

Érase que se era, una variedad de arroz valenciano apodado Senia.

U nas semillas de senia que vivían en un tarro de vidrio de un banco de germoplasma se preguntaban ¿Qué estará pasando por ahí fuera que nos tienen guardadas aquí dentro? ¿Por qué será que no nos dejan salir a tomar el sol y a bañarnos en las aguas del lago de L'Albufera?, sin saber las pobres que habían caído en el olvido de los labradores y lo que es peor de los valencianos, unos por que habían descubierto las variedades híbridas del senia y otras variedades y los otros porque habían perdido la curiosidad y ya no les importaba que variedades de arroz llegaban a sus platos...

Pues bien, ocurrió que un día Teo, un labrador muy mayor de Benifaió, coincidió con los socios del convivium València de Slow Food y no tardo en darse cuenta que estas personitas si estaban interesadas en las variedades y razas autóctonas de nuestra tierra por ser diferentes y reflejar mejor nuestra identidad, y les hablo del arroz senia, arroz de grano corto, redondo y perlado que ya hacia mucho que no se cultivaba. La razón del abandono de este cultivo no fue otra que la baja producción de esta variedad comparada con las variedades híbridas actuales, y la longitud de su tallo que es demasiado largo y esto presenta problemas en época de lluvias y vientos al final de su cultivo.



Pero claro al tiempo que se había mejorado el rendimiento, se había perdido una parte de su otro gran valor, el organoléptico, el senia tiene su propia identidad y sabe muy bien y diferente a sus homólogos, además de comportarse mejor en la cocina. Le gusta mucho el agua, se la bebe toda y queda entero.

La búsqueda de la semilla para reavivar su cultivo fue ardua y complicada pero al final llamamos a la puerta de la D.O. arroz Valencia y Santos, muy amable y participativo como siempre, nos facilito 12'7 kg de semilla de senia con la condición de que se la devolviéramos rejuvenecida para guardarla en el banco de la D.O.



año.

Que alegría, ya tenemos la semilla, ahora a plantarla. Teo, nos indico que era muy poca cantidad para plantarla con los métodos actuales “el barrejat”, apenas sembraríamos media anegada, y así tardaríamos no menos de tres años en conseguir la suficiente semilla para plantar por lo menos 10 anegadas de arroz y recoger el suficiente para comer todos los involucrados y seguir guardando semilla para el siguiente

Fue entonces cuando se nos ocurrió indagar y no tardamos en conocer a un viverista de la zona que nos podía germinar la semilla y conseguir plantas para transplantar. Con este sistema y asistidos por una maquina coreana de plantación directa.

Llevábamos casi un mes de retraso y mientras nacían y crecían las plantas de nuestro arroz en el invernadero, Teo consiguió un campo de 3'5 anegadas que rápidamente inundamos, y empezamos a preparar, casi de inmediato salio mucha hierva, cosa

normal, y como se hacia antaño con las caballerizas y una “entaulaora” tumbamos la hierva sumergiéndola en el barro para ahogarla.

Ya tenemos las plantas crecidas, y la maquina de transplantar apunto. A plantar dijo el maestro Teo, y siguiendo sus sabias indicaciones los casi 13 kg de arroz dieron para plantar todo el campo. Que lujo, que bonito ha quedado, ahora a controlar el flujo del agua y a esperar a que arraigue y crezca.

De pronto nos surgió una duda, con tanta prisa ¿habíamos acertado con el campo adecuado?, ¿podríamos hacer un cultivo ecológico o lo mas natural posible? Fue de nuevo Teo quien nos tranquilizo, conociéndoos dijo, he elegido un campo de primera agua, el agua que entra en este campo viene directa de la acequia real y no ha pasado por otros campos. Esto nos asegura que no lleva pesticidas ni abonos inorgánicos. Uffffff.



Las plantas crecieron, el trabajo fue como siempre, pausado, bonito, de mucha observación, nos dimos cuenta de que al transplantar plantas de arroz de un tamaño significativo, las malas hiervas nunca adelantarían a la cosecha y esto era bueno, pero es inevitable y aparecieron “els serrets” y el temido arroz verde, en poca cantidad, pero aún así había que quitarlo y así se hizo, virvandolo una y otra vez hasta el final del ciclo de cultivo. Ya teníamos el arroz crecido y las espigas granadas.



Llega el momento de la siega y vuelve a aparecer la voz de la experiencia, y Teo dice, vamos a hacer una siega selectiva, segaremos primero todo el arroz del perímetro colindante a las parcelas de nuestros vecinos ya que puede que contenga trazas de las variedades que ellos han plantado en sus campos y dejaremos el del centro para semilla. Cuando tengamos el primero en la era secándose, volveremos a por el resto, y lo secaremos aparte para asegurar la pureza de la variedad.



Así lo hicimos y de 12'7 kg de semilla obtuvimos 1600 kg de arroz, 600 que guardamos como semilla para el próximo año, 25 kg que devolvimos a los muy amables amigos de la D.O. Arroz Valencia y el resto, ¿ahora como conseguimos que nos blanqueen el arroz sin que se mezcle con otras variedades. Gran dilema se nos presento, y fue de nuevo Nuestro amigo Santos quien nos indico un molino pequeño de una gran persona que nos ayudo. El señor Enrique del molino El Cazador de Alginet. Acabada la temporada de blanqueo de su arroz, se molesto en limpiar todas las maquinas del molino para asegurarse que no quedaría en ellas arroz de otras variedades y entonces, y solo entonces, nos blanqueo el arroz senia del año 2011.

Enrique, zorro viejo en estos menesteres del arroz, sabiendo de nuestros gustos culinarios y respeto por la comida y la naturaleza, nos explico que al arroz se le dan cinco pasadas de muela para conseguir que no tenga nada de esa piel oscurita que tiene el arroz. Pero que en este caso y para que disfrutáramos

EL CAZADOR



más de el, solo le había dado tres pasadas de muela, con lo que así conservaba parte de esta piel y su sabor, y que además tendría mucho mejor comportamiento en la cocción.

Ya tenemos nuestro arroz, que gozada, que tiempo hacia que no obtenía este sabor tan nuestro en un arroz, “che quin arroset de pujero que s’hem sampat”.



Durante este año hemos disfrutado mucho con este, nuestro arroz senia, pero no hemos acabado nuestro cometido, falta divulgarlo y darle todo el valor añadido y relevancia que se merece. Aquí es donde aparece la inestimable ayuda de los cocineros km 0 de Slow Food a nivel nacional y su compromiso de consumir los alimentos singulares del Arca del Gusto y Baluartes de Slow Food.

Este año ya tenemos la nueva cosecha seca y ensacada esperando nuestro turno en el molino de Enrique en Alginet, hemos conseguido plantar 19 anegadas de las que van a salir muchos kg. de semilla y arroz blanco. Ya tenemos una marca pensada, es decir recuperada, si, ocurre que a mediados del siglo pasado el padre de Teo ya hacia este arroz y le dio un nombre muy bonito, lo llamo “Perlas de Benifaió” y lo metió en unos saquitos de tela muy bonitos y estamos ahora en esta etapa del trabajo.



No tardaremos en necesitar un buen profesional que nos indique y ayude en los pasos a seguir de aquí en adelante, un buen padrino que se involucre como nosotros en la recuperación y difusión de este arroz valenciano que solo sabe vivir en estas tierras donde se le respeta y aprecia por lo que es, un humilde pero sabroso arroz.

Tal vez usted que esta leyendo estas líneas aprecie este trabajo de sencillos valencianos interesados en defender su identidad y los sencillos alimentos singulares de nuestra tierra, y decida ayudarnos en el campo, la ciudad, un despacho o sencillamente eligiendo este arroz para sus platos.

De todos modos gracias por estar ahí y gracias a todos los actores de esta bonita historia que continuara...


Slow Food™ València

