larumbe, Vicepresidente de la Federación de Cocineros y Reposteros de España, FACYRE, apunta que el arroz es un producto de gran calidad de cultivo sostenible con todas las garantías agroalimentarias. Sus preferencias se decantan dependiendo de la receta, pero principalmente le gusta utilizar el arroz bomba, el senia y el arbóreo.

Para Joaquín Felipe, sus preferencias apuntan hacia la variedad bomba y senia le gusta “elaborar en temporada siempre un arroz meloso con buche ibérico, y mantecado con un poco de queso manchego”.

Sergi Martínez, chef y propietario de “El Jardi de Can Fígues”, indica que “aunque su procedencia histórica sea asiática, hoy por hoy tenemos unos arrozales de primer nivel en España”, entre los que destaca el del Delta del Ebro. ■