Una agricultora de AVA-ASAJA patenta una tecnología que acorta la cocción del arroz redondo

Mari Carmen Casañ ha compaginado durante los últimos años la gestión de su explotación arrocera en el parque natural de La Albufera con un laborioso proceso de investigación destinado a abrir nuevos canales de consumo del arroz valenciano. Entre siembras y siegas, esta miembro de la Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-ASAJA)**, vecina de Catarroja, ha patentado una tecnología que permite obtener, por primera vez en el arroz redondo -el tipo característico en la Comunitat Valenciana-, un producto que garantiza la máxima seguridad alimentaria, aguanta en el lineal durante 15 años y acorta el tiempo de cocción -por ejemplo para la elaboración de una paella- de los habituales 18-20 minutos a los 5-8 minutos.**

Esta innovadora patente, basada en procesos de precocinado, deshidratación y evaporización con posibilidad de añadir valor proteico, es el fruto de años de estudios, ayudas de Next Generation y colaboraciones con investigadores, empresas y universidades -no solo de España sino también de

otros países europeos como Italia, Alemania y Países Bajos- que han desembocado en nuevas aplicaciones sobre el arroz redondo mediante tecnologías que ya se empleaban en ámbitos de la sanidad, la cerámica y otros alimentos. El siguiente paso es buscar una vía de comercialización para hacer llegar este arroz a los consumidores.

Mari Carmen, hija y nieta de agricultores, asegura que su objetivo es emplear esta patente exclusivamente con arroz cultivado en el parque natural de La Albufera a fin de “mejorar el consumo, la demanda y, por tanto, la rentabilidad de nuestro arroz que, en última instancia, favorecerá la preservación del parque natural. El cultivo ya cuenta con los más altos estándares de trazabilidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad. Pero, gracias a la combinación de tradición e innovación, podemos dar un paso más para revalorizarlo y diversificar sus usos gastronómicos”.

El arroz redondo obtenido tras el procedimiento patentado cuenta con todas las garantías desde el punto de vista de la salud y conserva sus óptimas propiedades nutricionales durante quince años, lo que contribuye a reducir el desperdicio alimentario. Respecto al tiempo de cocción, al estar sometido a un proceso de precocinado, se reduce notablemente de 18-20 minutos a 5-8 minutos, en función de los gustos del consumidor. En el caso del arroz integral, la cocción también requiere un periodo mucho más breve: de los 35-40 minutos actuales a apenas 10-12 minutos con la nueva patente. Los ensayos se han realizado con las variedades tradicionales del arroz redondo producido en la Comunitat Valenciana, tales como el Bomba, Albufera o J-Sendra.